

OLTRE I FORNELLI

di Clara Mennella*

NELLA FOTO SOTTO MARCELLO CORONINI, IDEATORE E PROMOITORE DELLA MANIFESTAZIONE SUL PALCO DEL CONGRESSO. IN BASSO DUE IMMAGINI DEL MOLINO STUCKY HILTON VENICE, CHE HA OSPITATO LA MANIFESTAZIONE SIN DALLA PRIMA EDIZIONE DEL 2008



A VENEZIA I CUOCHI SONO IN SCENA

Gusto in scena il nome dell'evento ideato da Marcello Coronini scrittore, giornalista e 'cultore' di temi enogastronomici. Gusto dell'eccellenza il sapore della manifestazione che si è svolta a Venezia l'1 il 2 e 3 marzo scorsi nella prestigiosa location del Molino Stucky Hilton Venice nella città più bella del mondo.

L'idea è stata quella di dare un messaggio culturale a professionisti del settore, giornalisti e appassionati sull'identità della cucina italiana e di rafforzare il rapporto tra ristorazione, vino e prodotti di alta qualità.

Il convegno si è articolato in tre diversi format:

Chef in concerto. Summit di grandi cuochi che sono stati chiamati a raccontarsi e a raccontare con la loro capacità e creatività l'essenza della cucina italiana ai circa 3000 convenuti italiani e stranieri. Un parterre de roi presentato con simpatia e





GIULIOZ ETTFOTOZAI

A DESTRA UN'IMMAGINE DEI FIGULI LE FOGLIE DI VISNADELLO. GUSTOSE SFOGLIE DI FARINA, SCELTE COME PARTNER UFFICIALE PER ACCOMPAGNARE LE DEGUSTAZIONI DI VINO GRAZIE AL LORO PARTICOLARE GUSTO SAPIDO E ALL'IDEALE LEGGEREZZA. WWW.FIGULI.IT



competenza da Coronini.

I Magnifici vini. Banco d'assaggio di circa 300 vini messi a disposizione da 100 cantine d'Italia, Austria e Slovenia. Divisi in quattro terroir; mare, montagna, pianura e collina con però il denominatore comune dalla qualità.

Seduzioni di gola. questo è stato il luogo d'incontro ideale per chi ama i prodotti gastronomici rari particolari e golosi. Sfiziosità provenienti da tutta Italia e dall'Europa, sono state presentate direttamente dai produttori, che si sono fatti garanti di genuinità e provenienza.

Al prossimo appuntamento, dunque, di questa grande festa del gusto italiano.

*clara.mennella@libero.it

SOTTO: MARCELLO CORONINI AL CENTRO DEL GRUPPO DI PRODUTTORI DI TAI E LISON CLASSICO. ALLA SUA DESTRA GLI CHEF FRANCO LUISE E CORRADO FASOLATO E, SECONDO DA DESTRA NELLA FOTO, FRANCO MANZATO VICE PRESIDENTE E ASSESSORE ALLE POLITICHE DELL'AGRICOLTURA E DEL TURISMO DELLA REGIONE VENETO. www.veneto.to



TAI ROSSO, TAI BIANCO E LISON CLASSICO LA NUOVA IDENTITÀ' DEL TOCAI

Sono l'orgoglio della Regione Veneto che, partner di Gusto in scena, ha scelto il palco della manifestazione, per far conoscere questi straordinari vini ribattezzati dalla regione il 18 ottobre 2007.

Il **Tai Rosso** predilige primi piatti impegnativi e i salumi più fini. E' ottimo con prosciutto crudo, il pollame nobile e con polenta e baccalà.

Il **Tai Bianco**, invece, presenta le caratteristiche classiche del Tocai. Colore giallo paglierino, aroma fresco e leggero, gradevole e fruttato, un sapore asciutto, fresco e armonico. Si abbina a primi piatti leggeri, piatti a base di formaggi freschi e verdure.

Tra i più graditi, il **Tai Rosso Corallo dell'Azienda Agricola Cavazza** di Montebello Vicentino con 150 ettari di vigneti nella zona di Gambellara e dei Colli Berici. Nel 1928 Giovanni Cavazza compra i primi vigneti a Selva di Montebello. L'attività passa poi ai figli Domenico e Pietro e, da una ventina di anni, anche ai nipoti Giovanni, Francesco, Luigi e Giancarlo che, nel 1987, acquistano una proprietà sui Colli Berici, l'azienda Cicogna: quaranta ettari di vigneti che trovano base su uno strato calcareo, terroir eccezionale per vini rossi da invecchiare e per bianchi strutturati dal carattere deciso. E' in questo contesto ideale per la viticoltura, sulle colline del comune di Alonte, che nasce il Tai Rosso Corallo. Ottenuto dalla fermentazione delle uve in piccoli recipienti per circa 12 giorni ed affinato in botti di rovere per 6 mesi, si presenta di un colore rosso rubino scarico, profumo fine e delicato con spiccati sentori di lampone, al gusto è morbido e sapido. È perfetto in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, carni bianche in umido.

