Sapori & amori

L'appuntamento dal 12 al 14 marzo

«Pitti Taste» a Firenze, torna il salone del buon cibo

Sarà come una «festa patronale di paese» — raccontano gli organizzatori — ma con la qualità in campo di 340 aziende selezionate tra le migliori produzioni di cibo di nicchia. Torna alla Stazione Leopolda di Firenze, dal 12 al 14 marzo, l'undicesima edizione di «Pitti Taste», il salone dedicato al buon cibo e alle eccellenze del gusto nato dalla collaborazione di «Pitti Immagine» con il gastronauta Davide Paolini. Oltre all'esposizione delle novità più importanti del mondo «food», ci saranno anche un negozio, un'area dedicata agli oggetti per la cucina e l'arena culturale orchestrata sempre da Paolini. (*I.Fan.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I cento (più 1) migliori vini d'Italia In testa Toscana e Piemonte

I nomi della rivista Wine Spectator per la quinta edizione dell'evento OperaWine

La lista

- In occasione del Vinitaly di Verona, per la quinta volta la redazione di *Wine Spectator* ha stilato la lista delle aziende e dei vini migliori d'Italia
- 101 le aziende selezionate da tutte le regioni tra cantine stranote e realtà meno conosciute Otto sono i nuovi ingressi
- Tra i debuttanti, il cantante Sting con il rosso Sister Moon del 2011 prodotto nella tenuta toscana Il Palagio

di **Luciano Ferraro**

Molte conferme, qualche ritorno e otto nuovi ingressi tra i migliori vini d'Italia scelti dalla redazione *Wine Spectator* per la quinta edizione di OperaWine. Il Vinitaly di Verona, che quest'anno arriva al mezzo secolo di vita, si aprirà per la quinta volta con l'evento organizzato assieme alla squadra dei critici americani, ai quali è affidato il compito di stilare una lista di aziende (e dei loro vini) che rappresentino il vertice dell'Italia enoica. La linea scelta è quella di affiancare aziende stranote a realtà meno conosciute che raccontino frammenti di territorio. Il totale fa 101 aziende, da tutte le regioni. Ad OperaWine il vino italiano si mette in vetrina, pensando alle vendite oltre i confini, che nel 2015 hanno fatto incassare al settore 5,5 miliardi di euro.

Chi ci sarà al Palazzo della Gran Guardia? Innanzitutto gli immancabili, le famiglie storiche: i Biondi Santi con il Brunello Tenuta Greppo 2008, i Lunelli di Ferrari con la Riserva Lunelli 2006, gli Antinori con il Badia a Passignano Riserva 2007, i Frescobaldi con il Nipozzano Vecchie Viti Riserva 2012, i Tasca D'Almerita con il Tascante 2012. Poi i campioni dell'export, ambasciatori del vino italiano: tra questi Allegrini con l'Amarone 2010, Mascarello con il Barolo Monprivato 2001, Bologna con il Bricco dell'Uccellone 2010, Bruno Giacosa e il suo Barolo Le Rocche del Falletto, versione Riserva 2007. E poi Casanova di Neri con il Brunello Cerretalto 2008, Donnafugata con il Ben Ryé 2010, Gaja con il Sperss 2011, Gianfranco Fino con l'Es 2012, Masi con il Mazzano 2007, l'Ornellaia con l'annata 2002. Certezze da wine lover.

