

Viaggiare attraverso il gusto... #Sheratonwinetravel

In testata i ravioli di trota salmonata affumicata con formaggio e purea di rape rosse. Chef Alessandro Lori.

Ci sono molti modi di viaggiare. Uno di questi avviene con l'assaggio delle creazioni e delle produzioni, espressione dei territori e delle persone. Giovedì 27 Novembre 2014, allo Sheraton Milan Malpensa, ho partecipato a un viaggio di conoscenza e di connubio tra i sapori della Valtellina e del Trentino.



Ospiti dello show cooking Leonardo Bassola dell'Hotel Chesa Colani in Engadina, Svizzera, Stefano Ghetta del Ristorante L'Chimpl da Tamion di Vigo di Fassa, Alessandro Lori dell'Hotel Ristorante Rita di Canazei, e Nicola Vian del Ristorante El Filò di Pozza di Fassa.

Devo ammettere che questa volta non è stato facile parlare con loro visto le tante persone presenti. Quando riesco, cerco di rapire il produttore o il cuoco di turno isolandomi per il tempo necessario che mi permette di instaurare un momento di vera intimità, per conoscersi sul serio, come piace a me. Comunque sia, trotterellando su e giù per la sala tra presentazioni e saluti, ho avuto modo di assaggiare come sempre preparazioni dai sapori interessanti. Ma non solo...

Ho scritto 'wine travel' e quindi che lo sia. Durante la

serata, tra le varie degustazioni, ho apprezzato il Rossara Legiare 2012 IGT dell'Azienda Agricola Zeni di Grumo, San Michele a/A (TN). Un vino piacevole di media struttura dal colore rosso tenue. Il vitigno è il Rossara. La superficie viticola interessata, per una parte, è situata sul Campo Rotaliano il cui nome ha origine dal territorio formatosi con sassi rotolati a valle. Un'azienda dalla lunga tradizione fondata da Roberto Zeni nel 1882, che continua con Roberto e Andrea Zeni, ultima generazione. Di loro mi è piaciuto leggere l'attenzione e l'impegno per la tutela dell'ambiente, messo in pratica con la sottoscrizione di un rigido protocollo creato dal Trentino Viticolo sull'uso dei fitosanitari in campagna.

Vino ma anche birra artigianale, questa volta con malto d'orzo, luppolo e purea di mirtilli. Viene prodotta dall'Azienda Agricola Fumasoni Olmo tra i panorami delle Alpi Retiche della Valtellina, appena sopra Sondrio. Interessanti i suoi abbinamenti.

Non vi ho detto ancora che con me c'erano quattro ragazzi della Brianza, o meglio, uno di Parma, uno di Messina, uno di Milano e uno di Roma: Ivan, Andrea, Matteo e Paolo. Si sono conosciuti alla facoltà di Agraria e hanno deciso di produrre zafferano. Una spezia dalle molte virtù che fa bene alla salute in quanto antiossidante, antivirale e antibatterica. Sono i Mastri Speciali, classe tra il 1986 e il 1991. L'idea di coltivare zafferano è nata a Ivan nel 2011, dopo un viaggio a Kasmir, in India. Io li ho conosciuti a Usmate Velate, sul campo, dove nasce il loro prodotto.

Ma questa è un'altra storia...



Caldo freddo di fagioli, sarde del Garda con ditalini e polvere di caffè. Chef Stefano Ghetta





