

LA DINAMICITA' DELLA NUOVA VALTELLINA VITIVINICOLA SI RACCONTA IN UNA SERATA D'ECCEZIONE

A Malgrate è andato in scena 'Dal Bicchiere alla Vigna 3'

Raccontare l'identità di un territorio attraverso una narrazione basata su casi e modelli reali, concreti e virtuosi. Dimostrare che il territorio è realmente valore aggiunto, unico e identitario. Questa è la formula che il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, promotore e organizzatore dell'evento Dal bicchiere alla vigna 3 andato in scena ieri a Il Griso di Malgrate, ha proposto per parlare del suo prodotto d'eccellenza.

L'iniziativa, dopo le tappe di Bormio e Sondrio, ha varcato i confini provinciali per conquistare l'attenzione degli operatori del settore della ristorazione delle province di Lecco e Como. Due territori confinanti che ben si prestano a diventare ambasciatori dei prestigiosi rossi valtellini.

L'appuntamento, tenutosi al rinomato ristorante Il Griso, si è articolato in tre momenti (forum/degustazione-aperitivo-cena) volti a definire il messaggio dell'unicità del sistema Valtellina, soprattutto per quanto riguarda l'aspetto vitivinicolo e agronomico.

La degustazione alla cieca di 8 vini valtellini è stata guidata attraverso la narrazione di esperti conoscitori del mondo enologico: Giacomo Mojoli (Concept "Dal bicchiere alla vigna"), Alessandro Masnaghetti (Giornalista), Marco Simonit (Agronomo "Preparatore d'uva"), Claudio Introini (Presidente Fondazione Fojanini), Mamete Prevostini (Presidente Consorzio di Tutela Vini di Valtellina).



Otto vini in grado di comunicare il ragionamento di fondo: unicità, territorialità, finezza e bevibilità. Un vino che negli ultimi anni sta esplicando la sua realtà, una modernità radicata. Un vino fine, piacevole e bevibile in differenziati contesti.



Imprescindibile il legame con l'agronomia. Riferito al vino è significato approfondire il tema dei terrazzamenti, del loro posizionamento, delle caratteristiche climatiche e del significato che hanno le vigne da un punto di vista di accresciuto valore agronomico in riferimento alla longevità della pianta.

In sintesi, una degustazione narrativa capace di far crescere la consapevolezza di ciò che racchiude un bicchiere di vino: il lavoro di chi coltiva la vite e di chi, in cantina, affina il vino.

La dinamicità del settore vitivinicolo valtellinese si è dimostrata in perfetta sintonia con le tendenze in corso nel settore della ristorazione, come è emerso dalla cena dal titolo "Elogio della semplicità...quella difficile a farsi".

Protagoniste insieme ai vini di Valtellina materie prima naturali, rintracciabili, eccellenti, ma al tempo stesso reperibili nella quotidianità. Questo saggio e lungimirante concetto di visione gastronomica è stato interpretato da quattro cuochi stellati: Stefano Masanti (Il Cantinone, Madesimo), Andrea Tonola (Lanterna Verde, Villa di Chiavenna), Claudio Prandi (Il Griso, Malgrate), Alessandro Negrini (Aimo e Nadia, Milano).



"Gli ospiti hanno espresso soddisfazione nei confronti della nuova Valtellina vitivinicola" dichiara Mamete Prevostini, Presidente del Consorzio Tutela Vini di Valtellina "e apprezzato la degustazione narrativa, capace, attraverso i vini, di fare emergere il significato dell'incontro: la Valtellina del futuro. Una dinamicità in linea con la cultura gastronomica della nostra valle come si è potuto apprezzare durante la cena. In questo modo si è voluto sottolineare l'importanza del significato di territorio e l'unicità che insieme rappresentiamo".