

LA TAVOLOZZA DEL GUSTO DI DRACOPULOS GIORGIO

DOMENICA 12 OTTOBRE 2014

AL RISTORANTE "CASALE DEL MARE" DI CASTIGLIONCELLO (LI) UNA BELLA E GUSTOSA SERATA DEDICATA AGLI ABBINAMENTI CON GRANDI BIRRE ARTIGIANALI INTERNAZIONALI.



Simone Cantoni è uno dei più grandi esperti che abbiamo in Italia per tutto ciò che riguarda il vasto e affascinante mondo della *Birra Artigianale*, sia Nazionale che Internazionale.

Simone è nato a Pisa, il 16 Dicembre 1967, dopo aver fatto le superiori al Liceo Scientifico "Ulisse Dini" di Pisa (lo stesso mio liceo) si è laureato in Storia Contemporanea all'Università di Pisa.

Da decenni, come giornalista degustatore, si è specializzato nello studio degli abbinamenti tra i cibi e quello che viene prodotto dal mondo enologico e dal mondo della *zimurgia* (l'insieme delle conoscenze dei processi di fermentazione).

Simone è anche Docente Degustatore dell'Associazione Culturale "UnioBirrai" e di "Slow Food" oltre ad essere anche il Direttore del Gruppo "Puro Malto".

Simone Cantoni organizza molte belle iniziative e serate dedicate agli abbinamenti di qualità, proprio una di queste serate, con il titolo "**Pesce Azzurro e Birre Artigianali**", si è svolta, **Giovedì 2 Ottobre 2014**, al **Ristorante dell'Agriturismo "Casale del Mare" di Castiglioncello** in Provincia di Livorno.

"**Casale del Mare**" è un complesso residenziale agrituristico nato dal restauro, accurato e sapiente, di un'antica fattoria.

Un angolo di paradiso ubicato su una panoramica e verdeggiante collina, con un panorama mozzafiato su uno dei tratti più belli delle nostre coste.

Con la ristrutturazione sono stati creati una serie di locali e attrezzature di grande comfort: ristoranti, appartamenti, piscina vista mare con solarium, maneggio, campo da tennis e di calcetto.

"Casale del Mare" è parte di un progetto molto più grande e ambizioso, nato da un sogno dei suoi proprietari, **Fulvio Martini e Laura Marzari**, che nel **1994** riuscirono a realizzarlo, facendo nascere così "L'Azienda Agricola Agrilandia".

"**Agrilandia**" comprende non solo l'**Agriturismo Relais "Casale del Mare"** e l'**Azienda Vitivinicola "Fortulla"** ma anche un'altra proprietà fuori zona (una residenza turistica, "**Corte Codella Nuova**", ubicata nel verde a **Viadana** in Provincia di Mantova).

"Fortulla" con i suoi sette ettari di vigneti (due a uva bianca) produce due Vini Rossi, un Bianco e un Rosé. Inoltre produce anche grappe e Olio Extravergine di Oliva Toscano.

Il **Ristorante "Casale del Mare"** è molto accogliente; dall'interno si gode la rilassante vista del parco grazie alla sala completamente a vetri su tre lati.

Molto bella, nella sua candida semplicità, l'apparecchiatura, pochi tavoli ben distanziati per circa una quarantina di coperti.

Chef del Ristorante "Casale del Mare" è il giovane, ma già esperto, **Marco Parillo**.

Marco è nato a Caserta, il 23 Dicembre 1985, fin da piccolo ha avuto un interesse speciale per le buone ricette preparate amorevolmente dalla sua nonna e dalla sua mamma.

Cresciuto con questa innata e appassionata predisposizione ha frequentato e si è diplomato, tecnico della ristorazione e primo pasticciere, alla **Scuola Alberghiera IPSSAR "Angelo Celletti" di Formia (LT)**.

Le sue prime esperienze lavorative, fatte durante gli anni di studio, lo hanno visto impegnato in validi Ristoranti come "**Aeneas Landing**" di Gaeta, "**Marconi 29**" a Terracina e al "**Brusson**" di Aosta (Ristorante dell'Hotel Italia).

