

Appuntamenti In evidenza

Sette vini per sette piatti. Orizzontale 2007 al Gagini con Ludovico De Vivo

di: Francesco Pensavecchio

2 febbraio 2017



Cena tostissima quella organizzata a Palermo **giovedì 2 febbraio** al **Gagini Restaurant** di via Cassari alla Cala. Tanto per mettere le cose in chiaro si tratta di una "**orizzontale 2007**", sette vini tra Champagne, Libano, Franciacorta e varia Sicilia. Di quest'ultima, l'Etna, anzi, IL vino di Salvo Foti, insieme a due vini simbolo della tenuta Regaleali di Tasca d'Almerita.

L'altra parte dello show non è da meno: ai fornelli ci sono gli chef **Ludovico De Vivo** e il resident **Gioacchino Gaglio**. Su Ludovico De Vivo, andrebbero spese due parole. Salernitano per nascita, è brillante e moderno nella sua interpretazione della cucina eoliana (è l'executive del ristorante del Capofaro Malvasia & Resort di Salina), è nella mia personale TOP5 dell'estate scorsa. Ludovico ha scrutato nelle cucine Pino Lavarra, Mauro Uliassi, Oliver Glowig, Heston Blumenthal e René Redzepi. Non poco. Di Gioacchino Gaglio, invece, non si fa torto a nessuno nel dire che è l'assoluta star della città di Palermo.

Il menù prevede sette portate per sette vini, eccoli:

Champagne Vranken, Diamant Blanc de Blancs Millesimé 2007

Gravner, Bianco Breg, 2007

I Vigneri, Vinupetra 2007

Chateau Musar, Gaston Hochar Red 2007

Tasca D'Almerita, Nozze D'Oro 2007

Tasca D'Almerita, Rosso del Conte 2007

Casa Caterina, Metodo Classico Brut – Cremònt 2007

Una “cena da non perdere” potrebbe sembrare una frase comune. Ma non stavolta.

Per info e prenotazioni:

Gagini Restaurant

tel. +390916119159

tel. +39091589918

info@gaginirestaurant.com
