Dopo l’umile patata nel 2015 e il semplice uovo nel 2016, la Maison Krug prosegue il suo percorso di scoperta di abbinamenti gastronomici inattesi, con il versatile fungo. Immerso nella mitologia e avvolto dal mistero, circondato dal sospetto o oggetto di venerazione, questo poliedrico ingrediente offre tante storie quanti sono gli abbinamenti che è capace di ispirare con lo Champagne. Da Tokio a Parigi, passando per San Francisco e New York, diciotto Chef di grande talento delle Krug Ambassade hanno accettato questa giocosa sfida, liberando la loro immaginazione e creatività per preparare esclusivi piatti a base di funghi, capaci di esaltare l’esperienza della degustazione di Krug Grande Cuvée.

Al di là di questa stimolante collezione di originali abbinamenti gastronomici, che esplorano il delizioso connubio tra Krug Grande Cuvée e il versatile fungo, “Dal bosco alla forchetta” è anche un tributo ai momenti speciali e indimenticabili che si creano quando si riuniscono diciotto chef delle Krug Ambassade fra i migliori al mondo, in diverse città del globo. Gli scambi tra gli chef e i ritratti dei loro piatti squisiti rappresentano un segno di stima, appassionato e anticonformista, dei Krug Lovers, ricolmo del piacere e della dedizione che caratterizzano la creazione di quest’esperienza gastronomica, il tutto al fine di inventare nuove sensazioni da condividere.

Apprezzato nei millenni da mistici, sacerdoti e maghi, imperatori, regine e re, questo strano “frutto”, di cui si stima esistano 38.000 specie diverse in tutto il mondo, può sembrare quasi extraterrestre, con le sue strane lamelle di colore che varia dal bianco perla e argento, al blu cobalto e al viola vivace, e con la sua emissione di spore che fuoriescono a sbuffo in scintillanti nuvole di polvere fatata, quando li si tocca. I funghi hanno sicuramente esercitato il loro magico potere sugli Chef Krug Lovers, che hanno fatto di questo straordinario ingrediente il protagonista principale dei loro piatti.

*l’esclusivo sapore umami dei funghi è il perfetto complemento della molteplicità di aromi e gusti di Krug Grande Cuvée.*

Yosuke Suga, (Sugalabo, Giappone)

*l’aroma di terra del tartufo, dei funghi e del dashi sono equilibrati dall’eccezionale freschezza in bocca di Krug Grande Cuvée.*

Konstantin Filippou, (Konstantin Filippou, Austria)

*il connubio perfetto con i funghi. Credo che sia l’equilibrio tra la freschezza e la pienezza di questo Champagne a renderlo un compagno così ideale per questi frutti del sottobosco.*

Christian Le Squer (Le Cinq, Francia)

Il libro *“Dal bosco alla forchetta”* è disponibile presso le Krug Ambassade e i ristoranti con cui Krug si associa, che celebreranno tutti Krug x Mushroom nell’arco del 2017, con menù ed esperienze specifiche.

Tutti i ritratti e le ricette della collezione saranno presentati anche su [www.krug.com](http://www.krug.com).