

Prosegue il successo della manifestazione alla Fiera di Verona

Code infinite al Vinitaly

Gli stand laziali continuano a raccogliere apprezzamenti

NELLA domenica delle palme e seconda giornata di apertura al pubblico del Vinitaly, alla Fiera di Verona, le code si fanno più evidenti alla Cittadella della Ristorazione. Mai come quest'anno tante proposte, di ogni livello, per i visitatori e espositori del 43° Vinitaly, Salone internazionale del vino e dei distillati, alla Fiera di Verona.

E' l'ultima occasione di degustare le interpretazioni della gastronomia delle cinque province del Lazio di Severino Gaiezza a marchio Palatium. Il talentuoso e giovane chef romano, proprio qui al Vinitaly, smette di firmare, dopo più di tre anni, il menu dell'Enoteca Regionale Palatium, consolidato spazio gourmet in via Frattina, nel cuore di Roma, per aprire un ristorante tutto suo sempre nella capitale. Un saluto nel

segno del gusto e dell'apprezzamento del pubblico in Fiera, con la soddisfazione, espressa dall'Arsial e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio, di aver accompagnato la crescita professionale di Gaiezza.

Alta qualità, passione e tempi di servizio da cambio gomme Ferrari, nel padiglione dell'Emilia Romagna dove i ragazzi della scuola alberghiera di Serra Mazzoni ci danno sotto ad affettare Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e a proporre piatti caldi, spesso arricchiti dall'aceto balsamico di Modena. Non è da meno la Sardegna che nello spazio istituzionale della Regione Autonoma scandisce incontri con i buyer e stampa con gustose specialità insulari, a base di bottarga e pecorini. La Regione Puglia, in collabo-

razione con Slow Food, ha creato un elegante spazio, con pareti rosse e nere come il Negroamaro, di alta ristorazione e tipicità, nelle proposte di volta in volta create dal volto femminile emergente nella cucina pugliese, Imma Pantaleo, o dai bravi ristoratori di Peschici.

Lo spazio è riservato, dalle 13 alle 16,30, agli incontri che gli oltre 160 espositori regionali hanno con i compratori e giornalisti. Altra novità, sulla tavola di questo Vinitaly, è il ristorante dell'associazione nazionale delle Donne del Vino. Aperto dalle 10 alle 17, racconta pienamente soddisfatta la presidente del sodalizio Donata Berlucchi, ha visto crescere le prenotazioni dai 180 posti del primo giorno, a porte chiuse per il pubblico, fino ai 320 di ieri. "Le socie

viticolttrici, ristoratrici ed enotecare sono a un metro da terra per il successo travolgente - ha detto la presidente Berlucchi - e i clienti raccontano che è così bello scoprire la cucina di donne, talvolta colleghe, così eleganti e professionali".

Finger food da sogno allo stand del Gambero Rosso e gran debutto al Vinitaly dell'alta cucina dei Jeunes Restaurateurs d'Europe Ristorante dei Signori, allestito al 1° piano della Galleria dei Signori. Oggi e' il giorno a firma degli Chef: Marco Bistarelli (Il Postale Città di Castello) e Cristiano Tomei (L'Imbutto Viareggio) che propongono, tra l'altro Agnolotti ripieni di finocchio con cicale, sambuca e caffè seguiti da Turnedos di maialino arrostito con cipolle confit e patate Colfiorito ai grani di senape. E oggi Marco Sta-



Uno degli stand presenti alla manifestazione in Veneto

bile- Ristorante Ora d'Aria Firenze) e il presidente Jre Italia Emanuele Scarello-Ristorante Agli Amici Udine).

Ma sono dieci i Jre nazionali coinvolti nella tournée scaligera. Infine, da mangiare - ma solo con gli occhi - la show girl Belen Rodriguez, oggi presente allo stand della Fedagri. Mentre nell'area del Co. Vi. Vi. Il Consorzio Vini Vicentini DOC, presente per il primo anno alla più importante manifestazione vitivinicola del mondo, c'è l'Osteria.blog, un ambiente informale per parlare di cibo e vino, degustando la Soppresa Vicentina Dop, il Formaggio Asiago Dop e la pasticceria della Dolciaria Loison di Costabissara.