



FRANCIACORTA BARONE PIZZINI E SAPORI DI MARE E MONTI, UN..."CONNUBIO" RIUSCITO

24 Ottobre 2018 

di *ERMENEGILDO BOTTIGLIONE**

L'AQUILA - Entriamo nel sancta sanctorum del ristorante Connubio dell'Aquila per preparare il palato alla degustazione di bollicine. Un'aula rettangolare con volta a botte elegantemente recuperata con le pareti a pietra, gli scaffali per il vino e qua e là qualche insaccato, che non nasconde i suoi profumi.

Ostriche in primis in purezza e arricchite con erbe che marcano la differenza, poi salmone affumicato ad arte, pesce spada sono il corredo per Animante, blend di chardonnay, pinot nero e pinot bianco.

Abbiamo indossato il sapore dei fondali, siamo impregnati di sale, siamo bagnati ancora di bollicine, il gusto del sale invade il labbro superiore e ci apprestiamo a salire, appoggiati sulla sponda dei tavoli per assaggiare il pescato con prodotti della terra.

Cominciano i primi maltagliati con pesce spada pomodorini ed erbe con Naturae Franciacorta, di spalla robusta e sapida. Chitarrina con pesto, gamberetto, rapa rossa essiccata per il Rosè Franciacorta con i suoi richiami di frutti di bosco e ribes e rosa.

E per il branzino al forno la riserva Bagnadore Franciacorta non dosato, che trae la sua intensità dalla lunga maturazione.

Il controllo dell'aria, della luce hanno costruito insieme al sottile e impercettibile lavoro dei lieviti, un liquido pieno, nervoso intrigante e avvolgente per assecondare il branzino a restituire vita e sapori.

Un cammino non isomorfo tra salinità, mineralità, lieviti, floreale, fruttato, consistenza delle carni e profumi di spezie, per chiudere con la freschezza del lime e un guscio di gelato immersi nell'uvaggio che ha aperto l'incontro.

Un cerchio che si chiude e si apre verso nuove tappe: ora abbiamo deciso per la cucina di mare, sempre ruffiana e mai scontata, ma se avessimo intrapreso per la montagna?

****esploratore del gusto***