

SPUMANTI

PRESENTATO A CITTÀ DEL GUSTO IL MARCHIO CHE RIUNISCE 27 ETICHETTE

Il TrentoDoc sposa la cucina locale

di **Christian Iorio**

Napoli apre al Trentino attraverso la manifestazione "TrentoDoc... la montagna nel calice". L'originale metodo classico trentino ha fatto tappa alla Città del Gusto di Bagnoli, giovane istituzione del Gambero Rosso la quale, grazie all'impegno profuso nel proporre l'incontro tra le diverse culture enologiche e gastronomiche, contribuisce alla creazione di un dialogo fruttuoso tra diverse realtà economiche italiane. Sottoposto ad un rigido "disciplinare di produzione" che accomuna l'attività di 27 etichette riunite sotto il marchio collettivo TrentoDoc, il più noto spumante italiano si presenta come uno dei fiori all'occhiello del settore produttivo nazionale. Il mercato italiano assorbe, infatti, circa l'80% della produzione TrentoDoc, mentre il restante 20% viene distribuito in Europa e negli Stati Uniti. La giornata dedicata alla conoscenza delle diverse tipologie di spumante, fortemente legate all'altitudine e alla varietà climatica della terra trentina, ha contemplato due eventi di alto profilo. L'inaugurazione ha previsto un seminario (nella

foto) di degustazione rivolto agli esperti del settore enologico, al mondo della ristorazione e alla stampa durante il quale è stata proposta una selezione di 10 produzioni spumantistiche, tutte di sottile raffinatezza e con alle spalle una lunga storia di impegno e passione. Grazie alla guida di Daniele Cernilli, presidente e firma storica del Gambero Rosso, Fausto Peratoner, presidente TrentoDoc, e al parere tecnico del sommelier Roberto Anesi, i presenti hanno potuto intraprendere un viaggio sensoriale attraverso tinte paglierine, riflessi dorati, retrogusti agrumati, speziati, morbidi quanto severi. Gli spumanti proposti portavano la firma di Abate Nero, Cantina d'Isera, Cavit, Cesarini Sforza, Ferrari, Fondazione E. Mach, Letrari, Maso Martis, Metius, Rotari. La degustazione, rivolta al pubblico di appassionati e curiosi, ha dato loro l'opportunità di assaggiare le gemme delle 27 case di produzione, accompagnate da una cucina davvero speciale. La manifestazione, infatti, è stata coronata da un menù frutto della contaminazione dei retroterra gastronomici campani e trentini e proposto da Alfonso Caputo della Taverna del Capitano di

Massa Lubrense e da Cristian Bertol del Ristorante Orso Grigio di Ronzone, vincitore quest'ultimo del torneo che ogni anno si disputa alla Prova del Cuoco, la popolare trasmissione televisiva di Rai Uno. Dopo un rituale scambio di prodotti delle rispettive terre, i due maestri di cucina hanno gareggiato, davanti al pubblico di attenti e divertiti spettatori, preparando piatti di cucina rivisitata. L'evento, anche grazie alla grande varietà di offerta, dimostra che a Napoli c'è un forte potenziale in grado di proporre un'alternativa di livello elevato e di respiro nazionale. Come ha dichiarato Daniele Cernilli: «Questa manifestazione è lo sbarco del TrentoDoc a Napoli, città che è sempre stata importante per un certo tipo di consumi, una delle maggiori nell'Ottocento per l'importazione di Champagne. Il TrentoDoc può, in qualche modo, ripercorrere queste strade storiche, rappresenta un modo attraverso il quale la montagna va al mare e questa mi sembra anche una buona iniziativa visto che oggi si parla di spinte centrifughe, di allontanamento dall'Italia. Questa manifestazione dà l'opportunità a loro di conoscere Napoli e a Napoli di apprezzare i loro prodotti».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.