

# Caviale e storione protagonisti con Cervenì

**P**erle nere e ricette... controcorrente per la sesta puntata di Chef per una Notte. Caviale e storione sono stati i protagonisti dei piatti proposti dalle due campionesse Alessandra Saiani e Silvia Congiu, che nell'aula magna di **Cast** Alimenti hanno «duettato» con lo chef stellato Stefano Cervenì del ristorante Due Colombe di Borgonato di Cortefranca. La materia prima è stata fornita da Agroittica Lombarda, partner della puntata, prima produttrice di caviale (Calvisius) in Europa e seconda al mondo. Lo storione è una specie molto antica, che ha oltre duecento milioni di anni: un pesce particolarmente magro e senza lische, che può essere valorizzato non solo per le sue uova, ma anche per la sua carne. Per il suo «Caviale e Fassona su tris dell'orto» Alessandra, vincitrice della settima e della nona edizione, ha preparato tre salse, rispettivamente a base di patata viola, zucca e topinambur, esaltando il caviale sopra una tartare di manzo. Andrea Minoni e Marco Mariano di Alpori Festa ci hanno abbinato un cocktail Martini con gin



**Guida.** Stefano Cervenì con Silvia Congiu

**Lo stellato del Due Colombe con i prodotti forniti da Agroittica**

Unit 43 e Freya Birch Spirit. Silvia, campionessa della prima e seconda edizione di Chef, ha invece cucinato lo storione, proponendolo tagliato a cubetti e marinato con olio, limone, zenzero, peperoncino, cipollotto di tropea e coriandolo. Da gustare con un abbinamento... controcorrente: una birra Against the Grain del birrificio World Top.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176