

Entra o registrati
 ricorda

IL SECOLO XIX.it

italianews

Ultimo aggiornamento: 10/03/2011 h.14:24

HOME | GENOVA | LEVANTE | SAVONA | IMPERIA | LA SPEZIA | B. PIEMONTE | ITALIA | MONDO | ECONOMIA | SPORT | SHIPPING
 MULTIMEDIA | SONDAGGI | BLOG | AGENDA E SPETTACOLI | SALUTE | LIBRI | TECH | GOSSIP | MAGGIANI | SCUOLE | LAVORO | RISTORANTI | CHI,DOVE,COSA

IN EDICOLA | Cerca | **SOSECOLO** **SECOLO** | **Radio 19** | **affari** |



home > blog > Egle Pagano

09 marzo 2011

TRE "PECCATI" PER IL FINE SETTIMANA

Per gli eno-gastronomi quello del 12-13 (e anche 14) marzo si preannuncia come un fine-settimana particolarmente ghiotto.

Tre gli eventi che si divideranno il pubblico degli appassionati e degli addetti ai lavori: **Gusto in Scena**, in programma al Palazzo dei Congressi di **Lugano** il 13-14, **Golosaria** fra i **Castelli del Monferrato** il 12-13 con epicentro al Castello dei Conti Amico di Castell'Alfero, e **Taste**, in calendario dal 12 al 14 alla Stazione Leopolda di **Firenze**.



Gli assaggi della Cantina Terlano

Cominciamo da **Gusto in Scena**, evento di spessore culturale, oltre che occasione di incontri e degustazioni, che solitamente ha cadenza biennale e si svolge a Venezia (l'ultima edizione nel 2010), ma che quest'anno sconfinerà in Svizzera, a Lugano. La manifestazione si articola in tre comparti: il congresso degli chef ("Chef in concerto"), che quest'anno vedrà una quindicina fra i più famosi cuochi "stellati" discutere e sfidarsi nell'elaborazione di piatti cucinati "con o senza" grassi; il banco d'assaggio dei vini ("I Magnifici vini"), in cui produttori selezionati illustrano e propongono etichette classificate secondo un criterio elaborato dal professor Attilio Scienza (vini di mare, pianura, collina, montagna); l'esposizione, con degustazione ("Seduzioni di gola"), di prodotti tipici di alta qualità (salumi, formaggi, mieli, conserve, spezie).

L'evento prevede anche due degustazioni verticali di vini di particolare interesse: una verticale di Pinot Bianco della Cantina di Terlano, vino dai profumi straordinari, grande mineralità e sorprendente longevità, che toccherà le annate 2005, 2003, 1999, 1987, 1970, 1966, per chiudere con il 1959, un bianco di 51 anni, che - assicura chi lo ha già assaggiato - vale la partecipazione all'evento. Sul fronte dei rossi si segnala, invece, la verticale di Amarone "Monte Olmi", cru dell'azienda vinicola Tedeschi che si trova nel cuore della Valpolicella Classica, a Pedemonte, 2,5 ettari di terreno in forte pendenza, con un'esposizione sud-ovest: si degusteranno le annate 2001, 2004, 1999, 1995, 1991, per concludere con il 1983. L'accesso al banco d'assaggio dei vini e dei prodotti tipici, che include anche l'offerta di uno spuntino a base di riso e pasta all'ora di colazione, costa 20 euro (25 franchi) per un giorno, 35 euro (45 franchi) per le due giornate. Le verticali di Amarone e Terlano (per le quali è preferibile prenotarsi al numero 02 29403116) costano 75 euro caduna. La partecipazione al congresso degli chef costa 95 euro a giornata, con sconti per gruppi e per le due giornate.



Paolo Massobrio

"**Golosaria fra i castelli del Monferrato**", evento ormai collaudatissimo, è organizzato dal critico **Paolo Massobrio**, autore del "Golosario" (guida molto ricca, che oltre a ristoranti e cantine, censisce i migliori negozi e artigiani da cui rifornirsi di cose buone), e dal Club Papillon.

L'appuntamento è, sabato 12 alle ore 11 e domenica 13 alle 10, a Castell'Alfero, al castello dei Conti Amico, per l'apertura della rassegna dei "magnifici produttori di cose buone", a cui seguiranno numerosi appuntamenti, fra degustazioni, visite alle cantine, incontri e momenti di divertimento.

La partecipazione non prevede biglietto di ingresso, ma l'invito, che si può ottenere gratuitamente scaricandolo dal sito www.golosaria.it.