La pattuglia dei debuttanti genera invece qualche stupore. È capitanata dal cantante pop Sting, che scruta Firenze dalla sua collina tra la zona del Chianti e la Valdarno nella sua grande Tenuta Il Palagio. Sting ha promesso che sarà presente a Verona, bersaglio preferito dai fotografi, con l'annata 2011 del Sister Moon, il rosso che ricorda una sua canzone. Altro debutto: Ippolito 1845 è l'antitesi del pop, una solida cantina calabrese che punta soprattutto sul Cirò (a Verona porterà il Ripe del Falco Riserva 2001), guidata dall'ultima generazione, Gianluca e Vincenzo, ancorata alla tradizione. Tra i produttori che si affacciano per la prima volta ad OperaWine ci sono i giovani della pugliese Schola Sarmenti delle famiglie Calabrese e Marra che a Nardò hanno rimesso in sesto, alla fine degli anni Novanta, un vecchio stabilimento vinicolo in disuso, dedicandosi soprattutto a Primitivo e Negramaro. Poi l'abruzzese Binomio, interessante azienda nata dal patto (e dalla passione) di Stefano Inama e Sabatino Di Properzio de La Valentina; Castello d'Albola, l'avamposto nel Chianti Classico della famiglia Zonin; la piemontese Elvio Cogno, sul bricco della Ravera, una gamma di Barolo di alta qualità; e dal Nord Est la Bellenda autrice di interessanti Prosecco, anche con il Metodo Classico e la rifermentazione in bottiglia, e infine La Tunella, dai Colli Orientali del Friuli, con Massimo e Marco Zorzetting che portano avanti la tradizione famigliare. Rientrano nella lista Norante Di Majo dal Molise, i prosecchisti Bisol, i siciliani Cusumano, gli americani di Castello Banfi, Bertani dalle terre dell'Amarone. «Ogni anno — spiega Tom Matthews, esecutive editor di *Wine Spectator* — siamo chiamati a stilare la lista dei 100 che rappresentano il meglio dell'Italia. Impossibile, quindi ogni anno cambiamo la lista, inserendo nuovi produttori e nuovi vini. I nuovi otto ingressi del 2016 rappresentano la sorprendente varietà del vino italiano».

@CorriereDiVini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La lista

101 vini

| Azienda | Vino | Anno |

VALLE D'AOSTA
- *Maison Anselmet* Chardonnay Valle d'Aosta Élevé en Fût de Chêne **2013**

PIEMONTE
- *Azienda Mascarello e Figlio* Barolo Monprivato **2001**
- *Braida di Giacomo Bologna* Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone **2010**
- *Bruno Giacosa* Barolo Le Rocche del Falletto Riserva **2007**
- *Casa E. di Mirafiore* Barolo Lazzarito **2008**
- *Cavallotto* Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva **2008**
- *Ceretto* Barolo Bricco Rocche **2005**
- *Damilano* Barolo Cannubi **2011**
- *Elvio Cogno* Barolo Ravera **2006**
- *Gaja* Langhe Sperss **2011**
- *Massolino - Vigna Rionda* Barolo Vigna Rionda Riserva **2005**
- *Poderi Aldo Conterno* Barolo Romirasco **2005**
- *Renato Ratti* Barolo Rocche **2004**
- *Sandrone Luciano* Barolo Le Vigne **2006**
- *Scavino Paolo* Barolo Bric dël Fiasc **2006**
- *Vietti* Barolo Ravera **2011**

LOMBARDIA
- *Bellavista* Extra Brut Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé **2005**
- *Ca' del Bosco* Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Riserva **2005**
- *Nino Negri* Valtellina Sfursat 5 Stelle **2005**

VENETO
- *Allegrini* Amarone della Valpolicella Classico **2010**
- *Bellenda* Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore S.C. 1931 **2006**
- *Bertani* Amarone della Valpolicella Classico **1964**
- *Bisol Viticoltori in Valdobbiadene* Dry Valdobbiadene Superiore di Cartizze **2014**
- *Cesari* Amarone della Valpolicella Bosan **2000**
- *Fratelli Tedeschi* Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi **2007**
- *Graziano Prà* Soave Classico Monte Grande **2011**
- *Masi* Amarone della Valpolicella Classico Mazzano **2007**
- *Pieropan Leonildo* Soave Classico La Rocca **2011**
- *Suavia* Soave Classico Monte Carbonare **2013**
- *Tommasi Family Estates* Amarone della Valpolicella Classico **2008**
- *Zenato* Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva **2008**

TRENTINO A. A.
- *Cantina Terlano* Sauvignon Alto Adige Terlano Quarz **2013**
- *Elena Walch* Alto Adige Beyond the Clouds **2013**
- *Ferrari Trento* Extra Brut Trento Riserva Lunelli **2006**
- *Hofstätter Tenuta* Gewürztraminer Alto Adige Kolbenhof **2013**

