

“La Laguna nel bicchiere” e le vigne da non perdere

*Giovedì prossimo, a Mestre alla Dispensa del Forte Marghera,
l'associazione aprirà l'appuntamento con Cento Cene Slow Wine 2017*

DI CLAUDIO DE MIN

Si chiama CentoCene ed è un modo conviviale, piacevole e divertente per diffondere la cultura del vino slow in Italia, progetto pensato per dare l'opportunità ai soci (e ai futuri soci) di Slow Food di assaggiare ogni anno i vini appena segnalati dalla guida Slow Wine nelle categorie Vino Slow, Grande Vino e Vino Quotidiano. Gli appassionati di Mestre, per fare un esempio, si preparano ad un appuntamento davvero ghiotto, in programma giovedì 1. dicembre alla Dispensa del Forte Marghera, dove (nel corso di una cena) verranno degustati sei vini, con la guida di Sebastiano Galanti Grollo e dei sommelier Fisar. Nei bicchieri un vino veneto (il Tai Rosso 2015 Vigneto Riveselle di Piovene Porto Godi di Toara di Villaga nel Vicentino); uno laziale (il Cesanese del Piglio Superiore 2015 di Casale della Iora di Acuto in provincia di Frosinone); uno toscano (il Chianti Classico 2014 di Riecine in Gaiole in Chianti); uno umbro (il Sangiovese Montefalco Rosso 2011 Riserva di Adanti di Bevagna, nel Perugia); un piemontese (il Baolo Marenca 2012 di Serralunga d'Alba, dell'azienda Luigi Pira) e, infine, un lombardo (il Rosè di Pinot Nero dell'azienda Monsupello di Torricella Verzate nell'Oltrepo' Pavese).

Ma la cena (fra Baccalà alla vicentina e Musetto di maiale allevato a pascolo libero nel Pordenonese) sarà anche l'occasione per conoscere una realtà unica nel suo genere. Si partirà, infatti, con l'aperitivo offerto dall'associazione veneziana "Laguna nel bicchiere - Le vigne ritrovate" che farà assaggiare i suoi vini - abbinati alla Schiacciata cotta a legna e mosto d'oliva del Parco Rurale di San Floriano di Pordenone - ma, soprattutto, racconterà l'esperienza di ricerca, conservazione e valorizzazione delle antiche vigne di laguna. Un'avventura avviata oltre vent'anni fa

Assaggiare e riflettere: l'oste Lorenzo

Sarà l'oste veneziano Mauro Lorenzon, patron de La Mascareta, a S.Maria Formosa, l'ospite di Sutto wine a Noventa di Piave (Ve), nella seconda serata di "Il Gusto del sapere: bere, assaggiare, ascoltare", in programma martedì dalle ore 20 (costo 55 euro, prenotazione allo 0422/744063).

Ad attendere gli ospiti l'Antipasto di mare nostrano/ veneziano (sarde in saor e calamaretti spillo), il Risotto radicchio e salsiccia,

l'"Anara in tecia" e il Panettone tradizionale con la crema. Vini Sutto ma non solo, che offriranno la possibilità di riflettere assieme a Lorenzon sul concetto di "buono, oltre il gusto" che - nella filosofia lorenzoniana - sta a significare che tutti i vini e/o alimenti devono essere non solo essere piacevoli al gusto ma anche genuini, fatti e creati con la minor manipolazione e sofisticazione possibile".

© riproduzione riservata

"La Laguna nel bicchiere" e le vigne da non perdere

Giovedì prossimo, a Mestre alla Dispensa del Forte Marghera, l'associazione aprirà l'appuntamento con Cento Cene