Dopo il diploma attratto dall'alta Cucina innovativa Spagnola si è recato a **Barcellona**, dove per un anno ha lavorato nella cucina del Ristorante "**El Bulli**". Durante questo periodo, per otto mesi, ha fatto uno stage, un'esperienza fantastica, al **Taller** (officina) del mitico Ristorante "**El Bulli**" di **Ferran Adrià Acosta**.

Successivamente per un anno si è recato a **Ibiza**, dove è stato Capo Partita all'**Ibiza Gran Hotel** e poi Sous-Chef all'**Ocean Drive**.

Sempre a **Ibiza**, si è prodigato come Chef (poi come Executive Chef) nell'apertura del **Nassau Beach Club** a **Palma di Maiorca**, dove è rimasto per tre anni, occupandosi attivamente anche di altre aperture.

In seguito ha lavorato per il **Gruppo Ferran Adrià** seguendo l'apertura di un locale sullo stile innovativo dei Ristoranti di **Albert e Ferran** ultimamente inaugurati a **Barcellona**.

Due anni fa, lasciata la Spagna, **Marco** ha lavorato per 5 mesi in un Ristorante/Hotel a **Kitzbühel**, nel **Tirolo Austriaco**.

Da un anno e mezzo **Marco Parillo** è lo **Chef** del "**Casale del Mare**" a **Castiglioncello (LI)**, bella località balneare dove da fin da piccino **Marco** veniva per la vacanza estive e che era stata sempre una delle sue mete preferite.

Ma veniamo alla degustazione e agli abbinamenti.

In tavola il ricco cestino del buon pane della Casa, nelle varie forme e sapori:

- Palamita, olio al carbone e patate croccanti - in abbinamento con un prodotto Italiano "**Polska**" (Grodzisk - Smoked Wheat Ale, una birra Strong chiara ad alta fermentazione, non pastorizzata e non microfiltrata, prodotta con 100% malto di frumento affumicato su legno di quercia, 5,4% Vol.) del Birrifico **Amiati di Arcidosso (Gr)**;

- Tagliolini alle acciughe, limone marinato e mozzarella di bufala - in accompagnamento una Olandese "**Jivit**" (Amsterdams Witbier, una birra dorata, prodotta con malto di frumento e malto d'orzo, con una piccola aggiunta di coriandolo e limone nella fase di fermentazione, 6,5% Vol.) del Birrifico **Brouwerij 't Jij di Amsterdam**;

- Riciola ai ferri con intingolo di cicoria, pomodorini confit e maionese calda - insieme a una birra Inglese "**Axe Edge**" (India Pale Ale, non pastorizzata e non filtrata, ambrata, 6,8 Vol.) del Birrifico **Buxton Brewery** di **Buxton**;

- Tarte Tatin di mele - con una birra Belga "**Caulier 28 Triple**" (Tripel Abbaziale, dorata e ad alta fermentazione, 100% Malto, 9% Vol.) prodotta dal Birrifico **La Maison Caulier** di **Ghislenghien**.

Un menu interessante e ben preparato dove i sapori dei piatti si abbinavano molto bene con quelli delle birre scelte.

In Cucina **Marco** è aiutato da **Niko Lorenzini** e da **Maria Grazia Tacconi**.

Il servizio di Sala è stato eseguito dai direttori di "Casale del Mare" **Andrea Saletti** e **Panica Franchi**, insieme alla **Sommelier A.S. Marta Panicucci**.

Durante la cena **Simone Cantoni** ha dettagliatamente illustrato ai presenti le birre servite e gli abbinamenti, intrattenendosi poi ai vari tavoli per rispondere alle domande e dare ulteriori chiarimenti.

La serata si è conclusa, a tarda notte, tra gli applausi per **Simone Cantoni** e lo **Chef Marco Parillo**.

Al Ristorante "Casale del Mare" di Castiglioncello (LI) ho trascorso una bella e gustosa serata con ottimo pesce azzurro e grandi birre artigianali internazionali.

