



giornale

Territori

Ospitalita'

Eventi

Prodotti

Produttori

Il Bianco di Custoza, "Vino delle Dame", arriva a Bologna di Redazione 2



di **Gabriele Orsi** -

Lunedì 18 maggio 2009, a Bologna -

Nella sala degli specchi dello storico Palazzo Gnudi, il Bianco di Custoza incontra l'alta cucina bolognese.

Per qualcuno è il "**Vino delle Dame**", e perciò nessuna location è più adatta a celebrarlo dei magnifici saloni affrescati e stuccati di un aristocratico palazzo del centro storico. Sarà quindi Palazzo Gnudi ad accogliere nel cuore di Bologna il prossimo 18 maggio.

Dalle 15 alle 22, la delegazione del Bianco di Custoza, uno dei vini meno conosciuti dell'ampio panorama veneto eppure protagonista in questi anni di un'eccezionale exploit sotto il profilo qualitativo. **Sedici aziende vinicole aderenti al Consorzio di Tutela del Bianco di Custoza** offriranno in degustazione l'intera gamma dei loro prodotti, dal bianco di base a quello superiore, ottenuto selezionando attentamente la produzione di uva per pianta, dal Custoza passito, legato alla grande tradizione veneta dei vini da dessert, all'emergente e già affermato Custoza spumante, caratterizzato da un lieve tocco aromatico.

I **nomi sulle etichette** rappresentano il gotha della produzione di questo eccellente vino: Adami Aldo, Corte Gardoni, Cantina di Castelnuovo, Cantina di Custoza, Fugatti Livio, Gorgo, Le Vigne di San Pietro,

Menegotti Antonio, Monte del Roari, Monte del Frà, Pigno, Ronca, San Leone – Sei Terre, Tinazzi, Tamburino Sardo e Villa Medici.

A ricevere a palazzo una simile delegazione non poteva essere altro che la crème dell’alta cucina bolognese, rappresentata da una pattuglia dei migliori chef operanti sotto le Due Torri:

Mario Ferrara, della Trattoria Scacomatto, che fonde i sapori forti della sua natia Lucania con un grande estro creativo in piatti dove convivono sapore e semplicità,

Marco Fadiga, dell’omonimo Bistrot, formatosi alla rigidissima scuola francese di Tolosa e membro dei Jeunes Restaurateurs d’Europe,

i fratelli **Marcello e Gianluca Leoni**, della Locanda Il Sole di Trebbo, interpreti rigorosi e creativi insieme di una cucina moderna ma con forti radici nella tradizione, e, last but not least,

Massimiliano Poggi del Ristorante Il Cambio, cresciuto alla corte di Vincenzo Cammerucci a Cesenatico, abilissimo nella scelta e nella lavorazione delle materie prime.

Questi campioni del gusto saranno protagonisti di un’amichevole sfida a quattro il cui risultato sarà deciso dall’inflessibile giuria, di cui faranno parte Giovanna Morassutti del Consorzio Tutela del Bianco di Custoza, Marco Nannetti, sommelier professionista e socio dell’Enoteca Italiana, Francesco Carboni di Go Wine, Giancarlo Roversi, giornalista e scrittore, Eros Palmirani, presidente dei ristoratori Ascom a Bologna e direttore del Ristorante Diana, Elisabetta Emanuela Pajello, membro dell’Accademia Italiana della Cucina, Gianfranco Maraniello, direttore del Mambo-Museo d’Arte Moderna di Bologna, Claudia Nicoli, sommelier e ambasciatrice dello Champagne in Italia, Mauro Orsi, albergatore, Fabrizio Gnugnoli, docente all’Istituto Alberghiero “Scappi” di Castel San Pietro, Max Bergami, docente all’Università di Bologna e all’Alma Graduate School, P. Giulio Giordani, gastronomo, e Gianluigi Mazzoni, membro degli “Apostoli della tagliatella”.

I premi assegnati dalla giuria saranno quattro:

- **Arte Custoza** al piatto che si distingue per l’estetica e la presentazione,
- **Tradizione Custoza** per l’aderenza alle tradizioni bolognesi,
- **Innovazione Custoza** alla ricetta più originale,
- **Emozione Custoza** al piatto che meglio comunica un connubio armonico tra olfatto e gusto offrendo un bouquet di emozione ed equilibrio.

Infine, ulteriore protagonista della serata, sarà il **pane al Custoza**: ideato dal fornaio Antonio Di Benedetto di San Pietro in Casale, è uno squisito impasto di patate, uvetta e noci messe a macerare nel Custoza passito e accompagnerà degnamente, assieme ai vini presenti, le portate della serata.

Palazzo Gnudi: via Riva di Reno 77, 40121 Bologna (zona a traffico limitato, ZTL)

Foto di Fruttuoso Zucchini

Approfondimenti esterni:

- www.vinocustoza.it
- www.palazzognudi.com

Contatti

Organizzazione: Omnia Relations

Tel +39 051 5870818 | **Cell** +39 335 8793077 |

<http://www.omniarelations.com> | info@omniarelations.com

Iscriviti alla newsletter

Trovi interessanti i contenuti proposti? Iscriviti alla nostra newsletter!

Nome Cognome
Azienda Email
Autorizzo

Prodotti correlati

Bursôn etichetta blu

I grappoli di Uva Longanesi vengono raccolti e almeno il 40% di essi viene sottoposto a macerazione carbonica. Vengono fatti fermentare per 7/8 giorni

Pignoletto Frizzante D.O.C.

