La Prima di WineNews.it
n. 2376 - ore 17:00 - Mercoledì 11 Aprile 2018 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

Primo Piano

Vinitaly gourmet, con le stelle di vino e cucina

I piatti dei nostri più grandi chef accompagnati dai vini più prestigiosi del Belpaese: ecco come l'Italia dovrebbe raccontarsi. In un'epoca in cui si parla sempre di unire le eccellenze italiane nella promozione internazionale, l'essenza del made in Italy sarà al centro di Vinitaly, che, di anno in anno, si fa sempre più gourmet, grazie alla presenza degli chef stellati, mai così tanti come in questa edizione (Verona, 15-18 aprile). A partire dalla vigilia, con la Gala Dinner nelle Ex Gallerie Mercatali di Davide Oldani dedicata a Gualtiero Marchesi. Dentro Vinitaly al Ristorante d'Autore ci sarà invece lo chef più stellato d'Italia: Enrico Bartolini (15 aprile). Lo chef stellato Errico Recanati ripercorrerà 50 anni di cucina italiana di pari passo con il mezzo secolo di Doc del Verdicchio dei Castelli di Jesi e del Rosso Piceno con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e il Consorzio Vini Piceni. Gemellaggio Marche-Piemonte per Velenosi, che ospiterà Matteo Baronetto. E se il 15 aprile da Allegrini per il lancio della nuova limited edition de La Grola ci saranno i tristellati Cerea, con lo chef Chicco Cerea che sarà anche da Pasqua per un Pink Aperitif, Maurilio Garola sarà ai fornelli da Caprai ed accompagnerà i Barolo di Domini Villa Lanata. Il 16 aprile il tristellato Niko Romito dedicherà due piatti inediti ai 50 anni di Doc del Montepulciano d'Abruzzo per il Consorzio Vini d'Abruzzo. Ma ci saranno anche lo chef due stelle Michelin Pino Cuttaia, dalla Sicilia per la Sicilia, da Milazzo, e Giuseppe Mancino per i 125 anni di Cecchi. Fuori Vinitaly, Cristina Bowerman sarà da Berlucchi per il nuovo '61 Nature Rosè 2011. Il 17 aprile Col Vetoraz brinda ai 25 anni con la pastry chef Isabella Potì, e gli chef Floriano Pellegrino e Enzo De Prà. Pizza & Bollicine da Zonin1821, con Enzo Coccia per il Prosecco e Renato Bosco per i rosati di Masseria Altemura, con il Franciacorta, e non solo, alle griffe di Terra Moretti, con Stefano Vola, Giovanni Santarpia e Gennaro Nasti, e con il Trentodoc Ferrari da Tannico con Bosco e i salumi Levoni. E, ancora, tra le curiosità, da Cristina Biollo, "l'artista del vegetariano" per Masottina, Tenute Rubino e Gorghi Tondi, al sushi di Gianfranco Grisi per Altemasi.