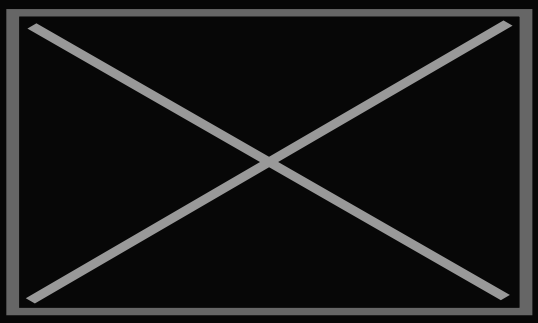
Millesimati Franciacorta Villa e pizza del Qubò, nuove frontiere del gusto

qubo-sparkling-master-0ec39d19

Pizza con escargot, patata americana e carciofi e Franciacorta Pas dosé millesimato 2005. È questo l’abbinamento che si è aggiudicato la terza tappa dello Sparklingmenù Villa, l’originale contest ideato per diffondere il Franciacorta a tutto pasto.

A proporlo è il Qubò di Costabissara, un contenitore di piaceri e sapori, che si trasforma durante la giornata passando dalle colazioni, agli aperitivi, al brunch e scivolando verso sera dal pre-dinner all’after-dinner, proponendosi a cena come un ristorante minimalista di circa ottanta posti al piano superiore e un moderno dehor di sessanta posti.

[caption id="attachment_3157" align="alignleft" width="273"]  La pizza con escargot che si è aggiudicata la terza tappa di Sparklingmenù Villa.[/caption]

Proposta coraggiosa e determinata, quella di concorrere allo Sparklingmenù con tre portate di “pizza” per accompagnare i Millesimati Villa, elaborati solo con uve dei propri vigneti e con un minimo di 36 mesi di affinamento sui lieviti. Ma è una proposta anche anticipatrice di una tendenza che potrà fare breccia presso i consumatori.

L’impasto delle pizze del Qubò è composto da due farine biologiche amalgamate da una lievitazione di 36 ore in più fasi.

La successiva farcitura avviene dopo aver tagliato a spicchi la focaccia mediante alimenti a crudo per preservare i sapori e i profumi che si esaltano sopra al leggerissimo spicchio di pizza caldo. Una pizza

quella del Qubò che esprime appieno la filosofia del locale, che rimane sempre quella di una cucina fatta di ricerca della materia prima e paziente trasformazione.