

DI CIBI DI VINI

Per inviare le vostre ricette scrivete a:
leleluricette@quotidiano.net

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [a tavola](#)
- [in viaggio](#)

Il “vino delle dame” sposa le specialità bolognesi

Argomenti correlati: [Aggiunta nuovo tag](#), [bianco di Custoza](#), [bologna](#), [enogastronomia](#), [gastronomia](#), [vino delle dame](#)

BOLOGNA

Il “vino delle dame” sbarca a Bologna. Il Consorzio per la Tutela del Bianco di Custoza, infatti, è arrivato a Bologna per un “singolar tenzone”. L'appuntamento è **lunedì 18 maggio**, nella cornice di **Palazzo Gnudi** (via Riva Reno, 77) dove si svolgerà 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. 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.

D'altronde le nozze tra Custoza (Verona) e Bologna erano da prevedere. L'evento nasce da un comune sentire che trova corrispondenze anche geografiche come hanno sottolineato questa mattina il Presidente del Consorzio, Giovanni Fagioli e Giulio Liut (**nella foto in home page**) 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”.

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 sommelierie 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 Sommelierie Professionale Italiana di cui è Presidente). Sarà Vaccarini con il team d'esperti 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.

VIAGGI

Per i gourmet e gli amanti dei vini, c'è anche la possibilità di degustare il Bianco di Custoza in loco, grazie ad itinerari gastronomici ad hoc, tour in bicicletta e visite guidate alle cantine. Info: www.stradadelcustoza.com

14 maggio 2009

Questo articolo è stato pubblicato il 14 maggio 2009 alle 19:31 e classificato in [Apertura](#).
 È possibile seguire tutte le repliche a questo articolo tramite il feed [RSS 2.0](#).
 Puoi [lasciare un commento](#), oppure fare il [trackback](#) dal tuo sito.

Lascia un Commento

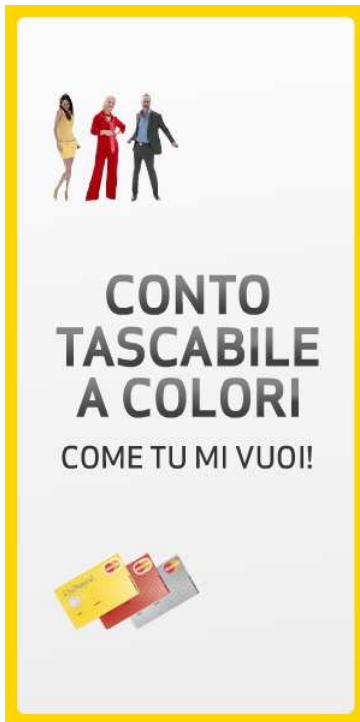
Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento

Search



Articoli di Apertura

- [Frutta dal primo al dolce](#)

[LE MANICHE si accorciano, i cappotti vanno nell'armadio. Arriva la bella stagione, e adesso ce ne rendiamo conto non solo guardando il calendario: il clima è finalmente d'accordo con la nostra voglia di caldo. Arriva con lui anche tempo della frutta, utile per restare in forma e per tirarsi un po' su nonostante le temperature \[...\]](#)

- [Tutti 'a tavola con le Stelle'](#)

[Italia e Francia unite nel nome della gastronomia 'stellare'](#)
['A tavola con le Stelle', II Edizione, Grand Hotel Rimini](#)
[4 e 5 giugno 2009](#)

- [Libri da gustare alla Fiera del Libro](#)

TORINO
[Si chiama Libri da Gustare ed è l'appuntamento legato all'editoria enogastronomica e di territorio che da tredici anni anima questo settore dell'industria libraria. Organizzato dall'Associazione Culturale Ca dj' Amis di Claudia Ferraresi, Libri da Gustare quest'anno si amplia e si rinnova. Venti titoli di case editrici provenienti da tutta Italia, selezionati da una commissione di giornalisti. \[...\]](#)

- [Carni bianche in tavola](#)

[LE CARNI bianche rispondono a due esigenze fondamentali: risparmio e benessere. Di norma si fanno rientrare in questo gruppo animali 'da cortile' quali polli, galline, capponi, anatre, tacchini, faraone, piccioni e oche. Versatili e adatte a svariate preparazioni, queste carni sono tra le più economiche che potrete trovare sul banco del vostro macellaio di fiducia. \[...\]](#)

- [Al via le 'Viniadi', il campionato dei degustatori non professionisti](#)

SIENA
[Ripartono le ""Viniadi"" il Campionato Nazionale Degustatori non Professionisti, organizzato da Enoteca Italiana \(Siena\) e dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito del progetto "Vino e giovani".](#)
[Le iscrizioni alla terza edizione delle "Viniadi" sono aperte sul sito \[www.vinoegiovani.it\]\(http://www.vinoegiovani.it\), il portale di Enoteca Italiana dedicato a "Vino e Giovani", campagna di informazione con le \[...\]](#)

- [Piatti low cost a tutta salute](#)

ROMA
[Il pesce, si sa, è fondamentale in una dieta che voglia dirsi equilibrata. Non sempre però è alla portata di tutte le tasche. Le cose cambiano se si decide di](#)

[acquistare il pesce azzurro: a basso costo, nutriente e di facile reperimento, è adatto a tutti i gusti perché si presta a innumerevoli preparazioni. Piatti \[...\]](#)

- [Cantine aperte alla tenuta Cocci Grifoni](#)

[ASCOLI PICENO](#)

[Anche quest'anno la Tenuta Cocci Grifoni aderisce all'iniziativa cantine Aperte che vedrà, nel week-end del 30 e 31 maggio prossimo, centinaia di cantine in tutta Italia \(la scorsa edizione sono state oltre 800\) aprire le loro porte ai visitatori: appassionati di vino, soprattutto, ma anche tanti semplici turisti alla ricerca di un'esperienza genuina e \[...\]](#)

- [Al via il BITEG, Borsa internazionale del turismo enogastronomico](#)

[SERRALUNGA D'ALBA \(CN\)](#)

[Si inaugura l'8 maggio a Serralunga d'Alba la nuova BITEG - Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico - l'unico evento italiano per gli speciali dell'eccellenza del turismo enogastronomico dedicato all'incontro tra domanda e offerta, tra le più qualificate a livello internazionale sulle novità, le tendenze e le aspettative del turismo enogastronomico in Italia. Con \[...\]](#)

- [Sarko taglia l'Iva ai ristoratori? Loro tagliano i prezzi](#)

[PARIGI](#)

[I ristoratori francesi scontano i prezzi dei loro menu in risposta al taglio dell'IVA del Presidente. Nicolas Sarkozy ha infatti anticipato il taglio dell'Iva a favore dei ristoratori francesi che rispondono con un repentino taglio dei loro prezzi su alcune fondamentali voci delle loro carte. Il risultato? Meno 11,8 per cento sul piatto del giorno, \[...\]](#)

© MONRIF NET S.r.l. | Partita Iva 12741650159 | Questo sito fa parte del Gruppo Monrif: [Quotidiano.net](#) [Il Resto del Carlino](#) [LA NAZIONE](#) [IL GIORNO](#)

Contattaci: leieluicette@quotidiano.net

[RSS](#) | [Condizioni del servizio](#) | [Informativa Privacy](#)