



COMUNICATO STAMPA

PREMIO CUSTOZA BOLOGNA

L'alta gastronomia felsinea incontra il Bianco di Custoza D.O.C. in una singolar tenzone a colpi di forchetta

18 maggio 2009

Palazzo Gnudi, via Riva di Reno, 77 Bologna
dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Bologna, 14 maggio 2009 – Il Consorzio per la Tutela del Bianco di Custoza porta a Bologna il "Vino delle Dame" e sceglie di farlo attraverso una giornata dedicata alla scoperta del Bianco di Custoza e delle sue Cantine. **Lunedì 18 maggio**, nella splendida cornice di **Palazzo Gnudi** si svolgerà, infatti, a partire dalle 15 un pomeriggio di degustazioni: si tratta di un vero e proprio viaggio all'interno di **sedici cantine vitivinicole** appartenenti al Consorzio che porteranno a Bologna una selezione dei propri vini.

D'altronde, l'evento nasce da un comune sentire che trova corrispondenze anche geografiche come hanno sottolineato nell'ambito della conferenza stampa svoltasi questa mattina il Presidente del Consorzio, Giovanni Fagiuoli e Giulio Liut direttore del Consorzio: "Da una collinetta che sovrasta Custoza s'intravede Bologna, quasi a suggello di un'amicizia che trova con questo evento il suo culmine".

Il pomeriggio si concluderà con una particolare **kermesse gastronomica** che vedrà fronteggiarsi alcuni tra i più amati chef della città. A partire dalle 18 e 30, infatti, avrà inizio il "singolar tenzone" che vedrà scontrarsi a colpi di forchetta: **Marco Fadiga** (Marco Fadiga Bistrot), **Mario Ferrara** (Scacco Matto), **Marcello e Gianluca Leoni** (Il Sole) e **Massimiliano Poggi** (Al Cambio). A loro l'arduo compito di trovare il miglior abbinamento culinario al vino di Custoza e conquistare una selezionata giuria di esperti.

I PREMI E LA GIURIA

A giudicare i quattro brillanti chef sono stati chiamati alcuni dei nomi più importanti del panorama eno-gastronomico e culturale non solo del territorio emiliano romagnolo ma anche nazionale e internazionale. Si tratta di una giuria di esperti che sarà presieduta dalla star della sommellerie mondiale **Giuseppe Vaccarini**. Miglior Sommelier del Mondo nel 1978, Vaccarini è stato Direttore del ristorante di Gualtiero Marchesi fino all'83 ed ha svolto un'intensa attività all'interno dell'A.I.S., l'Associazione Italiana Sommelier di cui è stato Presidente fino al 2002. Docente per il Master in Food&Beverage dell'Università Bocconi. E' Nel 2007 ha fondato l'A.S.P.I. Associazione della Sommellerie Professionale Italiana di cui è Presidente).

A costituire la giuria sono:

Giovanna Morassutti (Consorzio Tutela del Bianco di Custoza)

Marco Nannetti (Sommelier professionista e socio dell'Enoteca Italiana, a 24 anni vantava già il primo riconoscimento come miglior Sommelier giovane d'Italia. Per nove anni Presidente regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, ha contribuito a fare della sua enoteca uno dei punti di riferimento per il buon vino in tutta Italia tanto conquistare nel 2002 l'Oscar del Vino come migliore enoteca d'Italia. Nel 2005 è stato il primo italiano ad arrivare in finale come Miglior Enotecario al Mondo)

Francesco Carboni (Promotore su Bologna dell'Associazione Go Wine che ha contribuito negli anni ad accrescere ed incentivare la cultura del buon vino sul territorio italiano)

Giancarlo Roversi (Giornalista e scrittore, direttore di periodici nazionali e locali, ha al suo attivo numerosi saggi e volumi di storia, arte e costume con particolare riguardo alla storia della gastronomia)

Eros Palmirani (Presidente dei Ristoratori per l'ASCOM nonché Direttore dello storico Ristorante Diana di Bologna)



