OFFLINE

02.03.2026 - **Il Giornale, p.8** - L'arringa di Sandra Ciciriello per lo Chardonnay Isolabella

Quotidiano
02-03-2026
Pagina 8
Foglio 1

Milano il Giornale

Diffusione: 4.001

www.ecostampa.it

Barbera e champagne

L'arringa di Sandra Ciciriello per lo Chardonnay Isolabella

di **Giannino della Frattina**

Nella ricca mappa dei grandi avvocati con prestigioso studio a Milano, un posto di rilievo occupa l'illustre stirpe degli Isolabella della Croce. Penalisti che in città ricevono i clienti promettendo «l'indipendenza del professionista e la sua lealtà contro ogni forma di conflitto e di compromesso» e ai 500 metri di Loazzolo in una tra le più piccole doc d'Italia tra le colline dell'Alta Langa Astigiana, coltiva «undici ettari di vigna, immersi nei boschi, fedeli custodi, abbarbicati su ripidissimi pendii».

L'occasione per riassaggiare il frutto del loro lavoro, fortunatamente enologico, dopo averlo già abbondantemente stappato in quel meraviglioso anfiteatro naturale, è una serata in un luogo altrettanto prezioso anche se più urbano. «La voce della terra» è la serata organizzata dal quel vulcano di Sandra Ciciriello (*nella foto*) nel suo «142» di corso Cristoforo Colombo, «coltivare il futuro...» (con tanto di puntini) l'epilogo messianico consegnato al termine. Un incontro segnato dal destino, racconta Luigi Isolabella, perché «ho conosciuto questo bel ristorante venendo a vedere l'edificio dove, proprio qui di fonte in via Alessandria, Egidio Isolabella che importava spezie a Genova, creò il Vermouth Bianco Isolabella». Il primo al mondo, a base di uve moscato, impreziosite da erbe, spezie ed essenze. Una cantina che rinasce con il principe del foro Lodovico Isolabella della Croce nel 2001 a Loazzolo, oggi passione dei figli Luigi e Francesco.

Alta Langa docg Ginevra, in attesa della Tartare di manzo, nocciole e topinambur accompagnata da un superbo Chardonnay Solum 2021 e poi 2018. Perfetto abbinamento tra un grande vino e un piatto di struttura co doppia annata per scoprirne l'evoluzione. Ai fornelli il grande talento del giovane chef destinato a un grande futuro Fedrico Zappalà che Sandra Ciciriello coccola come una preziosa porcellana Ming. Sorprendente il Risotto cotto in brodo di casera, caramello di miele e polline, accoppiato al Pinot nero Bricco del falco versione 2021 e 2017. Imperiale la Faraona (che si nutre di latte, miele e niente antibiotici) accoppiata al Nizza Augusta 2018 e 2016, davvero un bel vino. Un Moscato Loazzolo e poi col Cioccolato, zucca e mandarino il Vermouth bianco e rosso. Ricetta antica, fascino che non tramonta.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726-ITOPEX


8 MILANO CRONACA

Chioschi, circoli e panifici: goloso rilancio del Corvetto

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION
Via Cesare Correnti, 12,
20123 Milano
www.alessiarizzetto.com