

Nizza, oltre 400 presenze hanno soddisfatto l'assessore Perfumo

## "Incontri divini": nella prossima edizione più spazio ai rossi

Ad un mese dall'ultimo appuntamento della rassegna di degustazioni "Incontri divini", l'assessore Domenico Perfumo si dichiara pienamente soddisfatto per la riuscita dell'iniziativa che, nel corso di quattro appuntamenti, ha visto transitare per il salone del Foro oltre quattrocento presenze con un picco superiore alle 120 durante la serata dedicata alla Barbera. Questa è stata proposta nella sua recente veste di "Nizza" ad intenditori, estimatori ed anche soltanto curiosi nelle interpretazioni di Roberto Morosinotto e Marco Bonfante ed aveva per cavaliere il Barbaresco dogc "Santo Stefano" del Castello di Neive il tutto in una cornice di Cacciatorino e Toma piemontese.

Non che le altre serate abbiano sfigurato, fanno sapere dall'organizzazione, anzi sono servite a dimostrare che i vini della valle Belbo nulla hanno da temere confrontandosi con altre realtà italiane con le quali non necessariamente sono, in concorrenza potendosi porre un pano di proficua complementarità. Bene dunque la serata dedicata al bianco che ha visto protagonisti il Cortese dell'Alto Monferrato "Serica" ed il Monferrato bianco prodotti rispettivamente dalla Cantina di Nizza e dalla Cascina barbatella accompagnati al Vermentino di Gallura "Vignagena" ed al Vermentino di Sardegna "Castanzu" prodotti da Capichera - Arzachena e Adria vini e degustati in quest'occasione con la caratteristica Belegaoda nice-se ed il Salame cotto monferrino; anche l'appuntamento dedicato al dessert è stato un successo con il Moscato d'Asti nelle selezioni della cascina Lana di Nizza e del "Volo di farfalla" dell'azienda agricola Scagliola di Calosso, in parallelo con il Muscat della Val d'Aosta tutti abbinamento con il Bonet e la Torta di nocciole. A sorpresa anche un rosso valdostano capitato per caso ma comunque apprezzato da tutti segno forse che il vino, quello rosso, meglio si identifica con l'immagine collettivamente idealizzata della bevanda cara a Bacco.

Proprio per questo motivo, ha affermato l'assessore, nel corso della prossima edizione della vetrina enologica il cui allestimento è previsto per il prossimo Gennaio, ritornata la calma dopo le festività natalizie, si darà maggiore spazio a questa tipologia di prodotto capace anche di introdurre, partendo dagli aspetti organolettici, un più articolato discorso sul territorio. Per intanto non resta che ringraziare chi ha contribuito alla riuscita dell'edizione appena conclusa: in primis quei produttori che hanno messo a disposizione gratuitamente l'elemento necessario, comprendendo che la cassa di risonanza di cui avrebbero goduto i loro vini sarebbe stata un guiderdone già valido di per se stesso. Anche l'istituto scolastico Nicola Pellati ha contribuito alla riuscita della manifestazione organizzando una serata tutta sua per descrivere un modernissimo laboratorio predisposto allo studio dei lieviti dei mosti offerto dalla ditta chimico - farmaceutica Dia Sorin; grazie ad esso saranno condotti esperimenti guidati dal professor Antonio Potenza ed il dottor Enrico Vaudano del Centro astigiano di ricerca di viticoltura ed enologia relativamente alla fermentazione, passo necessario per giungere a prodotti di eccellenza compresi quelli presentati in corso di serata: l'Asti secco con Soffice di cardo gobbo e l'Asti con Bonet realizzati dalle aziende di Guido Bezzo e di Romani Dogliotti; entrambi i piatti sono stati preparati dagli allievi dell'Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane di Agliano.

> Di. Esse. Bi.

