

## Serate a tema

# “Porteremo i sapori di Calosso sulle tavole degli chef di Boston”

Da Calosso agli Stati Uniti per promuovere il loro agriturismo, il territorio e i grandi vini. E' la scommessa di Luca Cavallero e della compagna Maria Gabriella Chiodi (nella delegazione anche Carmela Straniero e Martina Cavallero) che ieri hanno fatto le valigie per scommettere sul turismo e su nuovi orizzonti.

«Lavoriamo principalmente con gli stranieri che arrivano dal Nord Europa. Da queste parti funziona internet ma soprattutto il passaparola. Quando arrivano scoprono la tranquillità delle nostre colline, le vigne e i caratteristici crocin, ne parlano con parenti e amici e ritornano. - spiega Luca Cavallero per 25 anni al ristorante La Sosta di Montabone - Calosso è un paese che ha tanto da raccontare, noi cominceremo dall'America. Porteremo depliant, racconteremo le stagioni della vite e del vino, insegneremo a conoscere i nostri piatti e i nostri vini».

In particolare i due titolari di Cà Rapulin saranno protagonisti a Boston di tre serate a tema con la chef Bar-



Ca Rapulin a Calosso. In basso Luca Cavallero e Gabriella Chiodi



bara Lynch, seconda donna ad aver ricevuto il «James Beard Foundation Award». Piatti e vini dell'Astigiano saranno serviti in tre celebri ristoranti di Boston (Stir, Sportello e Menton).

«Abbiamo scelto Boston

perchè è una città viva culturalmente e economicamente, ci racconteremo agli americani. Un gruppo selezionato di clienti potrà vedere ed imparare come preparare i piatti del menù piemontese che poi sarà servito - raccontano Luca e Gabriella - proporremo tra l'altro ravioli del plin, coniglio alla cacciatora con polenta otto file, torta di nocciole Abbineremo il nuovo Asti Secco, il Gamba di Pernice, vitigno autoctono di Calosso e la Barbera e il Moscato d'Asti».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

