



ZENATO®

**Pubblicazione:** Vanity Fair

**Luogo:** Italia

**Data:** 07 febbraio 2025

# VANITY FAIR

**«Il menù della serata è stato creato dallo chef di fama mondiale Francesco Mazzei e ispirato dall'attore italo-americano Stanley Tucci», ha affermato Buckingham Palace in una dichiarazione . «Creato usando ingredienti interamente britannici miscelati con tradizioni culinarie italiane e sapori locali, il menu incarna pienamente i principi dello Slow Food».**

La cena avuto una lunga gestazione, iniziata ben due anni fa. **In un primo momento si pensò a un menu che alternasse piatti italiani e britannici, ma Tucci, preoccupato per il rischio di eccessi, consigliò un menu fusion: un vero menu italiano creato con ingredienti britannici.** Questa scelta si sposava alla perfezione con i principi di Slow Food e fu approvata a pieni voti.

**Gli invitati hanno gustato un antipasto di paté e coppa alla toscana, bignè al formaggio pecorino dello Yorkshire e tartelletta britannica di caponata di verdure con spumante Highgrove.** Poi panzanella di granchio scozzese ravioli di ricotta Westcombe ed erbe aromatiche di Highgrove. E ancora passata di pomodoro dell'Isola di Wight Porchetta rossa del Suffolk, purè di zucca e salvia, cavolo nero toscano con vino bianco Gavi dei Gavi La Scolca Etichetta Nera 2023 e vino rosso Barbaresco Gaja 2021. Come dessert zuppa inglese e biscotti con un vino rosso da dessert, Recioto della Valpolicella Classico Zenato. I cocktail sono stati preparati dal "mixologist" Alessandro Palazzi, usando le erbe aromatiche dei giardini di Highgrove.

Il re ha fatto anche un brindisi parlando in italiano **«alla eterna cultura italiana del buon cibo».**