

Bistrò & In cucina con Fischio



I sogni ti fanno diventare la persona che sei

Venerdì scorso, il **26 maggio** 2017, è stata un'altra giornata da ricordare in questo anno che mi sta regalando **avventure**, **esperienze** e **soddisfazioni personali** che solo nei miei **sogni** avrei potuto immaginare. Grazie a persone che stanno dimostrando di credere in me, nelle mie capacità e voglia di fare mi sto addentrando passo dopo passo nel mondo della **cucina professionale** che è molto diverso rispetto a quella di casa, ma altrettanto esaltante! Anzi...!

Grazie agli amici del [Bistrò](#) di **Corso Magenta 9** a **Milano** ho avuto la possibilità di ideare e cucinare per una serata speciale un intero **menu** da abbinare ad una degustazione di **birre gluten free**. È stato tutto molto emozionante ed eccitante, dall'ideazione del menu alle prove sul campo per testare gli abbinamenti ...fino alla serata vera e propria :)

Vorrei ringraziare tutte le persone che hanno partecipato alla cena e quelle che mi hanno aiutato, in particolar modo **l'Ilaria** (PR) con la quale mi sono **confrontato** e ho stressato con mille messaggi per il menu da realizzare. La **Roberta** (proprietaria) che oltre ad

avermi regalato questo sogno si è prestata con il marito ad assaggiare in anteprima i piatti del menu` e cosa importantissima si è **fidata** di me e delle mie idee. **Elena** (Chef titolare del Bistrò) che mi ha **accolto** nella sua cucina con ospitalità, gentilezza, organizzazione, voglia di fare ed è riuscita anche con qualche birretta (ihihih) a mantenermi calmo e lucido nei miei momenti caldi della serata dove la mia inesperienza in questo "mondo" poteva essere deleteria.

Per i nostri ospiti abbiamo preparato un'antipasto con un abbinamento che mi ha sempre affasciato e che si usa moltissimo in Belgio, ovvero **cozze e patatine fritte**. La birra che Michele, il "mastro birraio" e "cicerone" della serata, ha voluto accostargli è una **Mongozo Premium Pilsener**.

Come primo piatto invece non potevo esimermi dal preparare un risotto, ma non un risotto qualsiasi, un **risotto al luppolo**. Abbinamento forse azzardato visto l'ingrediente un po' difficile da dosare ma molto azzeccato con la **Greens Amber Ale** da sorseggiare.

Per il secondo ho voluto abbinare alla **Vagabond Pale Ale** dei **bocconcini di pollo speziati e verdure in tembura** molto croccanti e golose! Anche in questo caso l'accoppiata è stata ottima!

Last but not least (ultimo ma non per importanza) il dolce, dove una morbida **mousse al cioccolato fondente con spuma di caffè** si sposava alla perfezione con una **Green's Dark Ale**.

Il servizio si è svolto senza intoppi e per questo devo ringraziare Elena in primis ed il resto dello **staff** del Bistrò, semplicemente **fantastici**. L'ambiente e la complicità che si respirava hanno contagiato tutti durante la serata e sono stati l'ingrediente in più che ha reso magica l'atmosfera durante la cena.

Io personalmente mi sono portato a casa un bagaglio di **esperienza, emozioni** e anche **nuovi amici** che mi resteranno sempre nel cuore e la **soddisfazione personale** di vedere rientrare in cucina la totalità dei piatti vuoti :) sinonimo di gradimento da parte dei commensali che hanno partecipato a questa mia prima e speciale avventura.

Grazie a tutti e grazie [Bistrò](#)!



alcuni scatti della serata