

GUSTO

EVENTI



# MdV ha ospitato Wineoff

## Al Casale della cantina di Ozzano una giornata della Villani vini e liquori

di Sandro Piovani

**M**etti una giornata organizzata da una agenzia di rappresentanza tra le più operative a Parma in una delle cantine più accoglienti della nostra provincia, aperta ad ospitare altre cantine e non solo. Questo è stato «Wineoff» voluto e realizzato dalla Villani Vini e Liquori a Monte delle Vigne, per la presentazione dei nuovi brand in catalogo. E alla fine questa giornata è stata così una sorta di grande piccola «summa» di grandi etichette ma anche di grandi prodotti, dal Parmigiano Reggiano al salmone per arrivare all'acqua e alle bevande storiche. E tra masterclass con i vini di Monte delle Vigne protagonisti, spiegati dalla vendemmia alla bottiglia, con le loro caratteristiche uniche, quei vini che hanno fatto da apripista per la rinascita dell'enoologia di qualità della nostra zona. Mauro Villani, titolare dell'omonima agenzia, ha spiegato così l'iniziativa: «Un'occasione di classe e memorabile per presentare i nuovi brand del nostro catalogo, da Ferdy Wild a Tassoni a Mosaico Food Experience, più Riso Acquerello che ha affian-



**Wineoff** In alto, a sinistra, Mauro Villani allo stand MdV e alcuni avventori; qui sopra, a sinistra, lo stand Mosaico con il suo salmone e le acciughe e a destra il burro del caseificio La Villa.

cato gli altri brand food offrendo un valido supporto per il light lunch, Surgiva ovvero l'acqua per la giornata e Compagnia del Vino che ha portato i suoi prodotti stranieri. Ogni produttore ha avuto un banco d'assaggio dove ha potuto presentare la sua realtà e conoscere i clienti dell'Agenzia così come gli operatori del settore». Lorenzo Numanti, ad di Monte delle Vigne,



ha commentato così questa giornata: «L'obiettivo era portare gli addetti ai lavori di Parma e provincia nella nostra cantina e così è stato. Siamo molto soddisfatti di questa iniziativa dove abbiamo spiegato i nostri capisaldi, dalla scelta del biologico per arrivare ai nostri vitigni autoctoni e storici dell'azienda. E attraverso le masterclass abbiamo presentato la nostra intera

gamma di vini, che in questo momento è veramente ben assortita e selezionata. Una giornata dove Monte delle Vigne si è affiancata ad altri grandi prodotti, con abbinamenti food di alto livello».

E con lo chef Mariano Chiarelli che ha preparato uno splendido risotto (riso Acquerello e salmone della Mosaico Food Experience). Peraltro anche il caseificio La Villa (Urzano) ha proposto il suo Parmigiano Reggiano di qualità ed anche un burro emozionante, perfetto da mangiare semplicemente con il pane e unico se abbinato alle acciughe del Mar Cantabrico (Mosaico).

Poi i vini e i formaggi selezionati da Ferdy Wild, sapori e sorsi sempre all'insegna del biologico.

Una nota di merito in più a Monte delle Vigne che appunto ha accolto altre cantine, altri produttori del settore food e altri distributori: un altro modo di far sistema, questa volta all'insegna della qualità, come comune denominatore. Una bella giornata di gusto, sapori e sorsi di qualità. Parmigiani e non solo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'evento** All'Italia due premi speciali. Alla Cina la migliore presentazione

# Il Marocco vince il campionato mondiale di cous cous

**È** il Marocco il Paese vincitore del campionato del mondo di cous cous che si svolge al Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo in Sicilia. All'Italia sono andati due premi speciali, alla Cina quello alla presentazione del piatto. L'evento ha visto la partecipazione di 10 team di chef di Cina, Eritrea, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Russia, Tunisia e Ucraina e di Medici Senza Frontiere. La coppia di chef Chaoui Hanae, che ha aperto a Milano La Medina, e Mourad Dakir, chef e titolare di

Maison Touareg a Milano, si è imposta sul team cinese e quello di Medici senza Frontiere, arrivati in finale. Ha conquistato il palato della giuria tecnica con un cous cous tradizionale marocchino, un ricordo delle montagne dell'Alto Atlante.

Due i premi speciali andati al team italiano, composto da Antonino Ingargiola, originario di Mazara del Vallo e chef del ristopub Bik Bak di San Vito lo Capo e Andrea Pellegrino, chef pasticciere al bar Oasi di Castelvetrano, con la ricetta dal titolo Il ricordo: si ispira ai ricordi



*La contesa si è tenuta a San Vito Lo Capo, in Sicilia*

**Cous cous** Un piatto che sta diventando sempre più popolare e diffuso in molte cucine.

della tradizione e della cultura siciliana; ha ricevuto il premio UniCredit per la ricetta più sostenibile, consegnato da Vincenzo Evola, Responsabile rapporti con il territorio Sicilia di UniCredit e il premio per la ricetta più originale promosso da Conad, consegnato sul palco da Mauro Lusetti, Presidente nazionale di Conad. La Cina è stata premiata per la migliore presentazione, il team di Medici Senza Frontiere per la cottura più tecnologica. Il festival è prodotto dall'agenzia Feedback e dal Comune di San Vito Lo Capo all'interno di un evento sempre più seguito e sempre più globale, per un piatto che mille varianti ma piace sempre più anche fuori dai paesi dove è una tradizione.

**Red. Gusto**

© RIPRODUZIONE RISERVATA