



GUSTO IN SCENA® METTE IN MOSTRA L'ENOLOGIA D'ECCELLENZA INTERVISTA A MARCELLO CORONINI, IDEATORE E CURATORE DELL'EVENTO

I vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere saranno contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. Come è nata questa classificazione registrata a livello europeo e cosa la rende unica?

Questa classificazione nasce in modo curioso. Mi avevano chiesto a Venezia di realizzare una manifestazione sui vini e la mia risposta era stata: ce ne sono troppe, solo se riesco a inventare qualcosa di nuovo potrei accettare. Ritornando a Milano mi venne l'idea di suddividere i vini per mare, montagna, pianura e collina e nacque I Magnifici Vini. L'idea è stata brevettata presso l'Unione Europea ed è diventata celebre grazie a Gusto in Scena® perché indica il percorso di degustazione. L'attribuzione dell'appartenenza a uno dei quattro terroir venne decisa dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura, ma l'idea di questa suddivisione è mia ed unica perché affronta l'enologia da un punto di vista diverso. Non si parla più solo di denominazioni o di regioni di appartenenza, si analizza l'ambiente in cui questi vini vengono prodotti permettendo così un'analisi trasversale. L'esperto o l'appassionato che partecipa a Gusto in Scena® ha la possibilità di confrontare un vino prodotto tra le zone di montagna del nord e quelle del sud, un vino nato nelle zone di mare della provincia di Venezia con quello di cantine che operano vicino alle coste della Puglia. Una comparazione che mette in mostra il meglio dell'Italia enologica, utilizzando un metodo semplice e diretto, in grado di addentrarsi nei diversi ambienti e panorami che la rendono unica in tutto il mondo.

Può anticiparci il nome di qualche cantina tra quelle presenti?

Gli amanti dell'enologia avranno l'opportunità di partecipare a I Magnifici Vini, la selezione qualitativa che assocerà alcune eccellenze italiane ed internazionali a un buon numero di piccole cantine di grande qualità, tutte da scoprire. La selezione dei produttori è fatta in base a criteri qualitativi e storico-culturali, sulle peculiarità che rendono unico quel vino; non mancheranno alcune chicche che permetteranno un vero e proprio viaggio all'insegna della scoperta di alcune originali e particolarissime produzioni italiane. Tutte le cantine scelte sono rappresentative di realtà molto interessanti, non è quindi facile scegliere chi citare. In questo momento i primi produttori che mi affiorano alla mente sono: Coutandin, che viene con noi da sei anni e arriva da una sperduta collina del Piemonte; lo Sciacchetrà di Buranco che ti fa immediatamente pensare al mare delle Cinque Terre; un piccolo come Ferragù con il suo stupendo Amarone e la Cantina di Quistello, produttrice di un Lambrusco Rosé di gran classe. Lo scopo, spesso, è quello di valorizzare vitigni di grande particolarità che altrimenti rischierebbero di scomparire.



Ogni anno Gusto in Scena® propone un ampio panorama sul piano enologico, offrendo una serie di chicche prodotte in Italia e anche all'estero. Per il 2014 ha pronta qualche sorpresa particolare? Può anticipare qualcosa?

Vi anticipo la partecipazione di due cantine di livello mondiale, tua Rita con il suo eccellente Redigaffi e il Mosnel che, in Franciacorta, mi stupisce puntualmente ogni anno.

Durante l'evento lei abbina un vino anche ad ogni piatto creato dagli chef che salgono sul palco dell'evento?

Elemento di unicità di Gusto in Scena® è la presenza di tre eventi complementari fra loro: Seduzioni di Gola, Chef in Concerto e I Magnifici Vini. Il focus più importante sta proprio nel legame tra ciò che si sceglie nel menù e ciò che chiediamo ci venga versato nel bicchiere. Nell'alta ristorazione, infatti, un grande vino rappresenta il perfetto coronamento di un piatto; allo stesso tempo la ristorazione ha l'importante ruolo di "ambasciatore dell'enologia", grazie alla sua capacità di fare conoscere e valorizzare aziende di nicchia. I diversi format non convivranno semplicemente nello stesso evento ma si compenetreranno. Ogni piatto di uno degli chef relatori a *Chef in Concerto*, infatti, sarà abbinato ad un vino delle cantine presenti a *I Magnifici Vini* grazie al metodo Cibovino.

"Cibovino", che è anche il titolo di un suo libro. Qual è secondo lei il segreto dell'abbinamento perfetto?

Cibovino è un manuale utile e accessibile a tutti, che ha l'obiettivo di scegliere il vino da abbinare tra una vasta gamma di diverse etichette, utilizzando ciò che si ha in cantina. E' un metodo che avvicina al vino, rendendolo più comprensibile per il consumatore finale. Il segreto sta nell'aver diviso in 10 categorie i vini italiani citando circa 500 denominazioni. Abbiamo creato appositamente una base di circa 700 ricette tradizionali a cui abbiamo aggiunto la descrizione di circa un centinaio di formaggi, salumi e pizze vicino alle quali viene indicata la categoria da abbinare al piatto. Non credo quindi sia il caso di parlare di un solo abbinamento vincente, visto che noi sosteniamo che tutti i vini di ogni singola categoria sono abbinabili a quel piatto e che deve essere il consumatore, con il suo gusto personale, a scegliere "il proprio vino". Si tratta di un metodo molto libertario che mette il consumatore al centro di tutto. Dare questa possibilità di scelta rappresenta per noi l'abbinamento ideale.

Gusto in Scena® offrirà anche condizioni speciali e pacchetti per l'ingresso all'evento da parte dei professionisti del mondo del vino?

Credo che, soprattutto per chi si occupa seriamente di enogastronomia, non sia possibile trascurare il grande valore formativo che una manifestazione come Gusto in Scena® ha per tutti i professionisti del settore. Proprio per agevolare la loro partecipazione alla sesta edizione, che di fatto ritengo rappresenti una



grande opportunità di aggiornamento, ho pensato di offrire delle agevolazioni alle associazioni di categoria AIS, FISAR e ONAV, e a tutte quelle associazioni contraddistinte dall'interesse per il mondo dell'enologia.

Grazie a Seduzioni di Gola, Gusto in Scena® regala agli appassionati gourmet anche sfizi rari e preziosi. Nel 2013 si sono potute scoprire chicche che hanno spaziato dal caviale al baccalà mantecato, dagli assaggi di patanegra e culatello a diverse stagionature di Parmigiano Reggiano, fino alle noci al miele e alle selezioni di cioccolati di due grandi cioccolatieri italiani. Quali sorprese riserverete per il 2014?

Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana; Spigaroli con il suo principesco culatello; Mela Quick con una spremuta di mela purissima realizzata a freddo; le marmellate di Paolo Teverini: interessantissimi concentrati di natura. E poi, ancora: Coda Nera, i leggendari salmoni del basso Volga a Osimo (AN); un mandorlato di grande livello della Casa del Dolce e un distillato straordinario che sembra fatto apposta per Gusto in Scena®: "Acqua alta di Venezia".

Maggiori informazioni e tutti gli aggiornamenti su www.gustoinscena.it.

Informazioni per il pubblico: 02.71091871

Iscrivetevi alla nostra Newsletter per ricevere tutte le novità e seguitemi su Facebook e Twitter!

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – Mail : info@gheusis.com - 334 2413080