



CENE D'AUTORE

## 5 chef stellati per 5 piatti

Un menu galattico firmato da Carlo Cracco, Rocco Iannone, Antonello Arrus, Francesco Mazzei e Giancarlo Perbellini per 50 selezionatissimi ospiti del Forte Village. Estasiati dai vini Aneri. Vedi anche: [le ricette dei celebrity chef](#)

di E.L. - 01 settembre 2014



Da sin.: Rocco Iannone, Giancarlo Perbellini, Giancarlo Aneri (Presidente Cantina Aneri), Lorenzo Giannuzzi (Managing Director Forte Village Resort) Francesco Mazzei, Carlo Cracco, Antonello Arrus.

L'antipasto: "Il tuorlo d'uovo marinato con pappa al pomodoro e verdure all'agro", by Carlo Cracco. Il primo: "La pasta e patate con i frutti del nostro mare", firmato da Rocco Iannone. E poi: "Raviolo in sfoglia di pasta di grano duro, farcita con stracciatella di burrata, sgranata calabrese e petali di ricotta Mustia", proposto da Antonello Arrus. Il secondo: "Il baccalà mantecato nella liquirizia, cipolla rossa di Tropea e cicoria di campo bruciata", opera di Francesco Mazzei. E infine il dolce, anzi, i dolci: "Le millefoglie strachin 1900" e "Cioccolato salato, nocciola e cognac" elaborati da Giancarlo Perbellini.

Insomma, quella servita al Forte Village a una selezionatissima platea di 50 ospiti internazionali del blasonato resort di Santa Margherita di Pula era una cena davvero stellare. Nel vero senso della parola, visto che a prepararla sono stati chiamati ben 5 chef stellati, ambasciatori dell'eccellenza gastronomica italiana nel mondo. I vini non potevano essere da meno: dal Prosecco Superiore Brut DOCG Aneri che ha aperto le danze al Leda Gewurztraminer DOC Aneri 2011, al Pinot Nero Ale Aneri DOC 2010 fino al Lambrusco di Sorbara Aneri che ha chiuso il cerchio. Una sapiente selezione di vini Aneri ha accompagnato i magistrali piatti portati in tavola dai 5 chef. Esaltandone i sapori.