FRIULI V. G.
- *Jermann* Venezia - Giulia Dreams **2012**
- *La Tunella* Friulano Friuli Colli Orientali Col Livius **2011**
- *Livio Felluga* Colli Orientali del Friuli Terre Alte **2008**
- *Marco Felluga - Russiz Superiore* Collio Col Disòre **2003**

LIGURIA
- *Lunae Bosoni* Vermentino Colli di Luni-Liguria Black Label **2014**
- *Terre Bianche* Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna **2012**

EMILIA ROMAGNA
- *Drei Donà - Tenuta la Palazza* Sangiovese di Romagna Superiore Pruno Riserva **2008**
- *Lini 910* Vino Spumante Metodo Classico In Correggio 910 Rosso **2004**
- *Medici Ermete & Figli* Lambrusco Concerto (20th Anniversary Limited Edition red label) **2013**

TOSCANA
- *Altesino* Brunello di Montalcino Montosoli **2010**
- *Avignonesi* Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate **2011**
- *Banfi* Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva **2008**
- *Barone Ricasoli* Chianti Classico Castello di Brolio **2006**
- *Bibi Graetz* Toscana Colore **2008**
- *Biondi Santi - Tenuta Greppo* Brunello di Montalcino Tenuta Greppo **2008**
- *Casanova di Neri* Brunello di Montalcino Cerretalto **2008**
- *Castellare di Castellina* Toscana I Sodi di San Niccolò **2011**
- *Castello d'Albola* Chianti Classico Riserva **2010**
- *Castello di Ama* Toscana L'Apparita **2008**
- *Castello di Fonterutoli* Toscana Siepi **2006**
- *Castello di Volpaia* Chianti Classico Riserva **2012**
- *Carpineto* Vino Nobile di Montepulciano Riserva **2007**
- *Fèlsina* Toscana Fontalloro **2011**
- *Fontodi* Colli della Toscana Centrale Flaccianello **2007**
- *Frescobaldi* Chianti Rufina Nipozzano Vecchie Viti Riserva **2012**
- *Le Macchiole* Toscana Paleo Red **2008**
- *Marchesi Antinori* Chianti Classico Badia a Passignano Riserva **2007**
- *Mastrojanni* Brunello di Montalcino Vigna Loreto **2007**
- *Ornellaia* Bolgheri Superiore Ornellaia **2002**
- *Petrolo* Val d'Arno di Sopra Bòggina **2012**
- *San Felice* Toscana Vigorello **2011**
- *Siro Pacenti* Brunello di Montalcino **2007**
- *Tenuta di Nozzole* Toscana Il Pareto **2010**
- *Tenuta Il Palagio* Toscana Sister Moon **2011**
- *Tenuta Il Poggione* Brunello di Montalcino **2007**
- *Tenuta San Guido* Bolgheri - Sassicaia Sassicaia **2012**
- *Tenuta Sette Ponti* Toscana Oreno **2012**
- *Valdicava* Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva **2006**

MARCHE
- *Umani Ronchi* Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne **2012**

UMBRIA
- *Arnaldo Caprai* Montefalco Sagrantino 25 Anni **2010**
- *Lungarotti* Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva **1977**
- *Tabarrini* Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua **2010**

LAZIO
- *Falesco* Lazio Montiano **2011**

ABRUZZO
- *Binomio* Montepulciano d'Abruzzo **2010**
- *Masciarelli* Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma **2008**

MOLISE
- *Di Majo Norante* Molise Don Luigi Riserva **2012**

CAMPANIA
- *Feudi di San Gregorio* Irpinia Serpico **1999**
- *Galardi* Roccamonfina Terra di Lavoro **2011**
- *Mastroberardino* Taurasi Radici Riserva **2006**
- *Terredora* Fiano di Avellino CampoRe **2011**

PUGLIA
- *Gianfranco Fino* Primitivo di Manduria Es **2012**
- *Masseria Li Veli* Aleatico Salento Passito **2008**
- *Schola Sarmenti* Nardò Nerìo Riserva **2012**
- *Tormaresca* Aglianico Castel del Monte Bocca di Lupo **2011**

BASILICATA
- *Casa Vinicola D'Angelo* Aglianico del Vulture **2012**
- *Re Manfredi* Aglianico del Vulture Re Manfredi **1998**

