

The Kitchen Times

About Interviste Prodotti Eventi Associazioni Libri Ricette Chef Aziende Video Re

IL PANETTONE È ANCORA RE

GLI EVENTI DEL WEEKEND

Guyot: il calore di vini e risotti

25 NOV 2011 BY ANNA MARIA SIMONINI IN REPORTAGE / NO COMMENTS

Ci sono locali in cui ti senti a casa. Ristoranti in cui non vedi l'ora di arrivare dopo una giornata pesante di lavoro, perché rilassano e coccolano. Sono sempre felice di poterne conoscere di nuovi.

L'ultima scoperta è stata **Guyot**. Abbiamo partecipato ad una gustosissima degustazione di risotti la scorsa settimana e ci siamo innamorati. Di cosa?

Il nome del locale vi darà qualche indicazione: Guyot è infatti il nome dell'inventore del metodo di potatura dei vitigni, detto appunto **metodo guyot**, che consiste nel mantenere un solo tralcio a frutto per pianta, facendola crescere più vigorosa, con grappoli di migliore qualità.



Da qui capite subito la cura per i dettagli e soprattutto la passione per il vino che si respira nel locale. Storicamente nasce infatti come enoteca vera e propria, Guyot, le cui etichette vengono selezionate accuratamente da Corrado (sommelier), che ama e propone non solo vini biologici e biodinamici, ma anche **vini estremi**, prodotti cioè in zone particolarmente inospitali, quasi a rappresentare una sfida tra l'uomo e la natura.

Ai vini si affianca poi il **Riso Carnaroli Superfino Extra**, prodotto dalla Riseria Carnevale di Sartirana Lomellina di proprietà del cuoco Marco ed il gioco è fatto, eccovi servito il nuovo Guyot tra **vini e risotti**.

I risotti che abbiamo degustato sono stati

- *Speck e mele abbinato a Gewurtztraminer 2010 Lieselhof*
- *Bitto e bresaola con Inferno DOCG 2008 Conti Sertoli Salis*
- *Chianti e cipolle rosse di Tropea, con Rosso di Montepulciano DOC 2009 Il Conventino*

Leggo

22 Novembre 2011

Pag. 2 di 2



E' stato bello trovare inoltre un focus particolare sulle intolleranze alimentari. Guyot produce in casa dolci e pane, per permettere anche a chi soffre di celiachia di godersi appieno la serata.

Guyot è membro di **AIC - Associazione Italiana Celiachia** e ha scelto come fornitore per gli alimenti senza glutine il marchio **Nutrifree** – che realizza prodotti con farine selezionate e cereali naturalmente privi di glutine, evita additivi, conservanti, coloranti, grassi idrogenati, oli vegetali tropicali, aromi chimici e OGM.

Nelle fredde serate d'inverno, un caldo angolo in città non può che far bene al palato ed allo spirito.

