



# ZENATO®

**Pubblicazione:** mangiaebevi.it

**Luogo:** Italia web

**Data:** 14 maggio 2020



## Vasiliki Kouzina: 3 ricette greche per l'estate con vini greci e birra in abbinamento

ANNA LISA LEOPOLDA CAVALERI

**Insalata greca, polpette di zucchine, yogurt greco con Miele e noci. Le idee di Vasiliki Pierrakea per la vostra tavola, con gli abbinamenti da non perdere.**

Mi ha colpito fin da subito per la fortissima energia che emana, **Vasiliki Pierrakea**, chef di origini **greche** oggi imprenditrice di successo a **Milano**.

Quando la vedi resti stregato dai suoi **armonici contrasti**.

Non ti spieghi come possa esserci **tanta forza** in una donna **così esile** e minuta, tanta **femminilità** sotto le **giacche oversize dal deciso taglio maschile**.

Sembra un po' **una dea sotto mentite spoglie**, Vasiliki, approdata in Italia per farci scoprire tutto il bello e il buono della grande **Grecia**.

Il suo motto è "**A Kururu**", una frase che ha ereditato dalla nonna, che vuol dire: "**Lasciati andare alla vita, fatti trascinare dai suoi misteri, vivila appieno nella sua meravigliosa imperfezione**".

Un invito a immergersi negli eventi e non lasciarsi spaventare da ipotetici "errori", che, invece, potrebbero essere "segnali" che ci portano verso nuove, **entusiasmanti avventure**.

In **via Clusone 6** ha creato il suo piccolo scrigno di "fantasticherie elleniche" come ama chiamarle lei, che si chiama **Vasiliki Kouzina**. Ti siedi all'esterno del locale sulle sedie blu profondo e ti senti sospeso come se fossi in una di quelle stradine delle Isole Greche, quando il tempo diventa **eterno**.

Ti siedi all'interno e trovi dettagli dorati, specchi, semplicità ed eleganza, uno stile unico, quello di Vasiliki appunto, che ti viene incontro con il suo grande sorriso, che ti comunica l'inizio di un viaggio.

Le ricette sono quelle "vere", della sua famiglia greca, ripensate da Vasiliki con il suo tocco personale (con una consulenza iniziale dello chef stellato greco **Giannis Baxevanis**).

**L'attenzione all'ingrediente è totale:** dalla Grecia sceglie personalmente olive, formaggi, prodotti da forno e conserve. Frutta e verdura fresche, naturalmente, sono italianissime con una forte attenzione al **biologico**.

Il percorso gastronomico del ristorante deve iniziare – necessariamente secondo me – dal **ricco tagliere di prodotti tipici** per arrivare ad un assaggio delle **mitiche polpette di zucchine e menta**. Senza questo inizio, l'esperienza è vissuta a metà.

Menzione d'onore per **la carta dei vini**, studiata per dare una visione completa – difficilissima da trovare in Italia – della **produzione vitivinicola più vera della Grecia**.

In attesa che si possa **riaprire** post-Covid, Vasiliki porta a casa tutte le sue bontà di alta – ma familiare – cucina greca con **un servizio attento di delivery su Milano**.

In vista dell'estate, Vasiliki ci ha regalato **3 ricette greche da provare**. Scopriamole insieme con l'abbinamento dei vini greci e birra.

### Insalata Greca

### L'alternativa italiana: Bardolino Chiaretto di Zenato

Se preferite una alternativa italiana, provate il **Bardolino Chiaretto di Zenato**, prodotto da uva Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. La vinificazione avviene attraverso un breve contatto delle bucce con il mosto. Questo passaggio conferisce al vino un acceso colore rosa corallo, che trova rispondenza in un gusto intensamente gradevole. All'olfatto emergono note di lampone e ribes che esaltano la sua freschezza.

