

Salumi di pesce, bollicine e distillati a tutto pasto

L'ottava edizione di «Identità golose» ha visto anche il debutto di «Milano Food&Wine» promosso in collaborazione con il Merano WineFestival, un grande spazio di degustazione creato da Paolo Marchi ed Helmut Köcher per offrire al grande pubblico il meglio della cucina d'autore e della produzione vinicola nazionale.

Uno spazio degustazione di oltre 1.400 metri quadrati dove 100 fra i migliori vignaioli italiani hanno proposto in degustazione i loro vini e 21 tra i migliori chef del mondo si sono confrontati sull'uso delle materie prime. Ai banchi d'assaggio state proposte 300 etichette. Ed erano attive due cucine, due «laboratori creativi» nei quali si sono alternati gli chef, sotto la direzione di Enrico e Roberto Cerea, del ristorante «Da Vittorio» di Brusaporto.

Il meglio delle bollicine

Ecco allora in degustazione tra le migliori bollicine prodotte nel nostro Paese: dalla Ferrari di Trento, che ha proposto il Perlé Trento Doc e il Perlé Rosé e il riserva Ferrari 2004, ai Franciacorta di **Ca del Bosco** (Prestige e Annamaria clementi 2004), Monte Rossa (Sansevé Satèn Brut e Salvadek Extra Brut 2007). Berlucchi era invece presente a «Identità golose» dove ha presentato i millesimati «Palazzo Lana» Brut e Satèn, i «Cellarius» Brut, Rosé e Pas Dosé e il nuovissimo «Cellarius» Cuvée Jre 2007, il Franciacorta «su misura» dei Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Chiaretto e «salumi di pesce»

Ma, a proposito di spumanti, oltre ai diversi Prosecco, ecco anche una zona conosciuta più che altro per i suoi freschi rosé e i suoi rossi - quale è il Chiaretto Bardolino, sponda veronese del lago di Garda - a proporre degli spumanti sia Metodo

charmat che Metodo classico, abbinati ai formaggi del Monte Veronese. Il Bardolino è stato servito con i cosiddetti «salumi di pesce»: assaggi di «trottadella» pane e cipolla (una sorta di mortadella di trota), «lardo di lago» con polenta (in realtà luccio), «salame piccante di gamberi» e raviolo di lumache e kebab di anguilla.

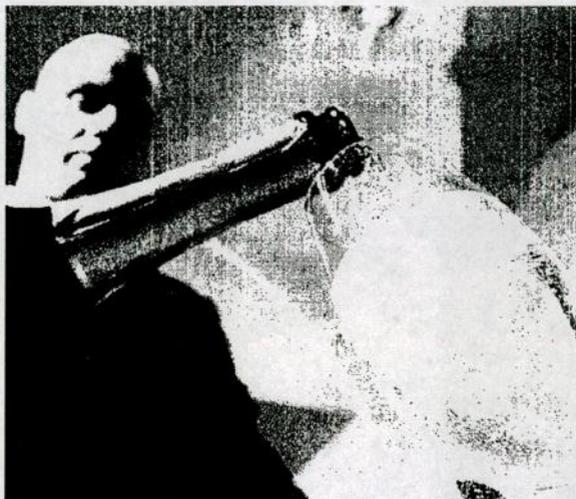
Ma non è finita, perché altre due «variazioni sul tema» sono state all'insegna del formaggio Monte Veronese. Con il tipico prodotto della tradizione casearia del monte Baldo e della Lessinia lo chef Leandro Luppi ha realizzato, per l'abbinamento con il Bardolino, un risotto al prezzemolo e sarde di lago e «pane» di Monte Veronese, oltre a dei «bon bon» di formaggio.

Etichette da tutta Italia

Affollato anche lo stand del Gruppo italiano vini che vedeva la curiosa alleanza tra una delle cantine più settentrionali d'Italia, la valtellinese Nino Negri con una del profondo Sud, la siciliana Tenuta Rapitalà. Largo, poi, alle degustazioni negli stand delle altre famose etichette.

«Milano
Food&Wine» al
debutto con il meglio
dei vini italiani

te, da Feudi di San Gregorio ad Arnaldo Caprai, da Capannelle a Castello Banfi, da Petra a Rocca delle Macie, da Cantina Terlano a Castelfeder, da Bisol a Tommasi, da **Livio Felluga** a Masciarelli, da Firriato a Vajra, per fare solo alcuni nomi.



Pasteggiare con i distillati

Nel corso della rassegna milanese si è cercato di sfatare il mito del distillato da consumare solo a fine pasto. La distilleria Bonaventura Maschio ha fatto scendere in campo Moreno Cedroni, chef del ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia, che ha presentato un menù di tre portate in abbinamento alle versioni (classica, oro e nera) di Prime uve, cioè acquavite d'uva, prodotto di punta dell'azienda trevigiana. Ma sull'idea dei distillati a tutto pasto non sarà facile convincere gli italiani. ■

P. S.