CALABRIA
- *Ippolito 1845* Cirò Ripe del Falco Riserva **2001**
- *Librandi* Val di Neto Gravello **2012**
- *Odoardi®* Calabria GB **2013**

SICILIA
- *Cusumano* Sicilia Sàgana Tenuta San Giacomo **2011**
- *Donnafugata* Passito di Pantelleria Ben Ryé **2010**
- *Planeta* Noto Santa Cecilia **2011**
- *Tasca d'Almerita* Nerello Mascalese Sicilia Il Tascante **2012**

SARDEGNA
- *Agripunica* Isola dei Nuraghi Barrua **2012**
- *Argiolas* Isola dei Nuraghi Turriga **2010**
- *Tenute Dettori* Romangia Red **2011**

La proposta

Settore agroalimentare, norma sulle quote rosa

Quote rosa nei consorzi agroalimentari? La strada verso la parità sembra aperta grazie a un emendamento della senatrice Colomba Mongiello: obbligo di inserire nei Cda il 20% di donne e il 30 a regime. Una svolta seguita da «Le Donne del Vino». Che rilanciano indicando la concertazione per rendere il provvedimento più «applicabile». «Una maggior presenza femminile può dare apporto a tutto il comparto», sostiene l'associazione presieduta da Donatella Cinelli Colombini. Pronta ad organizzare corsi di formazione per le future consigliere. (*M. Fu.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Su Cucina.it

La nostra guida alle regioni per fare scelte gourmet

Gli asparagi viola di Albenga, varietà unica al mondo, e il chinotto di Savona, importato nella fascia tra Varazze e Finale nel Cinquecento, in Liguria. Le mandorle pizzute di Avola, immancabile nei confetti, in pasticceria, per le granite, e la cipolla rossa di Acquaviva, rinomata per la sua dolcezza, in Sicilia. Il pero misso della Lessinia, scuro e dalla consistenza tenera (dalla quale il nome del frutto), e il radicchio rosso di Chioggia, croccante e amarognolo, in Veneto. Prodotti regionali di nicchia, cibi di qualità da tutta Italia. Continua il «Foodreportage», il lungo viaggio alla scoperta della migliore gastronomia del Paese organizzato dalla *Cucina* del *Corriere della Sera*

In tavola I chinotti di Savona coltivati tra Varazze e Finale Ligure

assieme al Pastificio Garofalo: dieci fotoracconti in cui altrettante foodblogger svelano sapori e luoghi delle regioni italiani. E, in parallelo, continua «Fud Week», la guida online ideata per illustrare attraverso schede dettagliate i prodotti tipici, quelli più curiosi, dimenticati, da riscoprire, di ciascun territorio. Una puntata alla settimana con sette prodotti per ognuna delle venti regioni selezionati dalla *Cucina* del *Corriere* tra i tanti raccolti su «Gente del Fud», il portale sul cibo italiano creato dal Pastificio Garofalo per dar vita a una sorta di enciclopedia italiana del gusto. Per ogni regione, inoltre, è disponibile una video ricetta di «Unforketable», il sito che raccoglie i piatti tradizionali realizzati dallo chef tre stelle Michelin Niko Romito. Partito con il Piemonte, il «Fud Week» è proseguito con Veneto, Sicilia, Toscana e Liguria. Giovedì prossimo sarà la volta della Lombardia. Dai torcetti di Biella, i bastoncini di pasta dolce e zucchero, al farro della Garfagnana, uno dei cereali più antichi coltivati ancora oggi, ce n'è davvero per tutti i palati. E ancora: dalla frutta di Martorana, il marzapane saporito di Palermo, al riso del Delta del Po, prodotto nel ferrarese fin dall'epoca degli Estensi. Insieme, «Foodreportage» e «Fud Week», due iniziative che dialogano tra loro, diventano così una bussola completa per gourmet e «gastro-fanatici» in viaggio per tutta Italia.

Isabella Fantigrossi
@isafantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

http://edicola.corriere.it - Per info: edicola@rcsdigital.it
Codice cliente: 11472918
Copyright 2010 © RCS Digital Spa – TUTTI I DIRITTI REGISTRATI