



Cerca...



AL SERVIZIO DELLA
TUA CREATIVITÀ

ALDO
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

Italia a Tavola



Select Language ▼

Powered by **Google Translate**

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità

Mercoledì 09 Gennaio 2019 | aggiornato alle 09:08 | 57068 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

di **Monica Di Pillo**



Abbinamento piatto-vino Azzardare innovazione funziona

Publicato il 20 Dicembre 2018 | 15:36

Per ogni piatto bisogna sempre valutare con attenzione quale sia l'abbinamento perfetto con il vino. Ma le regole sono sempre rigide oppure si può sperimentare ed innovare, seguendo le tendenze gastronomiche?. Che ruolo gioca la valorizzazione della tradizione nella scienza gastronomica? E in quella enologica? E il Montepulciano, che chiude con questo evento i festeggiamenti in onore del cinquantesimo compleanno, è un vino facile o difficile da abbinare? E, a proposito di innovazione della tradizione, i piatti della tradizione gastronomica abruzzese sono così diversi da quelli romani?



Sono questi gli interrogativi su cui si sono confrontati enologi, esperti enogastronomici, giornalisti, sommelier e chef stellati, in occasione dell'evento "Oltre i sensi: innovazione della tradizione", organizzato da **Marchesi de' Cordano**, nella loro cantina di Loreto Aprutino (Pe).

Protagonista una degustazione di vini, ideata da Francesco D'Onofrio e Vittorio Festa, condotta dal giornalista Mauro Bertolli del Sole24Ore, abbinata ai piatti degli chef Marcello Spadone del ristorante La Bandiera e Simone Coletti e Angelo Troiani del ristorante Acquolina di Roma.

Durante la degustazione Vittorio Festa, premiato di recente tra i migliori enologi d'Italia, si è confrontato con Mauro Bertolli e gli ospiti presenti non solo sulle proprietà organolettiche dei vini, ma su come queste abbiano esaltato gli ingredienti cardine dei piatti preparati e spiegati di volta in volta dagli chef.

Questi i piatti e gli abbinamenti in degustazione:

Polpo scordato, maionese sbagliata, rucola, lamponi e mela verde di Acquolina con Brilla Cococciola 2017;

Porchetta, maionese e cotenna di pop corn de La Bandiera con Brilla Cococciola 2009;

Fusillo Ajo e Ojo, gamberi rossi, pecorino, limone e menta romana di Acquolina con Trinità Montepulciano Riserva 2012;

Tortelli d'Anatra all'arancia, tortelli farciti con arrosto di anatra all'arancia, e sugo d'arrosto de La Bandiera con Santinumi Montepulciano Riserva 2011;

Birra e noccioline, cioccolato bianco, croccante di arachidi e caramello aromatizzato alla birra di Acquolina con Trinità Montepulciano Riserva 2001;

Gran Sasso, ispirato dal Mont Blanc. Purea di castagne e ceci di Navelli con riduzione di Montepulciano, amarene fermentate, spuma di panna cotta e gelato di latte di pecora de La Bandiera con Trinità Montepulciano Riserva 2000.

«Durante la degustazione - hanno spiegato **Vittorio Festa** e **Mauro Bertoli** - è chiaramente emerso che sui vini Bianchi si può osare di più con l'innovazione, a differenza dei rossi, più ancorati alla tradizione. Ma quello che più colpisce è l'incredibile longevità della Cococciola abruzzese, come sinistra quella del 2009, di quasi 10 anni che non ha perso né freschezza né acidità, tanto da poter essere abbinata in modo eccezionale sia con il piatto a base di maiale creato dallo chef Marcello Spadone, che con il fusillo aglio e olio con i gamberi rossi».

La prossima sfida potrebbe essere per i Marchesi de Cordano una bollicina Metodo Classico solo con Cococciola, ma intanto Francesco D'Onofrio spinge sulla valorizzazione dei bianchi e del Montepulciano d'Abruzzo, giunto a 50 anni, simbolo della regione e della cantina di Loreto Aprutino, cresciuta notevolmente negli ultimi anni, anche in termini di presenza sui mercati stranieri, con Germania, Svizzera e Stati Uniti in testa.

Durante l'evento è stato consegnato un riconoscimento alla memoria dello chef Alessandro Narducci di Acquolina, molto legato all'Abruzzo e alla sua tradizione gastronomica, prematuramente scomparso questa estate a causa di un incidente stradale.

«Vogliamo donare una speciale edizione, racchiusa in un inedito formato di Santinumi - ha precisato **Francesco D'Onofrio** - alla memoria di Alessandro Narducci che tutti noi abbiamo conosciuto e con cui saremmo dovuti essere qui oggi. Noi abbiamo pensato di ricordarlo con una speciale edizione del nostro vino di punta dedicata a lui, a cui ne seguiranno altre. La consegnano allo staff di Acquolina, al direttore Andrea La Caita, ad

Angelo Troiani e a Simone Coletti, ma anche al nostro chef abruzzese Marcello Spadone, come simbolo di unione tra gli chef e due traduzioni gastronomiche, quella abruzzese e quella romana, caratterizzate dalla ricerca delle materie prime».

Per informazioni: www.cordano.it



VINO

WINE

MONTEPULCIANO

PIATTO

RICETTA

CHEF

MARCELLO SPADONE

SIMONE COLETTI

ANGELO TROIANI

ARTICOLI RECENTI



Nuovi sabati enogastronomici
Serate gourmet all'Hotel Brunelleschi



Capodanno russo e omaggio a Capri
Just Cavalli versatile a gennaio



L'Ape Regina di Mc77
Birra al miele che conquista



Osteria Tre Gobbi
Carminati succede ai coniugi Ceruti

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *

Cognome *

Italia ▼

Provincia ▼

E-mail *

Categoria * ▼

Titolo del messaggio

Il tuo messaggio

I'm not a robot

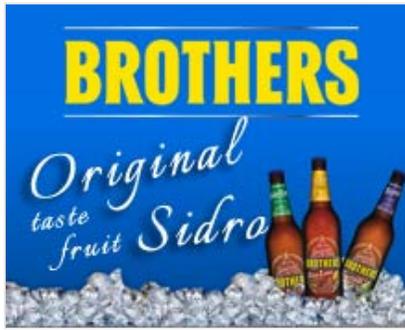

reCAPTCHA
Privacy - Terms

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.





Edizioni Contatto Srl
via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg)
PIVA 02990040160

[Mail](#) & [Credits](#) - [Sitemap](#) - [Policy](#) - © ®

Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548