



COMUNICATO STAMPA

QUATTRO CAVALIERI PER IL VINO DELLE DAME

Il connubio tra la terra emiliana e i vini di Custoza si è compiuto ieri sera grazie alla singolare kermesse gastronomica che ha visto premiati Marcello e Gianluca Leoni, Mario Ferrara, Marco Fadiga e Massimiliano Poggi con i 4 Premi Custoza consegnati dalle mani del Presidente del Consorzio di Tutela del Bianco di Custoza

Bologna, 19 maggio 2009 – Il “Vino delle Dame” ha i suoi quattro cavalieri. Si è conclusa, infatti, ieri sera nella sala degli specchi di Palazzo Gnudi la serata di premiazione del Premio Custoza. Dopo un pomeriggio alla scoperta delle sedici cantine del Consorzio di Tutela del Vino di Custoza, grazie ad una degustazione che ha visto la partecipazione di professionisti del settore, ristoratori e appassionati, è toccato ai quattro chef bolognesi chiamati a celebrare il connubio tra la terra felsinea e i Vini di Custoza mettersi all’opera attraverso la realizzazione di piatti in abbinamento ai vini del Consorzio.

Il Presidente della Giuria, Giuseppe Vaccarini, tra i Sommelier più titolati al mondo, ha confermato l’ottima riuscita di questo sposalizio di sapori tra la cucina emiliana e i vini di Custoza sottolineando per entrambi la qualità di un percorso fatto di tradizione, ricerca ed emozioni culinarie.

A Marcello e Gianluca Leoni (Il Sole) è andato il **Premio Custoza Arte** che ha premiato la loro zuppa di piselli profumata alla menta con gelato di squacquerone all’anice stellato degustata in accompagnamento allo Spumante Cuvée Radetzky. Grazie a dei superbi tortelli ripieni di friggione, con pomodorini datterini conditi con sale, zucchero, timo, aglio e peperoncino, che la giuria ha degustato in abbinamento al Bianco Superiore Monte del Frà, Mario Ferrara (Scacco Matto) non poteva che aggiudicarsi il **Premio Custoza Tradizione**. Massimiliano Poggi (Al Cambio) invece ha conquistato il **Premio Custoza Innovazione** rielaborando i più classici tortellini ripieni di carciofi in brodo di scampi freschi accostandoli al Bianco di Custoza di Sommacampagna. Infine, il **Premio Custoza Emozione** è andato a Marco Fadiga (Marco Fadiga Bistrot) che ha composto un dessert di fragole con gelato di panna che la giuria ha assaporato assieme al dolce Passito di Villa Medici.

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 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’Ais, 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’Aspi Associazione della Sommellerie Professionale Italiana di cui è Presidente).

A costituire la giuria sono stati:

Giovanna Morassutti (Consorzio Tutela del Bianco di Custoza)

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)



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 (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 si occupa della formazione dei dipendenti Camst, oltre a collaborare come Home Economist presso vari studi fotografici e agenzie pubblicitarie della Regione Emilia-Romagna)

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

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

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

Elia Boccone (San Pellegrino)

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.

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 gli ospiti hanno avuto modo di assaggiare anche altri tipi di pane creati per l'occasione: oltre alla classica crescenta tipica bolognese era 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.

