

Domenica 6 Aprile 2008

GRANDI CENE. Erano 370 gli invitati a Palazzo Giusti. Nelle altre feste, asado e tango argentino e Bordeaux del 1970

■ Frescobaldi e Antinori premiano l'Espresso

Al Gala dei cru italiani il riconoscimento come miglior giornalista va a Ernesto Gentili

C'era molta attesa, e anche tanta curiosità, alla cena di gala nel piano nobile di Palazzo Giusti del Giardino promossa dal Comitato dei grandi cru d'Italia, che raccoglie il gotha delle grandi firme del vino italiano. Il passaggio di consegne della presidenza vedeva infatti di scena sul palco due dei grandi coinvolti nell'inchiesta sul Brunello di Montalcino che sta scuotendo queste giornate del Vinitaly, con Piero Antinori che passava ufficialmente la mano a Vittorio Frescobaldi. Con nobile distacco, da veri marchesi quali sono, entrambi non solo non hanno detto una parola sul caso che li vede loro malgrado protagonisti, ma non hanno nemmeno mai pronunciato la parola Brunello. Un momento di brivido lo si è avuto solo quando si è arrivati all'assegnazione dei premi alla stampa del Comitato creato nel 2006 per riunire i migliori produttori di vino italiani con almeno 20 anni d'attività e almeno un vino ai massimi livelli di punteggio di tutte le guide e riviste, italiane e internazionali. Il riconoscimento per il miglior giornalista italiano dell'anno, infatti, è andato a Ernesto Gentili, della Guida dell'Espresso. All'annuncio ufficiale, solo un timido e circoscritto applauso di circostanza ha accompagnato la consegna, ben diverso dal calore con cui erano stati accolti gli altri. Il brusio dei tavoli si è poi tramutato in un mormorio più accentuato quando nell'elenco dei finalisti per le migliori guide o testate italiane è stato fatto il nome della Guida dell'Espresso. E con un tangibile sospiro di sollievo è stato accolto l'alloro che ha incoronato Duemilavini.

Tutto questo non ha tuttavia rovinato la cena ai 370 invitati, con un menù firmato da tre dei migliori ristoranti italiani, i cui chef sono giunti appositamente in riva all'Adige per l'occasione: Gianluigi Morini e Valentino Marcattili del San Domenico di Imola, Aimo e Nadia Moroni, con Fabio Pisani e Alessandro Negrini, del Luogo di Aimo e Nadia di Milano, ed Ernesto e Alfonso Iaccarino del Don Alfonso di Sant'Agata ai due golfi di Napoli.

Ma di cene e feste memorabili è piena questa edizione del Vinitaly. Ieri sera c'è stata la grande festa argentina a base di tango ed asado a Villa Giona di Corrubbio di Negarine per il lancio di Enamore, il passito sudamericano fatto con il metodo dell'Amarone ma con una miscela di uve diverse, lanciato dalla joint venture Allegrini & Renacer.

Sempre in una magione di campagna, nella cinquecentesca Villa Fraccaroli del Sanmicheli a San Pietro di Lavagno uno degli eventi della prima sera è stato «I love the wine 2», organizzata dalla Fraccaroli Viticoltori, i cui vini hanno accompagnato le opere culinarie dello chef Igles Corelli, responsabile delle scuole di cucina della Città del Gusto del Gambero Rosso, al ritmo delle musiche dell'orchestra barocca Il Tempio Armonico. Memorabili sono state giudicate anche l'«orizzontale» di sei Bordeaux 1970 fatto da Balan al Due Torri e la tradizionale cena dei Fratelli Tedeschi al ristorante Il Desco. G.B.