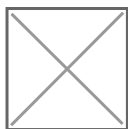


Gli champagne di Bottazzi tengono banco Al Carroponte



Lo champagne ha tenuto banco Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo. Mercoledì sera quattro proposte di due produttori, Le Brun Severnay e Caillez Lemaire, hanno infatti accompagnato un gustoso e bilanciato menù a base di pesce. Alla serata ha partecipato anche l'azienda importatrice Bottazzi, una storica realtà tutta italiana nata nel 1957 e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. È stato lo stesso Bruno Bottazzi in persona a illustrare le peculiarità dei prodotti selezionati per il tasting da Oscar Mazzoleni, titolare di Al Carroponte da oltre un anno e con un'esperienza ventennale da maître e sommelier in realtà stellate nazionali ed estere.

Mazzoleni, profondo appassionato di bollicine, ha conosciuto Bruno Bottazzi e i suoi champagne poco più di un anno fa, ne ha apprezzato le interessanti qualità e ha deciso di proporre ai suoi ospiti ciò che maggiormente lo ha colpito: Caillez Lemaire Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Caillez Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006. Quattro proposte che hanno accompagnato un menù ben abbinato alle bollicine: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn;

Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.