Azienda Agricola Gaggioli Da una precisa selezione clonale e una vendemmia differenziata, da un'attenta tecnica di vinificazione in purezza delle uve

Fittiloghe

Il vino Fittiloghe prende nome dalla località in cui si trova il vigneto. Vigneto situato in zona collinare a 670 m. s.l.m. su terreni originatisi

Belgelso

Un mix di uvaggi che produce un equilibrio unico per finezza ed eleganza: 60% Tocai, 25% Chardonnay, 15% Sauvignon. Dal profumo complesso emerge

Extra Dry: Extra Prosecco

Spumante ideale per ogni momento della giornata, il Prosecco extra dry colpisce per il suo aroma ampio e delicato, ricco di sfumature e piacevoli

Cabernet

Rosso rubino intenso e riflessi granati per un vino ricco e pieno. Piccoli frutti rossi, marasca e ciliegia dominano il profumo ampio e vinoso, per

Capifosso

Vivacità e intensità. Sensazioni fruttate calde e avvolgenti. Piccoli frutti rossi di bosco e delicate note di spezie si fondono in

Chiar di Luna, Bianco di Merlot, Delea

Scheda Tecnica E' frutto della simbiosi che il vitigno del Merlot ha trovato con il territorio. In questo bianco fermo, grazie alla

Ospitalità correlate

Agriturismo Borgo delle Vigne Zola Predosa (Bo)

Cresciuto nel tempo intorno all'antico nucleo di abitazioni a ridosso dell'antico castello di Zola, l'agriturismo "Borgo delle Vigne"

Le Scuderie Ducali - Pavullo (Mo)

Le Scuderie Ducali si trovano a Pavullo nel Frignano, sull'Appennino modenese, 40 km a sud di Modena e 100 km a nord di Lucca. Costruite

Grand Hotel Astoria di Reggio Emilia

Cento camere con vista sul parco cittadino: il Grand Hotel Astoria, associato alla prestigiosa catena Mercure di Accor è uno dei

Locanda Cialamina

L'ampia sala ristorante permette di offrire servizi quali: - preparazione di pranzi e cene per gruppi o comitive; - allestimenti di rinfreschi, pranzi

Fattorie VII Dicembre 1796 - Agriturismo, Country Relais

La scelta di un limitato numero di ospiti (è richiesta la prenotazione) nel rispetto della loro e della nostra riservatezza, lascia

Agriturismo del Cimone "La Palazza"

L'agriturismo del Cimone "La Palazza" offre ai propri ospiti varie tipologie di svago a secondo della stagione, dalle passeggiate a

B&B "il Romitorio"

Comfort e rispetto della privacy nel centro storico di Modena. In un palazzo d'epoca, le cui finestre si affacciano su via Emilia centro, posto a

B&B Anna&Ricca - Reggio Emilia

Il Bed & Breakfast Anna&Ricca si trova nel cuore del centro storico di Reggio Emilia, lungo il Corso dove anticamente scorreva il

Territori correlati

Provincia di Ravenna

Enogastronomia, cultura, mare, aree naturalistiche e l'entroterra sono i cinque "gioielli" della Provincia di Ravenna, terra ospitale, ricca

Entroterra riminese

L'entroterra riminese è bello da assaggiare soprattutto in primavera, quando le nebbie da film di Fellini lasciano il posto alle fioriture

Castelli piacentini

Il Ducato di Parma e Piacenza attraversa oltre 300 anni di storia, ma le rocche ed i castelli che si trovano su questo territorio conservano memorie

Nelle Terre Traverse della Provincia di Piacenza

Una provincia da scoprire, per i suoi meravigliosi paesaggi, e da gustare, per i suoi vini e prodotti tipici, così legati a questi luoghi

Articoli correlati

Il Festival del Franciacorta itinerante fa tappa a Bologna

Il 25 Maggio 2009 all'Hotel Royal Carlton a Bologna - Gli amanti del Franciacorta potranno degustare i prodotti di ben 43 ...

A Cervia (Ravenna) un'esplosiva estate 2009 da vivere in pineta ed in salina

Dal 1° giugno al 15 settembre 2009 a Cervia (RA) - Dalla Festa della Musica alla Salina sotto le

Stelle, dal Festival delle Arti al Torneo ...



"Sapori della Valle 2009": a Montecatini Val Di Cecina (Pisa) si premiano i prodotti locali

Il 23 e 24 maggio 2009 a Montecatini Val Di Cecina (Pisa) - Saranno i prodotti tipici locali quali vino, olio, formaggio e salumi uniti alla ...



Giugno 2009: sagre, feste ed eventi in Valle d'Aosta

Festa Patronale della Santissima Trinità a Gressoney-La-Trinitè (AO) dal 6 al 7 giugno 2009 - La Festa patronale di ...



Giugno 2009: sagre, feste ed eventi in Trentino Alto Adige

Degustazione di vini al Giardino Labirinto Kränzel a Chermes (BZ) dal 3 al 24 giugno 2009 - Ogni mercoledì del mese ...

[Vedi tutti](#)

Altri argomenti simili: [Vino vino bianco Mario Ferrara Massimiliano Poggi Bianco di Custoza Consorzio di Tutela del Bianco di Custoza Marco Fadiga Marcello e Gianluca Leoni Mambo](#)

Commenti

Nome Email

Commento

Mondo del Gusto è una testata giornalistica (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n° 7735 del 19 febbraio 2007) P.I. 09052671006

Quando non altrimenti specificato, i contenuti di questo sito sono riproducibili secondo licenza Creative Commons. **Contatti | Pubblicità**

close

false

Galleries
of
by