

il Giornale

Andrea Migliaccio, lo chef campano due Stelle Michelin, e i grandi vini di Baron Philippe de Rothschild: connubio perfetto.



Durante uno dei tanti e diversi eventi della dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino 2018, non poteva mancare una serata dedicata ad un'icona dell'enologia francese. Ad ARVI "The Secret Spot" di Melano, lo Chef Andrea Migliaccio, pluristellato al Ristorante L'Olivo dell'Hotel Capri Palace, ha emozionato gli ospiti creando un menù a partire, questa volta, dalla cantina e non dalla cucina. I suoi piatti mediterranei si sono sposati perfettamente con i vini di Baron Philippe de Rothschild, una delle cantine più importanti del mondo che fanno la storia dell'enologia internazionale. Una sfida che poteva vincere solo una cucina d'autore, riuscendo ad esaltare tutte le complessità di questi vini, simbolo di qualità assoluta.

La tradizione della cucina partenopea, nota in tutto il mondo, è riuscita a coniugare vari sapori, grazie alla maestria di Migliaccio. Le sue ricette, riviste in chiave contemporanea, hanno saputo tenere il passo con le etichette francesi, andando a enfatizzare i sentori dei vini in maniera esemplare.

