



Il Brolo "ciliegioso" e "fragoloso" da abbinare anche con il baccalà

di FABIO TURCHETTI

Ha avuto inizio ieri, ma ci sarà tempo sino a domani per godere delle molteplici iniziative proposte da "Gusto in Scena", il bel congresso veneziano ideato da Marcello Coronini, che oltre a fare il punto sull'identità della cucina italiana (anche con grandi chef stranieri, però), e sui legami di questa con la salute, vedrà appunto gli "Chef in concerto", con le loro migliori ricette, "Sfizi gastronomici", con tante ghiottonerie nazionali, e "I magnifici Vini", con cento aziende a porgere in degustazione quanto di buono prodotto nelle loro cantine. Il tutto, in una cornice di assoluto prestigio qual è l'hotel Molino Stucky Hilton (www.gustoinscena.it). Fra l'altro, la Regione Veneto coglierà l'evento per promuovere le nuove identità locali del Tocai, denominato Lison Classico nel Veneziano e Tai Bianco e Tai Rosso nei Colli Berici Vicentini. Di quest'ultimo, da assaggiare Il Brolo di Colle di Bugano (11 euro): fresco, fragoloso e ciliegioso, in bocca è equilibrato, sapido e dal finale gradevolmente amarognolo. Lassù lo abbinano anche al baccalà alla vicentina: provare per credere.



+