A **Taste**, evento organizzato da Pitti Immagine con la collaborazione del "gastronauta" **Davide Paolini**, il tema di quest'anno è: in viaggio con le diversità del gusto". Massiccia la presenza di aziende che propongono prodotti di nicchia e di qualità: sono circa 240, con un aumento del 20% sulla precedente edizione. Ci sarà anche un'area dedicata agli oggetti di food & kitchen design, ai capi di abbigliamento, alle



PECCATI DI GOLA

ULTIMI POST

[TRE "PECCATI" PER IL FINE SETTIMANA](#)

[LA TOSCANA RIVALUTA L'ANNATA 2010](#)

[IN DIFESA DELL'OLIO](#)

[BRUNELLO 2006: BUONISSIMO O ECCEZIONALE?](#)

[BRINDISI DI FINE ANNO](#)

ULTIMI COMMENTI

CREUSADEMA: GLI CHEF ITALIANI SNOBBATI DAL "BOCUSE D'OR"

NICOLA.STELLA: LA DOMENICA DEL GRIGNOLINO

L1: LA DOMENICA DEL GRIGNOLINO

ANDREA GENOVA: STUFATO D'ORSO AL CONGRESSO DEGLI CHEF

MIRIANA M: STUFATO D'ORSO AL CONGRESSO DEGLI CHEF

ARCHIVIO



[Inserire la didascalia per la foto]

03 marzo 2011

attrezzature tecniche e professionali per la cucina e un negozio dove acquistare i prodotti esposti e degustati durante il percorso. Non mancheranno inoltre momenti di dibattito e riflessione sulle tendenze del gusto.

Biglietto di ingresso alla Leopolda: 10 euro (5 euro per gli operatori). Alla Stazione Leopolda, nei giorni di Taste, si svolgerà, infine, per la seconda volta il "Genoa Pesto World Championship", la gara dedicata ai campioni nella preparazione della celebre specialità genovese. L'azienda **Il Genovese** proporrà una gara eliminatoria valida per la partecipazione al IV "Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio".

commenta

LA TOSCANA RIVALUTA L'ANNATA 2010

Il 2010 è un'annata che fino all'ultimo ha tenuto in sospeso i produttori di vino.



Si assaggia la Vernaccia

Il clima, in molte zone, ha fatto soffrire parecchio l'agricoltura e la vendemmia ha avuto esiti diversi, a seconda dei territori e dei vitigni (che hanno tempi di maturazione diversa). Dalle anteprime dei vini che entrano in commercio in questi mesi si possono però avere le prime indicazioni sui risultati dell'ultima vendemmia. La recente "Settimana dei vini toscani", ad esempio, ha fatto emergere dati complessivamente positivi per alcune delle denominazioni più importanti, come Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano e



La piastrella del Brunello

Brunello di Montalcino.

La Vernaccia, sicuramente il bianco storicamente più documentato e più interessante della regione, presenta una versione base (annata 2010 appunto) che i critici di Winenews.it, ad esempio, hanno giudicato «fresca, con una bella acidità e un buon bagaglio aromatico», a fronte di una Riserva 2009 (annata più calda) che risulta «meno intensa negli aromi, ma più grassa e larga».

Molto buono il 2010 anche per il Nobile di Montepulciano, vino a base prevalente o esclusiva di uve Sangiovese (che qui si chiama Prugnolo Gentile), a cui la commissione tecnica incaricata di valutare i campioni dalle botti ha assegnato un rating di "4 stelle" (su un massimo di cinque). Ma la sorpresa più grande l'ha riservata il Brunello di Montalcino, a cui la commissione di enologi ha attribuito un rating di "5 stelle".



«Per me il 2010 vale "5 stelle+"», commenta Ezio Rivella, neopresidente del Consorzio di Tutela del Brunello, aggiungendo di aspettarsi da questo millesimo un'evoluzione molto interessante. E di sorpresa, ha parlato ripetutamente Riccardo Cotarella, uno dei più quotati enologi italiani, portavoce della commissione tecnica, sottolineando come, nonostante il buon andamento del periodo autunnale (sole, escursioni termiche accentuate), i produttori non si aspettassero un tale risultato. «La ragione sta nel terroir di Montalcino, in quel



microclima in cui un vitigno difficile come il Sangiovese riesce a esprimersi al meglio – spiega Cotarella – ma anche nel sapere dell'uomo che è stato capace di intervenire nella vigna al momento giusto».

Quanto potrà durare questo Brunello? E quando raggiungerà il top? Per Franco Biondi Santi, che al Greppo produce vini destinati a durare nel tempo, «dire oggi come sarà il 2010 è un'assurdità» (così ha dichiarato in una recente intervista a "Il Secolo XIX"). Ma, motivando la decisione della commissione durante "Benevenuto Brunello", Cotarella ha anticipato la risposta: «Quando terminerà il suo ciclo? Quando raggiungerà il top? Io posso solo dire che per me oggi il 2010 è un'annata eccezionale, di grande ricchezza espressiva: la sua grandezza è nella complessità, nell'equilibrio e nell'eleganza».

commenta

25 febbraio 2011