

# Quattro stelle, il Castello di Buttrio e quel (non) Uovo di Berton

Una Cena a quattro stelle può non essere un refuso tipografico se la «c» è maiuscola e ad apparecchiare un Eataly Milano Smeraldo completamente rinnovato in una sera di inizio novembre sono quattro chef già graduati Michelin. Nell'ordine di apparizione l'ottimo Stefano Ciabbari del Krone di St. Moritz, Carlo Cracco di Cracco in Galleria, Claudio Sadler di Sadler e Andrea Berton di Berton. Ad introdurli una degustazione con cucchiaino di madreperla di caviale tricolore Ars italica da storioni

cresciuti nel cuore del Parco del Tincino con attenzione al loro ripopolamento. Per l'intero menù i colori e il profumo del Friuli dei Colli orientali con i vini di Castello di Buttrio, cantina che affonda le radici in quel 1994 nel quale Marco Felluga acquistò la proprietà e cominciò il restauro del castello e dei vigneti storici resi oggi vini pregiati dalla figlia Alessandra e dalle nipoti che ricevono una messe di complimenti e ricambiano con incantevoli racconti di famiglia. E dell'aspro Friuli da aprire sempre di più all'enoturismo,

a partire proprio dal Castello. Al caviale tocca in abbinamento una Ribolla Gialla, vino già noto nel XII secolo e cantata dai cronisti tedeschi nel 1300. Primo piatto affidato



dunque a Ciabbari, natali a Chaia-venna e una laurea in ingegneria, ora un presente radioso al Krone: la Zucca al burro e salvia, nocciola, salsa verde e rusumada ha diverse consistenze, ma un'unica grande ispirazione che ne fa un gran piatto. Ad accompagnarlo la Venezia Giulia di un Montblanc Igt. Mestoli saldamente affondati in una tradizione da elevare però al classico per un Cracco che scodella *en plein air* nella splendida cucina a vista il suo Risotto allo zafferano, sugo dell'orto e gremolada. Acqua e nien-

te brodo per mantenere l'equilibrio, ricorda a sciure e commensali conversando amabilmente tra i tavoli e aggiungendo così una portata preziosa alla serata. Povera, ma arte quella nelle mani di Sadler in stato di grazia con l'Aletta di vitello glassata al basilico con carciofo croccante (straordinariamente sapo-rito e da sciogliere in bocca tanto è tenero). Rosso con un Merlot de l Friuli Colli orientali. A chiudere una lezione del maestro Berton con il suo Uovo (che non è un uovo, *nella foto*), yogurt e mango. Un funambulo dell'arte culinaria. Ma non solo. Per ringraziarlo Ambra dolce del Friuli Colli orientali.