Elisabetta Emanuela Pajello (Membro dell'autorevole Accademia Italiana della Cucina, avvocato bolognese ha contribuito alla redazione di articoli sulla "Cucina degli Animali dell'Aia" che verranno pubblicati dal Centro Studi Territoriale dell'Emilia dell'A.I.C)

Gianfranco Maraniello (Direttore del MAMBO, il Museo di Arte Moderna di Bologna, può dire di essere cresciuto a "pane e arte". Figlio di un artista, ha iniziato a collaborare giovanissimo con riviste di settore, a curare mostre fino alla grande chance offerta come curatore del MACRO di Roma e l'approdo quindi a Bologna)

Claudia Nicoli (Claudia Nicoli, sommelier vice-delegato Ais di Bologna, è la prima e unica donna in Italia ad avere ottenuto l'ambito e prestigioso titolo di Ambasciatrice Italiana dello Champagne, vinto nel 2006, e nel 2007 è stata nominata dai cugini francesi Dame Chevalier Ordre des Coteaux de Champagne. Nel mondo del vino da diversi anni, svolge attività di docenza e comunicazione, insegnando e organizzando seminari e degustazioni, anche in altre regioni d'Italia)

Mauro Orsi (Arthotel)

Fabrizio Gnugnoli (Docente dell'Istituto Alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro e si occupa della formazione dei dipendenti Camst, oltre a collaborare come Home Economist presso vari studi fotografici e agenzie pubblicitarie della Regione Emilia-Romagna)

Max Bergami (Professore Ordinario di Organizzazione Aziendale all'Università di Bologna e Direttore e Consigliere Delegato dell'Alma Graduate School Università di Bologna)

P. Giulio Giordani (gastronomo e membro dell'Accademia Italiana della Cucina)

Gianluigi Mazzoni (avvocato e membro degli "Apostoli della Tagliatella")

Saranno loro ad assegnare i **quattro Premi Custoza** così suddivisi:

PREMIO ARTE CUSTOZA – premio al piatto che si contraddistingue per attenzione all'estetica, presentazione e abbinamento cromatico degli ingredienti

PREMIO TRADIZIONE CUSTOZA - premio al piatto che concretizza al meglio la tradizione gastronomica bolognese

PREMIO INNOVAZIONE CUSTOZA - premio al piatto dove i sapori delle ricette tradizionali vengono ripensati secondo uno stile originale

PREMIO EMOZIONE CUSTOZA - premio al piatto che comunica al meglio il connubio armonico tra olfatto e gusto, offrendo un bouquet di emozione ed equilibrio.

IL PANE AL CUSTOZA

Il connubio di sapori con la terra emiliana ha prodotto anche una speciale creazione culinaria, il **pane al Vino Custoza**. Il signor Antonio Di Benedetto, maestro nell'arte del pane dal 1978 a oggi e titolare di un forno a San Pietro in Casale ha, infatti, utilizzato alcuni vini del Consorzio per dar vita a due speciali panificazioni dall'aroma tutto particolare che sarà possibile assaggiare proprio nell'ambito della manifestazione di martedì prossimo a Palazzo Gnudi.

Una delle "creature" del maestro panettiere è stata creata a partire dal Passito di casa Custoza e ha dato vita a un tipo di pane leggermente scuro realizzato con fiocchi di crusca. Il procedimento, come spiega il signor Antonio, prevede la macerazione nel passito, per un'intera nottata, di patata, uvetta e noci prima di impastare, il giorno dopo, il tutto con la farina con fiocchi di crusca.

Il risultato è un pane delicato, da fare a fette e da gustare accompagnato, appunto, al Passito, per esaltarne il sapore.

Durante la degustazione si potranno assaggiare anche altri tipi di pane creati per l'occasione: oltre alla classica crescenta tipica bolognese sarà a disposizione anche uno speciale pane al burro creato con la fava del cacao tostata. Si tratta di un pane non dolce ma nel quale l'aroma del cacao permette di sposare e raccogliere al meglio i sentori dei vini degustati.

In più, per i palati più classici saranno a disposizione anche la crescenta con la pancetta e un pane di pasta dura.

