



Ferrarelle e Boario per l'inaugurazione della Stagione Scaligera Al Teatro alla Scala

Il gusto unico, l'effervescenza naturale certificata e il giusto mix di sali minerali di Ferrarelle e l'identità termale di Boario partecipano per la terza volta alla serata di gala che inaugurerà la stagione d'Opera e Balletto 2008-2009 del Teatro alla Scala. E per l'occasione, Ferrarelle e Boario si fanno portavoce di una cultura che identifica nelle varie tipologie di acque minerali un carattere unico, gusti particolari che possono essere abbinati a ricette d'autore, proprio come i vini.

Ferrarelle, che accompagnerà le ricette dello chef Enrico Cerea del Ristorante Relais Chateaux Da Vittorio con l'edizione limitata Platinum, è un'acqua di tradizione millenaria, di personalità inconfondibile caratterizzata nel gusto da una buona struttura equilibrata nella sua componente acidula e dolce. **La sua sapidità permette abbinamenti a diversi piatti, rendendola adatta per l'intero pasto ed è particolarmente indicata per primi piatti, in particolare proprio al riso, come quello alla milanese con zafferano afgano che verrà preparato per la cena di gala. E' anche la scelta ideale con secondi di carni bianche e pesce, come la dadolata di stinco di vitello con purea di patate e cuori di carciofo e l'antipasto di tartare di salmone affumicato marinato con crema acida e vinaigrette al cetriolo pensati dallo Chef Cerea.**

Oltre al Platinum Edition di Ferrarelle, sulle tavole della cena di gala, vi sarà anche Boario, sia liscia, sia gasata. Timballi di verdura, pesce al vapore o alla griglia, carni bianche senza salse sono pietanze perfette con acque piatte più minerali, proprio come Boario liscia. Le acque frizzanti, meglio se con sali minerali, sono adatte per piatti più robusti, come primi con sughi, secondi a carni rosse, dolci di crema. Boario potrà essere abbinata all'inizio e alla fine del pasto, **con la spuma di fois gras e ai cannoncini farciti al pollo e con il cioccolato al pan speziato, torrone e panettone che chiuderanno l'evento.**