Krug x Toscana: un mese di Champagne, alta cucina e creatività nel segno della carota

3ca857a8-b5e1-483e-a02c-ca5759714c9b

Ci sono ingredienti che sembrano avere poco da raccontare, almeno finché non finiscono nelle mani giuste. La carota, umile presenza dell'orto e della cucina domestica, è il filo conduttore scelto da Krug per esplorare nuove possibilità di dialogo tra gastronomia e Champagne. Da questa intuizione prende forma **Krug x Toscana**, iniziativa che per tutto il mese di novembre coinvolgerà una selezione di ristoranti, enoteche e lounge bar della regione, con degustazioni, aperitivi e menu dedicati.

Il progetto è stato presentato il 19 ottobre al ristorante Il Palagio, all'interno del Four Seasons Hotel Firenze, Krug Ambassade dal 2018. Protagonisti dell'incontro **Julie Cavil**, Chef de Caves della Maison, e **Paolo Lavezzini**, chef del ristorante stellato Michelin, che ha costruito un percorso gastronomico intorno alla versatilità della carota; memorabili per tecnica e invettiva gli gnocchi di carote arrostite, crema di formaggio di capra di Greve in Chianti ed erbe di spiaggia.

È proprio questo il piatto simbolo dell'iniziativa, pensato in abbinamento alla nuova **Krug Grande Cuvée 174ème Édition**. Una preparazione che unisce sensibilità contemporanea, ingredienti locali e memoria della cucina familiare, dimostrando come anche una materia prima apparentemente semplice possa offrire spunti di ricerca interessanti quando si lavora su consistenze, dolcezza e contrasti. Il dialogo prosegue con Krug Rosé 29ème Édition, espressione della Maison che si presta a confrontarsi con sapori più intensi.

È proprio questa la filosofia alla base di **Krug in the Kitchen – The Carrot Chapter**. Dal 2014, quando il pomodoro inaugurò il progetto, la maison invita gli chef a interpretare ogni anno un singolo ingrediente, trasformandolo in una tela bianca sulla quale sperimentare nuovi abbinamenti. Cuore dell'esperienza resta Krug Grande Cuvée, nata dal sogno del fondatore Joseph Krug di creare ogni anno il miglior Champagne possibile, indipendentemente dalle variazioni climatiche. La 174ème Édition, realizzata a partire dalla vendemmia 2018 e arricchita da vini di riserva, conferma il ruolo centrale dell'assemblaggio nella ricerca di complessità, equilibrio e profondità.

Durante novembre, gli appuntamenti di **Krug x Toscana** porteranno questo approccio in diverse località della regione, da Firenze alla costa fino alle campagne senesi, coinvolgendo indirizzi gastronomici e luoghi di degustazione selezionati. Un’occasione per osservare da vicino come uno Champagne di grande personalità possa dialogare con cucine differenti e con un ingrediente quotidiano, ricordando che a tavola la creatività non dipende necessariamente dalla rarità della materia prima, ma dalla capacità di leggerla e trasformarla.