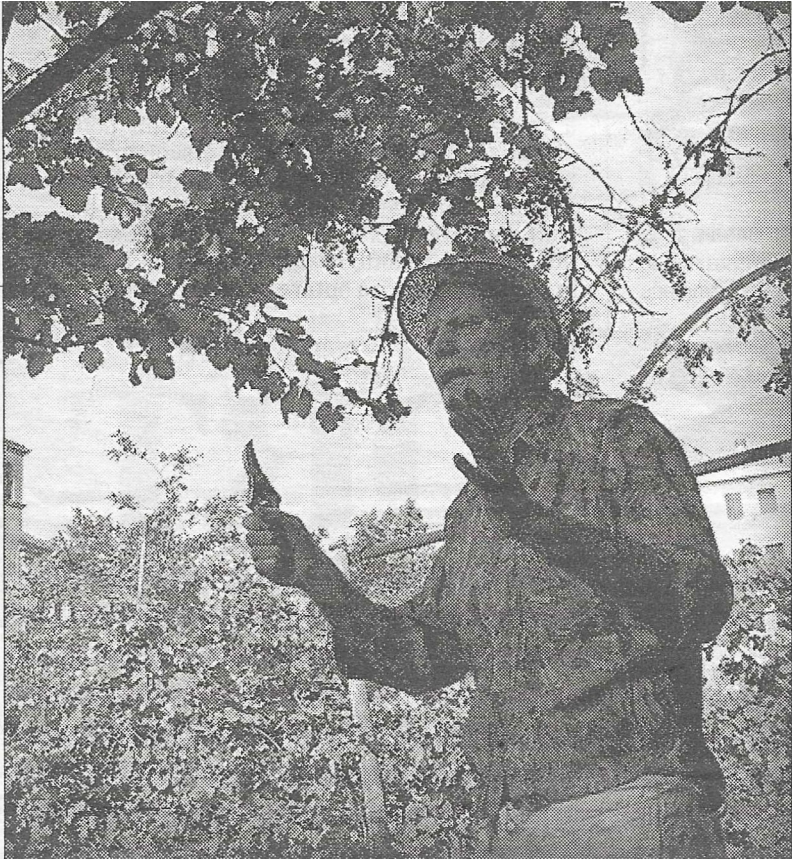
da Flavio Franceschet ("Insegnavo a Venezia e scoprii l'orto-vigneto di San Francesco della Vigna, tutto è cominciato da lì") e arrivata fino ad oggi, mentre i luoghi del vino - e della annuale vendemmia - si sono via via allargati, da Sant'Elena all'area della ex Veneziana Gas, da Sant'Erasmo alla tenuta Scarpa Volo a Mazzorbo ("Siamo stati gli ultimi a vendemmiare, nel 2007, prima che Bisol vincessse la gara indetta dal Comune e promuovesse la produzione della dorona" ricorda Franceschet), fino alle successive quattro scoperte... conventuali: San Michele in isola (francescani minori), Carmelitani Scalzi alla stazione, Clarisse alla Giudecca, Carmelitane Scalze a Cannaregio. Il fine era



LAGUNA NEL BICCHIERE In alto, Gigi da Fregona, detto "Miracol", alle prese con la potatura delle vigne

(ed è) coltivare la conoscenza del territorio e, nel tempo, hanno aderito con entusiasmo e passione personaggi come Mauro Lorenzon l'oste, Cesare Benelli il trattore, Gastone e Darella Vio (detentori a Sant'Erasmo delle vigne più antiche di dorona e produttori di ottimo vino salso), l'enobio Gian Antonio Posocco, vignaiolo, divulgatore di vini naturali, deus ex machina della cantina, Gigi da Fregona detto "Miracol", enologo viticoltore poeta e degustatore emerito, Simone Salin da Mestre che ha completato la squadra con la sua esperienza di oste-cantiniera.

Ma questo è un momento delicato per l'Associazione, insignita un paio di anni fa del prestigioso



LE TRADIZIONI



Oggi, alle 17, al Gritti Palace, in Campo Santa Maria del Giglio a Venezia, in occasione della Settimana della Cucina Italiana, e in collaborazione con la delegazione veneziana dell'Accademia Italiana della Cucina, presieduta dalla prof. Rosa Maria Lo Torto, verrà svolto il tema: "La tradizione nella cucina veneta" con interventi della stessa prof. Lo Torto su "Le osterie veneziane" e del prof. Gianni Moriani (Master in filosofia del cibo e del vino, Università S. Raffaele, Milano) su "Che cosa mangiava Dante nel Veneto". Al termine, Paolo Lorenzoni, direttore del Gritti Palace (al cui interno c'è una "Scuola di cucina", aperta a veneziani e stranieri), offrirà un "cicchetto" e un bicchiere di Amarone Serego Alighieri. L'evento è organizzato in occasione della Prima Settimana della Cucina Italiana nel mondo, che vedrà più di cento manifestazioni promosse dalla Dante nel mondo.

© riproduzione riservata

premio Internazionale Masi per la "Civiltà del Vino", e Franceschet spiega perché: "Stiamo trattando il rinnovo della convenzione con Veritas per la gestione della cantina dell'ex Convento dei frati francescani nell'isola di San Michele dove c'è la nostra sede "storica e operativa". Abbiamo fatto presente a tutti gli interlocutori pubblici la nostra volontà di proseguire, coinvolgendo le scuole del territorio e Slow Food, e, ovviamente, nel pieno rispetto dei luoghi sacri e delle funzioni cimiteriali, ma il rinnovo non è così scontato: in caso di risposta negativa per noi il danno sarebbe enorme". Insomma, sono giorni, settimane, di trattative e di...ansie.

Intanto uomini e donne di Laguna nel bicchiere si raccontano, si fanno assaggiare e conoscere. E così, eccoli, in una minitournée veneziana di fine autunno che li porterà oggi (ore 17,30) all'Osteria Al Cicheto in Calle della Misericordia, il 2 dicembre Al Timon, in fondamenta degli Ormesini, il 9 all'Adriatico Mar a San Pantalon, infine, il 16 (alle 16) al ristorante Local in Salizzada dei Greci.

Sperando nel lieto fine come regalo di Natale e, dunque, che chi deve capire capisca: chiudere la porta in faccia a questa realtà sarebbe, in fondo, solo un'altra piccola-grande sconfitta per la città e la sua anima.

© riproduzione riservata