

# Italia a Tavola

## Euro-Toques cucina per Bocelli con gli chef Derflingher e Tarabini

I due cuochi hanno, come da tradizione, preparato un menu speciale per il tenore e per la moglie Veronica nella casa di Forte dei Marmi. Un momento familiare per programmare i tanti appuntamenti futuri

08 febbraio 2022 | 18:17

Una tradizione speciale, che si ripete tutti gli anni e consente, in un clima familiare, di pianificare un anno di eventi e appuntamenti. Nei giorni scorsi **Enrico Derflingher**, presidente di **Euro-Toques Italia e International** e ambasciatore della Cucina italiana nel mondo, e **Gianni Tarabini**, chef stellato anch'egli membro di Euro-Toques, hanno cucinato per il tenore **Andrea Bocelli** e la moglie **Veronica Berti**.



*Gli chef Derflingher e Tarabini insieme a Bocelli e alle bottiglie di Costaripa rosè*

### ***Una cena per Bocelli a Forte dei Marmi***

L'evento si è tenuto nella villa del tenore a **Forte dei Marmi**. Oltre a Bocelli e alla moglie, erano presenti altri venti commensali, tra personale, produttori di vino e amici di Euro-Toques con cui negli anni è stata organizzata la Celebrity Fight Night, progetto di beneficenza su scala mondiale. Per l'occasione i due chef hanno messo a punto un menu speciale, valorizzato da **prodotti di altissima qualità**, procurati dagli stessi chef o da fornitori fidati. La cena si è aperta con un crostino di patè di fagiano, cacciato dagli chef, e uno di trota del lago di Como con il suo caviale, pescata da **Antonio Consonni** del Cenacolo dei Pittori. A concludere l'aperitivo, una burrata di pura panna di Bruna Alpina affumicata, con pomodoro, origano e basilico dell'orto.

Due i primi: un tagliolino biologico de **La pasta di Aldo**, prodotto di altissimo livello e marchigiano, come Veronica, con zucchine, menta, zafferano e scampi e un riso carnaroli **Campo dell'Oste** "Regina Vittoria", uno dei piatti iconici di Derflingher, che lo cucinava quando era chef della Casa Reale inglese.

Di secondo invece si è scelto di valorizzare i prodotti dell'**Azienda agrituristica La Fiorida** di Mantello, in provincia di Sondrio, mettendo in tavola una selezione di formaggi stagionati della Valtellina.

A chiudere il percorso, una tarta tatin con gelato alla crema.

### ***L'importanza degli accompagnamenti***

Oltre ai piatti serviti, a valorizzare la cena ci hanno pensato **olio e vini**. Nel primo caso si è scelto un extra vergine di oliva "Colle degli ulivi" monovarietale "**La Raggia**", mentre nel secondo si è puntato su due diverse etichette: una magnum di spumante metodo classico rosè brut di **Costaripa** e lo Sforzato "Messere" dell'**Azienda agricola Caven**.

### ***Gioia, famiglia e convivialità***

«Quello che abbiamo vissuto è un momento di gioia e condivisione - ha sottolineato lo chef Derflingher - **Una serata tra amici** che facciamo tutti gli anni e che è anche l'occasione per programmare insieme i numerosi eventi che mettiamo in campo durante tutto l'anno insieme ad Andrea».