Da Achilli va in scena il Ruchè di Montalbera

BY RICCARDO ROSELLI • 19 MARZO 2018 • NOTIZIE • COMMENTS (0) •

Un'azienda storica con obiettivi ambiziosi. Senza dubbio portabandiera del Ruchè.

Per l'occasione del cambio di distribuzione su Roma, **Montalbera** si è svelata ed è stata raccontata nelle sale di **Achilli al Parlamento**.

Il Ruchè appunto, un vitigno antico, che, pare, esser imparentato con i vitigni dell'Alta Savoia.
Dal 2010 al Ruchè è stata concessa la D.O.C.G. Ruchè di Castagnole Monferrato, che prevede un minimo del 90% sull'uvaggio dell'omonimo vitigno, e che la produzione sia ristretta ai sette comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.
Circa il 60% delle vigne destinate a questa D.O.C.G. sono di proprietà di Montalbera, va da sé che la serata si sia svolta attorno ai vini che ne "vengono fuori".

Per l'occasione lo Chef di Achilli, Massimo Viglietti, si è divertito a creare abbinamenti fantasiosi e di estrema creatività come suo solito. L'estro non manca nella cucina di Viglietti, ligure ormai da qualche anno alla corte di Achilli, e la **stella Michelin** è lì a dimostrarlo.

L'apertura voluta da Franco Morando, direttore generale dell'azienda, è stata con due degli ultimi nati dell'azienda, la Cuvée Blanche, da barbera in purezza, e la Cuvée Rosé da grignolino. Successivamente è stato servito il Calypsos, a base viognier e poi il Nudo, lo Chardonnay con affinamento in legno.

Nel frattempo lo chef, procedeva con le sue creazioni. L'assortimento di pane iniziale, di cui logicamente sono rimaste solo le briciole, è stato seguito da un battuto di spigola marinata e salicornia con composta di peperoni e crema di olive Taggiasche con scaglie di cioccolato bianco. Un piatto che si è meravigliosamente sposato con i vini fin lì serviti.
Subito dopo è stato il turno del baccalà servito in barattolo con guanciale, spezie e pecorino, da completare col tuorlo, servito a parte, e poi da shakerare con forza. Un piatto complesso, ricco e di non facile approccio, ma sicuramente molto interessante.

Tra un boccone e l'altro siamo arrivati al fulcro della serata, il Ruchè, e Montalbera ne ha presentati quattro. Due classici, La Tradizione e il Vegan, entrambi con il solo utilizzo di acciaio, e due Selezioni, L'Accento ed L'Impronta. Il secondo con passaggio in tonneaux. Vini molto diversi tra loro, ma accumunati da una notevole bevibilità e profumi di facile apprezzamento. Una perfetta caratterizzazione del Ruchè, che è andata a braccetto con le altre portate servite, che hanno stupito anche sull'ordine di uscita. Agnello in foglia d'oro e per chiudere rigatoni di cacio e pepe da mangiare con le mani.

Una preparazione volutamente secca e pulita, arricchita dai tre pepi macinati al momento. Una sequenza di idee particolari e anarchiche, proprio come ama dire lo chef, che si è chiusa con un'altra sorpresa. Il dolce, una tarte au citron senza frolla ma con i pop corn da accompagnarsi ai due moscato d'Asti di Montalbera, il fermo e lo spumante, entrambi D.O.C.G..

Achilli al Parlamento
Via dei Prefetti, 15
00186 Roma RM
06 6873446
ristorante@enotecalparlamento.com
www.enotecalparlamento.com

Montalbera
Cascina Montalbera, 1,
14030 Castagnole Monferrato (AT)
cantina@montalbera.it
www.montalbera.it

Agenzia Dioniso