

Cantine aperte, grande festa sotto il segno del dio Bacco

Dalle auto d'epoca alle degustazioni verticali e di riserve

Una grande festa nel segno del dio Bacco ieri ha caratterizzato alcune aziende piacentine. Con l'organizzazione a carattere nazionale di Cantine Aperte, da parte del Movimento turismo del vino, ieri le aziende vitivinicole Il Poggiarello di Scrivellano di Statto, Pusterla di Vigolo Marchese, Francesco Montesissa di Travazzano e I Perinelli, Podere Casale, Villa Peyrano, Cantina Vicobarone, La Torretta e Tenuta Pernice hanno aperto al grande pubblico e agli "enonauti" le loro cantine, le zone di lavorazione e invecchiamento, in botti di legno o acciaio, dei loro più pregiati vini. Complice la bella giornata, nonostante qualche nuvolone mattutino, le aziende hanno reigstrato il tutto esaurito con un pubblico consapevole e visibilmente interessato al prodotto, alle sue qualità organolettiche e, fortunatamente, non a bere gratis.

«Organizziamo Cantine Aperte da quando il Movimento turismo del vino ha ideato l'iniziativa - ha spiegato Fausto Gandolfi della Pusterla - con un flusso di visitatori sempre crescente, nonostante fino a qualche anno fa si era verificata la presenza di diverse persone che intendevano solo bene gratis. Oggi, invece, troviamo famiglie e appassionati che chiedono informazioni e vogliono vedere dove e come si fa il vino che loro acquistano. Per questo motivo abbiamo anche eliminato gli eventi collaterali, dagli appuntamenti artistici alle auto d'epoca; alle persone interessa solo il vino».

Buona riuscita anche da Montesissa dove per l'intera giornata auto e moto d'epoca hanno dato il benvenuto ai visitatori che hanno avuto modo di entrare in cantina e degustare i prodotti del territorio, sulle note delle canzoni della Valceno country band.

Degustazioni verticale anche del Ladro, al fianco dei quattro vini premiati quest'anno, dallo spumante metodo classico al Malvasia frizzante, dal Gutturmo fermo al frizzante».

Tutto esaurito anche al Poggiarello: due i tipi di degustazioni proposte, una itinerante fra i vigneti, attraverso la quale i presenti hanno potuto sorseggiare vini come L'Elivra di Costabinelli, il Brut Cuvèè, nuovo arrivato in famiglia in abbinamento con delle ciliegie. Passeggiando fra le vigne si sono poi potuti



Nelle immagini due momenti della rassegna di Cantine aperte di quest'anno



degustare Il Gutturmo e L'Ortrugo Ferrari & Perini con delle focacce calde e la Malvasia spumante Ferrari & Perini, abbinata a ciambelle dolci. La degustazione più interessante per gli appassionati è stata sicuramente quella delle riserve, organizzata sulla veranda con vista sulla splendida piana di Statto. Vini come la Malvasia e il Sauvignon 2009, lo Chardonnay e il Gutturmo Valandrea 2008, de Il Poggiarello, e ancora il Pinot Nero 2007, il Cabernet Sauvignon 2007; la Barbona 2007 e l'Alba e la Pietra 2005 tutti de Il Poggiarello si sono potuti degustare con abbinamenti gastronomici.

Immacabile l'Angolo Piston dove gli appassionati del Barbera e i soci dell'Accademia dal Piston hanno potuto apprezzare l'annata 2009 il compagno del suo presidente, il grande sommelier Franco Ilari.

Sabina Terzoni

CASTELLI DELLA LOIRA E CASTELLI DEL DUCATO

La Francia apre le porte a Piacenza, un successo

La Francia apre le porte all'Italia. Si è concluso ieri il gemellaggio che ufficialmente ha unito, sotto il segno della promozione e della valorizzazione territoriale, i Castelli della Loira e i Castelli del Ducato di Parma e Piacenza. Una delegazione di piacentini, capitanata dal vicepresidente della Provincia Maurizio Parma, infatti, si è diretta a Amboise e al castello di Clos-Lucè, dove ha vissuto gli ultimi anni della sua vita Leonardo da Vinci, per unire in matrimonio i nostri castelli, ancora arredati con mobili antichi e completati da cantine e cucine colme di ottimi prodotti enogastronomici, a marchio Dop e Doc, e i castelli della Loira che, indubbiamente non hanno i nostri mobili e i nostri prodotti culinari ma, in compenso, hanno numeri di visitatori da capogiro.



