



18-19 GIUGNO. Si preannuncia un weekend di grandi vini e prodotti gastronomici d'eccellenza a Olevano Romano (RM)! Siamo giunti infatti alla quarta edizione della manifestazione organizzata dal mitico Gourmet Errante, Pasquale Pace, e che coinvolge oltre 150 aziende vinicole con circa 600 vini presenti e 40 aziende di food. Durante i due giorni anche seminari sia dedicati al vino che ai prodotti gastronomici, showcooking e tanto altro.

Sabato 19 giugno alle 11,30 si svolgerà la verticale della Barbera d'Asti Superiore Vignassa dell'Azienda Agricola Massimo Pastura - Cascina La Ghersa. La Barbera Vignassa è ottenuta da un vigneto storico, i ceppi più vecchi risalgono agli anni '20, quando il bis-nonno di Massimo, Luigi Bologna, fra i primi, reimpiantò le viti di Barbera precedentemente distrutte dalla fillossera. La produzione è di circa 5000 bottiglie all'anno, ottenute da un vigneto di due ettari circa, con esposizione ed altitudine ideali, terreni argillosi e tufacei. Queste caratteristiche conferiscono al vino grande struttura e longevità. Per questo motivo Massimo sa aspettare..... Le annate saranno cinque più una sorpresa.

Il costo è di 20 euro da pagare al momento che si prenderà posto.

Annate in degustazione:

Barbera d'Asti Superiore Vignassa 2011;
Barbera d'Asti Superiore Vignassa 2007;
Barbera d'Asti Superiore Vignassa 2004;
Barbera d'Asti Superiore Vignassa 2000;
Barbera d'Asti Superiore Vignassa 1995
Sorpresa

La degustazione sarà condotta da Carlo Zucchetti, blogger e organizzatore di eventi, (www.carlozucchetti.it l'unico blog con il cappello), La cosa che potrebbe sembrare strana è l'ora alla quale si tiene la degustazione: servirà per iniziare ad imparare a bere vino al mattino come fanno la maggior parte delle aziende quando devono far degustare i loro prodotti e stabilire se sono pronti. In abbinamento verranno proposti formaggi e salumi, scelti fra quelli che è possibile trovare all'interno della rassegna. Il pane sarà di Gabriele Bonci.

Domenica 19 giugno, in particolare, alle 17,30 a Vinointorno si terrà l'interessante seminario, condotto da Lorenzo Sandano, dal titolo "L'evoluzione dei lievitati da forno oltre i dolci tipici dei periodi festivi".

Negli ultimi anni infatti abbiamo assistito ad un notevole cambiamento della filosofia da parte dei maestri pasticceri nella preparazione dei lievitati da forno nei periodi festivi. Siamo passati dalla produzione di "dolci tipici" destinati al consumo durante i periodi festivi nell'utilizzo a prodotti non solo dolci ma addirittura salati. Ciò deriva anche dalla evoluzione nell'utilizzo di materie prime che fino a poco tempo fa erano utilizzate in altri ambiti. Le divagazioni salate nell'evoluzione dei lievitati ne hanno favorito la produzione durante l'anno determinando un cambiamento delle abitudini del consumatore finale.

Nel seminario sono previsti i seguenti "assaggi dimostrativi" in cui la parte food sarà curata da Giovanni Milana di "Soramaría e Arcangelo":

- 1) PanRamata di Carmen Vecchione con patè di fegatini al profumo di agrumi.
- 2) Trionfo d'Italia di Attilio Servi con lardo e salame dei Monti Lepini (Azienda Maurizio Macalli) e ventricina olevanese (Macelleria Rocchi).
- 3) Focaccia di grani antichi di Claudio Gatti con crema al cioccolato bianco e frutta fresca stagionale (fragole, ciliegie o albicocche).

I posti sono circa 30 il seminario è gratis, per prenotarsi scrivere a vinointorno@gmail.com