

CANTINA

Alberto Sordi al Gala dei ristoratori italiani più affermati nel mondo

Rossi con il pesce al Vinitaly ma con nostalgia per i bianchi

Vino rosso con il pesce. E' da un po' che gli esperti non giudicano più un'eresia questo abbinamento in presenza di piatti di mare dal sapore forte, come le seppie in umido con il loro nero. A fare un deciso strappo alle regole classiche è stato da ultimo il Vinitaly, nel cui ambito, al Gala della Riconoscenza, un delicato branzino con carciofi in guazzetto di crostacei è stato sposato a una selezione di importanti vini italiani solitamente maritati alle carni: da un Chianti Docg Fonterutoli, al Nero d'Avola in purezza "Mille e una notte" di Donnafugata, al Merlot, proposto in prima assoluta, di Zonin prodotto nella sua tenuta siciliana Il Feudo-Principi di Butera.

L'evento mondano, promosso da VeronaFiere con la partnership dell'Istituto per il commercio estero e la collaborazione della rivista enologica Civiltà del bere diretta dal triestino Pino Khail, ha voluto premiare il lavoro dei ristoratori italiani nel mondo selezionando

cinque in base alle indicazioni venute da 282 grandi aziende vitivinicole che esportano le loro bottiglie in tutti i Paesi e conoscono i locali che contano. Gli chef premiati hanno presentato ciascuno un piatto, dall'antipasto al dolce, a una platea dei più bei nomi dell'enologia italiana. Per la cronaca, se il branzino con i carciofi è stato preparato dal ristorante "Da Gianni" di Mannheim, entrée di tonno affumicato, uova in camicia e bottarga di muggine ("Ponte Vecchio" di Osaka); triangoli di gamberi e mango al Torcolato ("Cipriani" di Rio de Janeiro); filetto di bufalo con salsa all'Amarone ("Valentino" di Santa Monica-Los Angeles); mousse di caffè allo zenzero ("Novelli" di Vienna).

Ospiti d'onore, Alberto Sordi, il ministro per gli Italiani all'estero Mirko Tremaglia, e il presidente della Regione Lazio, Francesco Storace. L'Albertone nazionale è stato testimonial a Verona del rilancio dei vini laziali: a sceglierlo in questo efficace ruolo,

Giulietto Somma, ora promoter delle iniziative laziali dopo essere stato per anni direttore della Mostra nazionale dello spumante di Valdobbiadene e, più di recente, direttore dell'Enoteca italiana di Siena.

E il Friuli-Venezia Giulia? A far da contraltare ai rossi "imposti" persino con il pesce, grandi etichette di eccellenti bianchi delle nostre terre: Sempre per la cronaca: il Bianco Le Roverelle Cof di Volpe Pasini; il Collio bianco Klin di Primosic; l'Illivio Cof di Livio Felluga; il Russiz Disòre di Marco Felluga; un altro Collio Doc, lo Chardonnay Ronco Bernizza di Venica & Venica; il Verduzzo Russiz Superiore ancora di Marco Felluga. Unica eccezione, un rosso friulano, il Braide Alte 1999 di Livon. Fra i distillati, Moscato e Fragolino Ue della Nonino.

I commenti in sala: con il branzino la provocazione dei rossi era interessante, ma quanto meglio avere nel bicchiere i fruttati, eleganti, autorevoli, ricercati, bianchi friulani.

Baldovino Ulcigrai