<http://www.casaledelmare.it/>

<http://www.agrilandia.eu/>

<http://www.fortulla.it/>



La Sala



Altra Vista della Sala



Simone Cantoni e Giorgio Dracopoulos



Palamita



Tagliolini



Riciola



Tarte Tatin



Marco Parillo e Giorgio Dracopoulos



Marco Parillo e Simone Cantoni

PUBBLICATO DA DRACOPULOS GIORGIO A 11:13

ETICHETTE: AGRITURISMO, AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, AUSTRIA, AZIENDE, BELGIO, BIRRE, EVENTI, GASTRONOMIA, INGILTERRA, OLANDESE, OLIO, RISTORAZIONE, SPAGNA

NESSUN COMMENTO:

Posta un commento

LINK A QUESTO POST

Crea un link

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

CERCA NEL BLOG

Cerca

TRANSLATE

Seleziona lingua

Powered by Traduttore



ETICHETTE

accademia del fiasco (2)

aceto (3)

acqua (9)

agriturismo (55)

agroalimentare (337)

albania (3)

alberghi (69)

alimentazione (541)

andorra (1)

arabia saudita (1)

argentina (6)

arte (5)

attestati del gusto (2)

attualità (120)

austria (9)

automobili (1)

azerbaigian (6)

aziende (328)

belgio (4)

birre (19)

brasil (7)

canada (6)

caviale (5)

champagne (49)

chef (393)

cile (7)

cina (21)

cinema (5)

cioccolato (24)

cipro (2)

cocktail (1)

colombia (5)

corea (1)

corriere del vino (2)

cronaca (9)

cuba (1)

cult (187)

danimarca (6)

egitto (11)

enologia (422)

etiopia (1)

eventi (241)

filippine (3)

filmati (44)

food-blogger (2)

francia (95)

gastronomia (359)

georgia (1)

germania (25)

giappone (28)

giordania (1)

greca (53)

guinea (52)

india (3)

indonesia (1)

inghilterra (26)

iran (2)

kenya (1)

latte (2)

libri (57)

lituania (1)

lussemburgo (2)

malta (1)

marocco (1)

messico (10)

mongolia (1)

motociclette (1)

nuova zelanda (5)

olanda (4)

olio (63)

omelia (3)

paraguay (1)

pasta (19)

pasticceria (28)

perù (7)

pizze (9)

politica (2)

polonia (2)

portogallo (12)

premi della tavolozza (3)

principato di monaco (7)

prodotti di nicchia (60)

qatar (1)

repubblica dominicana (3)

ricette (56)

riso (3)

ristorazione (397)

riviste (13)

romania (1)

russia (7)

senegal (3)

sigari (3)

singapore (6)

siria (1)

slovenia (1)

spagna (97)

spumanti (28)

stati uniti (38)

storia (72)

sud africa (7)

svezia (8)

svizzera (11)

thailandia (6)

tibet (1)

tisane (7)

turchia (8)

ucraina (2)

ungheria (2)

venezuela (3)

vietnam (1)

volta (1)

yemen (1)

ARCHIVIO BLOG

► 2017 (24)

► 2016 (64)

► 2015 (66)

▼ 2014 (59)

► dicembre (4)

► novembre (5)

▼ ottobre (5)

PREMIO INTERNAZIONALE ENOGASTRONOMICO "PIAZZA DEC...

"INTERNET FESTIVAL 2014 - FORME DI FUTURO" A...

FISA...

ALL'ENOTECA OSTERIA "L' LUNEDI DE LO STUDIO" DI PI...

AL RISTORANTE "CASALE DEL MARE" DI CASTIGLIONCELLO...

"PESCE BUENO" IL NUOVO LUXURY FISH BURGER NEI FANO...

► settembre (4)

► agosto (6)

► luglio (5)

► giugno (7)

► maggio (4)

► aprile (5)

► marzo (6)

► febbraio (4)

► gennaio (4)

► 2013 (59)

► 2012 (52)

► 2011 (49)

► 2010 (50)

► 2009 (73)

► 2008 (55)

INFORMAZIONI PERSONALI



DRACOPULOS GIORGIO

CASTIGLIONCELLO, LIVORNO, ITALY

Enogastronomo del "Corriere del Vino" (www.corriere delvino.it) e di altre Testate specializzate. Stampa Agroalimentare Italiana e Internazionale. AVVERTENZA: Tutto il materiale di questo Blog è protetto dalle leggi Internazionali sul Copyright.

VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO