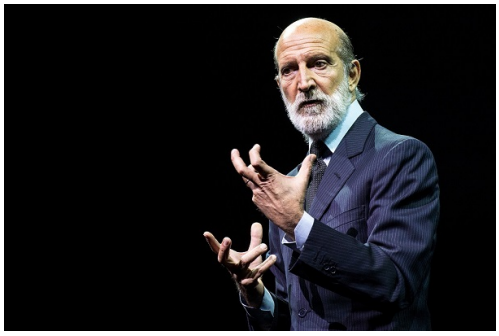
AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News



Agroalimentare - *Torino, 17-19 maggio evento “i Migliori Vini Italiani” di Luca Maroni*

Torino - 08 mag 2019 (Prima Pagina News) **L'appuntamento di quest'anno vedrà ospite Luca Scarcella, panificatore torinese dalla esperienza ventennale, titolare de Il Forno all'angolo, un vero punto di riferimento per gli amanti del pane con lunghe lievitazioni e farine di eccellente qualità, proprio il 17 maggio nella degustazione “Pane al Pane, Vino al Vino”, condotta da Francesca Romana Maroni.**

Torino la bella, la nobile città che ha come corona le montagne torna a essere al centro del mondo del vino con la manifestazione “i Migliori Vini Italiani” di Luca Maroni presso Palazzo Saluzzo di Paesana, il più vasto e affascinante palazzo nobiliare della città. In questo palazzo, per volere del marchese Baldassarre che lo costruì nel 1722, le classi sociali convivevano, condividendone la bellezza e i ritmi di vita, ognuno con le sue occupazioni e attività. La vita febbrile del complesso fu di ispirazione ad artisti e scrittori che ne ammiravano la rara armonia interna: infatti la costruzione è un articolato edificio che ospitava attività commerciali al piano terreno, appartamenti di rappresentanza e padronali al “piano nobile”, alloggi d’affitto destinati alla buona borghesia al secondo e terzo piano e, infine, abitazioni destinate al popolo nei mezzanini e nelle soffitte. Luca Maroni, analista sensoriale di fama internazionale, ha voluto organizzare qui la sua manifestazione proprio per rappresentare al meglio l’anima di questa città, così schiva ma anche così inclusiva e dedita al bello e alla commistione di diverse realtà. Qui, dal 17 al 19 maggio, saranno premiate e ospitate le migliori etichette del Piemonte, della Val d’Aosta e della Liguria, con oltre 100 etichette in degustazione libera e illimitata e un susseguirsi continuo di eventi. Si parte il 17 maggio con la premiazione dei migliori produttori delle Regioni Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, presentati da Luca Maroni e inclusi nell’ANNUARIO de “I MIGLIORI VINI ITALIANI” che da ventisette anni registra, custodisce e tramanda la passione per la produzione vitivinicola del nostro paese. L’edizione 2019 de I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI è, anche un tributo all’immenso genio italiano Leonardo Da Vinci. "Nel 1519, cinquecento anni fa moriva Leonardo da Vinci, sommo italiano, figlio di produttori di vino – racconta Maroni - che amava così tanto il vino da produrlo, berlo, studiarlo, descriverlo e desiderarlo già allora privo di difetti di trasformazione. Alla memoria di Leonardo nel cinquecentenario della sua morte, dedico allora l’Annuario 2019, certo che il vino italiano di oggi, renderebbe orgoglioso anche lui per la grandissima piacevolezza che ha raggiunto.” L’enologo ha compiuto un complesso lavoro di nelle Cantine Leonardo da Vinci di Vinci ristrutturando completamente la linea dei vini dedicati a Leonardo e realizzando un documentario sul rapporto fra Leonardo da Vinci e il Vino che sarà presentato durante la serata di apertura e premiazione che proseguirà con l’apertura dei banchi di degustazione. Primo

evento enogastronomico della kermesse si terrà proprio il 17 maggio e sarà “Pane al Pane, Vino al Vino”, degustazione condotta da Francesca Romana Maroni che www.imigliorivinitaliani.com - www.lucamaroni.com Via degli Olmetti, 5/B – int. 18/A – 00060 Formello (RM) vedrà protagonista, oltre al vino, anche il meraviglioso pane di Luca Scarcella, panificatore torinese dalla esperienza ventennale, titolare de Il Forno all'angolo, un vero punto di riferimento per gli amanti del pane con lunghe lievitazioni e farine di eccellente qualità. Negli altri due giorni di manifestazione Luca Maroni compirà dei viaggi sensoriali con le sorelle Martone, fondatrici del laboratorio olfattivo Labsolue di Milano, tra essenze profumiere e vino, racconterà nelle degustazioni guidate le meraviglie delle terre del nord, parlerà di cavatappi, questi sconosciuti, durante la degustazione “Sa di tappo” tenuta in collaborazione con l’Associazione Italiana Collezionisti Cavatappi, assaggerà, insieme ai partecipanti alla kermesse, i prodotti della Tuscia, che verrà rivelata grazie ai laboratori organizzati dall’Associazione Chicche della Tuscia. L’EDIZIONE TORINO 2019 de “I MIGLIORI VINI ITALIANI” è un inno alla celebrazione dei sensi (olfatto, gusto, tatto, vista, udito) e un ritorno alla semplicità più vera e profonda. Infatti, il pubblico attraverso i vini verrà condotto alla scoperta dei sentori della terra, dei profumi della vigna e la meraviglia di due degli alimenti più importanti della vita, il pane e il vino, compiendo un percorso verso le nostre radici. Inoltre, sarà anche l’occasione per far scoprire al grande pubblico il metodo di Luca Maroni grazie a un viaggio sensoriale nel vino, facile e immediato per tutti, come solo Maroni, vero analista sensoriale, ha saputo ideare! Sarà dunque una edizione in cui il pubblico scenderà nel profondo del suo gusto nel vino, assaggiando, senza limiti e in piena libertà, le produzioni più importanti delle cantine italiane. Infatti, in base a un’analisi di punteggi, che ne rispecchiano la qualità, si porrà attenzione sul fatto che il comparto vinicolo in Italia è in splendida forma: il nostro paese è leader qualitativo e quantitativo nel mondo. Luca Maroni ha anche commentato: “Mi hanno chiesto durante un’intervista quanto sia forte l’appeal del vino italiano nel mondo: la risposta è “grandissimo!”. Passa attraverso quello che i viticoltori sono in grado di produrre grazie alla loro umanità ed arte.” Sarà dunque un susseguirsi di eventi, presentazioni, attività, degustazioni vino e di prodotti agroalimentari (in collaborazione con le Chicche della Tuscia). Come sempre, i principali protagonisti saranno dunque i produttori che racconteranno le loro etichette d’eccellenza per una tre giorni tutta da vivere in un viaggio multisensoriale nei vini italiani che mostreranno la bellezza e la semplicità di approccio del METODO MARONI. I MIGLIORI VINI ITALIANI: TORINO 2019 – IL PROGRAMMA 17 maggio 2019 Il 17 Maggio, come anticipato, dalle 20.00 in poi, sarà il momento delle premiazioni e della riscoperta di un pasto nobile quanto semplice ed essenziale: il pane e il vino. A raccontare la sua avventura attraverso lieviti e farina sarà il panificatore Luca Scarcella che ogni giorno, fin da ragazzo, è stato un grande appassionato dell'arte del pane. Fermamente convinto dell’utilizzo del lievito madre, Luca Scarcella si diletta nella preparazione di pane alle olive, alla soia, integrale, di segale, di zucca o ancora al cioccolato e uvetta e di molti altri tipi. 18 maggio 2019 Sabato 18 maggio, a partire dalle ore 18.00, ci sarà l'apertura dei banchi di degustazione mentre alle 19.00 è in programma il laboratorio di degustazione sensoriale “Frutta, Fiori Bacco in Città” che vede l’accostamento delle essenze di Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue, con i vini selezionati da Luca Maroni per comprendere a fondo quanto l’olfatto influenzi le percezioni (su prenotazione). Alle ore 20.00 sarà

la volta del Cooking Show “Gusto l'Orto Innovativo”, laboratorio gastronomico con degustazione a cura di Eleonora Caprio, insegnante AICI (Associazione Insegnanti Cucina Italiana) della scuola di cucina Gusti Tuscia (su prenotazione). Durante il cooking show verrà preparato il Tortino di quinoa alle verdure con crema di anacardi e carotine caramellate. Alle ore 21.00 sarà la volta delle degustazioni dei vini secondo il Metodo Maroni guidate dallo stesso Luca Maroni. La DEGUSTAZIONE GUIDATA da Luca Maroni racconterà le caratteristiche del suo metodo di degustazione che sono: LA CONSISTENZA (Il vino consistente è ricco di colore alla VISTA, di profumo, di sapore e possiede un TATTO denso e viscoso), l’EQUILIBRIO (In questo caso, i vini in assaggio. Il vino equilibrato ha SAPORE morbido e armonico) e l’INTEGRITÀ (Il vino è integro quando il sapore e il PROFUMO del frutto costitutivo sono avvertiti nella loro totale pulizia e novità). I vini in degustazione saranno selezionati dalle aziende Ruinello, Azienda Agricola Mantovani, Montecappone, Tre Secoli, Domus Hortae, Tenuta Romana, Vite Colte (su prenotazione). Alle 21.30, non si potrà mancare “Food Pairing Il Buono della Tuscia” laboratorio mixologist-gastronomico con l’abbinamento di cibo e cocktail: i partecipanti potranno assistere al racconto, alla preparazione e alla degustazione di un piatto che racchiude tutto il meglio delle produzioni d’eccellenza della Tuscia: gli Spaghetti con coregone e trota, finocchietto, zafferano, nocciole e polvere di lamponi a cura de Le Chicche della Tuscia. Ad esso verrà proposto in abbinamento alcuni cocktails a base vino realizzati dal mixologist Manfredi Samperi, bartender di Al 77 di Viterbo (su prenotazione). 19 maggio 2019 Domenica 19 maggio, giornata conclusiva della manifestazione, i banchi degustazione saranno aperti a partire dalle ore 17.00. Alle ore 18.00 è prevista la degustazione “Sa di tappo”, laboratorio di degustazione di diverse annate di differenti vini, tenuto da Luca Maroni, in collaborazione con l’Associazione Italiana Collezionisti Cavatappi in cui si racconteranno curiosità, aneddoti e storia dello strumento principe del vino, il cavatappi, presentato in unici esemplari (su prenotazione). Alle ore 19.00 torna l'appuntamento con il Cooking Show Gusta l'orto innovativo, con il laboratorio gastronomico e degustativo a cura di Eleonora Caprio, della AICI (Associazione Insegnanti Cucina Italiana) della scuola di cucina Gusti Tuscia. Il Cooking show riprenderà il tema “ORTO INNOVATIVO” e racconterà alcune preparazioni tipiche (su prenotazione). Infine, concluderà la terza serata della manifestazione il secondo appuntamento con il “Food Pairing Il Buono della Tuscia” che vedrà sempre protagonisti i prodotti principe del territorio e i mixologist del viterbese. IL METODO MARONI: UN LIBERO, IMMEDIATO E AFFASCINANTE VIAGGIO SENSORIALE NEL VINO Attraverso degustazioni di vini eccellenti i partecipanti alla manifestazione potranno comprendere con semplicità i concetti cardine alla base della metodologia degustativa ideata da Luca Maroni. Essi sono la consistenza, l'equilibrio e l'integrità dei vini. La consistenza è il volume espressivo del vino, determinato dalla sua ricchezza, e riguarda la persistenza e la longevità potenziale del vino. L’equilibrio è l’armonia fra i componenti, tale che il gusto del vino risulti all’assaggio morbido e risulti armonico il rapporto tra acido e amaro. L’integrità è l’assenza nel gusto-aroma del vino di difetti di trasformazione enologica (sulfureo, acetoso, lattoso, svanito, legnoso) e di ossidazione. La qualità, la purezza, la fragranza dei componenti del vino esprimono, quindi, la caratura tecnica e la longevità potenziale del vino. Tanto più consistente, equilibrato e integro è il gusto del vino in esame, tanta più piacevole il suo gusto-aroma, tanto più alta la sua qualità

organolettica. Olfatto, vista, udito, tatto e gusto diventano così cinque immediate chiavi di lettura diverse: affidandosi ai sensi si arriva alla scoperta del buon vino.

(Prima Pagina News) Mercoledì 08 Maggio 2019

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it