

VV

CELEBRATE A VERONA

Dorona e Gelsaia: due veneti nell'Atlante mondiale dei vitigni

Gelsaia ottenuto dal Raboso Piave e Dorona dall'uva omonima, due perle dell'enologia da vitigni rigorosamente autoctoni del Veneto, sono stati protagonisti a Vinality dell'"Unusual Italian varieties tasting", promosso per presentare la guida "Wine Grape", vera e propria enciclopedia dei vitigni di tutto il mondo, curata e presentata dal botanico José Vouillamoz. "Mi congratulo con la famiglia Cecchetto e la famiglia Bisol - ha detto il presidente del Veneto Luca Zaia ringra-

ziando Cristina Garetto, contitolare con il marito dell'azienda Cecchetto, e Gianluca Bisol - che con questi vini danno vita ad una viticoltura coraggiosa ed eroica, che non conta sui grandi numeri ma sulla passione, recuperando vitigni che hanno fatto la storia dell'enologia veneta".

Il Gelsaia, un Malanotte DOCG, è ricavato da Raboso di Tezze di Piave, mentre la Dorona è una antica uva veneziana recuperata fortunatamente nell'Isola di Mazzorbo.



RABOSO
Giorgio
Cecchetto

Vinality, non solo Baccho Premi golosi in Fiera

Il Golosario esalta la colomba di Loison e il Caseificio di Roncade

(c.d.m.) - Tanto vino, ovvio, ma non solo. Vinality è da alcuni anni, e sempre più, anche terreno di scoperta e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari. Un'ottima occasione è stato il premio Golosario-Agrifood, sinergia fra la maxi-guida di mille pagine firmata Paolo Massobrio, che fotografa l'alimentare italiano di qualità, e la sezione che Vinality dedica a questo settore. Giunto alla quarta edizione, il premio ha segnalato quest'anno 15 golosità italiane. Fra queste, tre hanno accentuato veneto.

A partire dalla ormai celeberrima pasticceria Loison di Costabissara (Vi), premiata per la Colomba al mandarino tardino di Giaculli. Poi il Caseificio di Roncade (Tv), in cattedra grazie

al Rondò con latte vaccino. Infine il birrifico Il Birrone di Isola Vicentina, per la birra Gerica.

INCONTRI DI GUSTO - Innumerevoli le tappe golose che hanno obbligato (si fa per dire) ad una sosta nei grandi spazi della Fiera di Verona, da dome-

nica a mercoledì svorsi. Riccardo De Prà (Dolada a Pieve d'Alpago) ad esempio, ha disseminato di deliziose polpette e dolcissimi macarons lo stand de Le Vigne di Alice di Cinzia Canzian e Francesca Bonicelli, poi si è insediato da Mionetto

dove ha deliziato con una superba Tartare di salmerino con il suo caviale leggermente affumicato e i profumi dei boschi dell'Alpago. Bruno Bassetto, macellaio insigne di Treviso, ha dato conforto agli affamati con la sua superba battuta di carne

tagliata al coltello.

DONNE DEL VINO - Le 5 giovanissime chef (nella foto accanto al titolo), comprese la friulana Cinzia Meriglioli della Taverna di Cormons e la triestina Elena Kristancic di Rudy a Trieste, dopo essersi sfidate in un contest organizzato lunedì nel ristorante delle Donne del Vino, hanno continuato a sfornare a centinaia i loro piatti fino a mercoledì.

Per inciso: la vittoria è andata a Fabiana Scarica, 24 anni, campana, attualmente nelle prestigiose cucine dello stellato Don Alfonso di Sant'Agata dei Due Golfi. La sua squisita minestra di pasta e verdure ha conquistato, praticamente all'unanimità, la giuria dei giornalisti.



NOVITÀ

Telòs, Clotario, Serprino: piccole aziende crescono

Cinque flash da Vinality 2013, in ordine sparso: Col Vitoraz (umiltà, simpatia, prodotti eccellenti di solo prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene Docg, e un signor Cartizzo); Tenuta Sant'Antonio (Colognola al Coll, Verona, con il suo Telòs, la sfida dell'Amarone senza solfiti); Quota 101 (giovane azienda, siamo sul Coll Euganei) con un

Glera in purezza nel Serprino 2012, in pratica quasi un prosecco padovano; l'insolito Clotario di Terre di San Venanzio di Valdobbiadene, Incrocio fra colline trevigiane e Alto Adige, extra brut a base Glera (70%), poi 15 e 15 per Gewurztraminer e Sauvignon, curioso contrasto fra aromatici profumi al naso e secchezza al palato.