Maurizio Parma e Orazio Zanardi Landi con il sindaco di Amboise

«Questa è una grandissima occasione che dobbiamo sfruttare - ha commentato Maurizio Parma - perché il gemellaggio con la Loira è un'ottima vetrina per presentare a livello internazionale il pacchetto turistico e enogastronomico del nostro territorio. Sono molto soddisfatto di quanto abbiamo messo in campo, senza dimenticare che nel 2011 porteremo in Francia anche le nostre eccellenze enogastronomiche, dai vini ai formaggi fino ai salumi tipici, oltre ai mobili che arredano i nostri castelli».

Piatto forte di questo gemellaggio, che si svolgerà su un arco di tre anni, fino al 2011, con la possibilità di prorogare il gemellaggio di altri due anni, è la mostra fotografica dei nostri manieri di Parma e Piacenza che, per un mese, resterà aperta al castello reale di Amboise e al parco di Clos-Lucè; alcune gigantografie dei

nostri manieri, da quello di Castellarquato a Vignola, da Rivalta a Gropparello, a Agazzano, Rocca d'Olgisio e San Pietro in Cerro, da qualche giorno sono un pezzo unico con gli ingressi ai due castelli dove, dal fine settimana scorso, campeggiano le bandiere italiane.

Protagonisti nel corso del gemellaggio in terra francese anche i nostri prodotti tipici, presenti purtroppo solo per la degustazione e non la vendita, a causa di alcuni problemi legati all'esportazione dei prodotti all'estero. Il programma della due giorni promozionale ha previsto l'appuntamento di Ricordanze di Saperi dei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza con la degustazione dei prodotti tipici, dai salumi ai formaggi, dai vini ai dolci tradizionali, con l'incontro coi rappresentanti della politica nazionale e locale francese, i referenti degli altri castelli della Loira e dei settori economici francesi; al termine concerto per arpa e soprano con le arie di Giuseppe Verdi e proiezione del film Premio Oscar come miglior film straniero "Pinocchio" di Roberto Benigni. Inaugurata, poi, la mostra "I castelli del Ducato di Parma e Piacenza" con le scenografie, ambientate anche nel parco di Clos-Lucè, dei 21 castelli emiliani con gigantografie che resteranno esposte per un mese, mentre ai vari box informativi verranno distribuiti depliant e materiale promozionale.



CARPANETO - Ecco i 35 nuovi aspiranti sommelier che hanno seguito il corso di degustazione vino organizzato a Carpaneto dalla Pro loco, presieduta da Luigi Fava, con la collaborazione dell'Amministrazione comunale, dell'associazione Gut e dell'Ais Emilia. Quattro lezioni, tenute dal presidente Ais Giovanni Derba, per capire come approcciarsi al vino, passando dall'esame visivo a quello olfattivo e gustativo, per ultimare l'analisi con gli abbinamenti col cibo tipico. Le aziende che, nel corso delle quattro lezioni a Carpaneto, hanno offerto e proposto i loro vini per le degustazioni e analisi sensoriali, con prodotti di varie annate, tipologie e caratteri, sono La Ciocca, Cantina Campana, La Valtidone, Villa Rosalba, Montesissa Francesco, Cordani Marco e Buzzetti Fabio. Ecco, invece, tutti coloro che hanno partecipato al corso, organizzato dalla Pro loco nelle persone di Antonio Ferrentino, Giulio Lillo e Michele Marenghi, affiancati dal som-

Carpaneto, i 35 aspiranti sommelier del corso promosso dalla Pro loco



In foto i partecipanti al corso di degustazione di cui sabato 5 giugno si terrà l'ultimo appuntamento

melier Ais Mario Chiappini: Gian Pietro Bisagni, Emanuela Airaghi, Monica Libè, Angelo Bonetti, Floriana Fermi, Samantha Chiappini, Giorgio Barbieri, Mauro Tassi, Miriam Cantarelli, Barbara Gaibazzi, Luciano Ziliani, Francesca Bertozzi, Sandro Bottazzi, Michael Vignetti, Valeria Ferrari, Roberta Viadana, Daniela Demaldè, Tommaso Rossi, Luigi Di Lello, Emilio Fermi, Alessia Fermi, Valentina Guarnieri, Eleonora Galtelli, Valentina Veneziani, Alessandro Badini, Kara Muroi, Giada Guarnieri, Giacomo Gregori, Mara Festivi, Federica Patarini, Stefano Calori, Francesco Caldarulo, Roberta Ghirardosi, Marco Bertoli, Maurizia Gentili. L'appuntamento conclusivo del corso si terrà sabato 5 giugno dalle 10,30 alla Cantina Valtidone, con partenza dal municipio di Carpaneto alle 9, per la visita guidata della cantina, delle fasi di produzione e la degustazione enogastronomica.

(esseti)