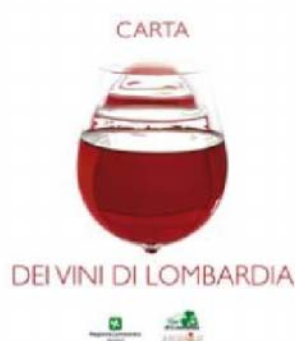


Home > Beverage > Edita "La Carta dei Vini di Lombardia"

Edita "La Carta dei Vini di Lombardia"

CERCA NEL SITO:



La nostra indagine sulle abitudini di consumo di vino e sui luoghi del buon bere italiano prosegue e tocca un'interessante iniziativa che coinvolge tutto territorio lombardo: la Carta dei Vini di Lombardia, un progetto realizzato da AS.CO.VI.LO, Associazione Consorzi Vini Lombardi, con la collaborazione di Regione Lombardia – DG Agricoltura e il coordinamento di Matteo Lucchini e Carlo Pietrasanta, produttore vinicolo e Presidente del Movimento Turismo del Vino Lombardo. "Hanno aderito trentuno ristoranti, ai quali stiamo fornendo proprio in questi giorni una carta dei vini da proporre a fianco della propria in uso" spiega Livio Cagnoni, Presidente di As.Co.Vi.Lo. I vini di tutte le tredici zone DOC di Lombardia saranno disponibili nei ristoranti per almeno un anno e per facilitare i ristoranti saranno inviate gratuitamente ad ogni esercizio sei bottiglie,

dieci copie della carta dei vini in italiano e cinque in inglese, oltre ad una campionatura di formaggi del Consorzio Alti Formaggi (Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Taleggio) e di Grana Padano, partners dell'iniziativa con il Consorzio Cuochi e Ristoratori di Lombardia, il Gruppo Sanpellegrino, l'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, la Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori e l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino.

"La carta dei vini è composta da cinque pagine di presentazione delle zone vinicole lombarde curate da Giuseppe Vaccarini, presidente dell'ASPI, quattro pagine di carta dei vini vera e propria che i ristoranti compileranno con le etichette presenti nella loro cantina e una pagina di presentazione dei formaggi partners" come ci ha mostrato Carlo Pietrasanta.

L'idea rappresenta una risposta alla sempre più significativa contrattura dei consumi di vino, tangibile in tutto il canale ho.re.ca.: "La ricostruzione di questo settore richiede un cammino lungo e soprattutto il realismo necessario a cogliere i segnali provenienti dal mercato ed adattarsi ad essi" ha dichiarato Matteo Scibilia, Presidente del Consorzio Cuochi e Ristoratori di Lombardia. "Innanzitutto occorre collaborare con le istituzioni e chiedere alle istituzioni di collaborare con noi ristoranti, che siamo comunque un terminale significativo della valorizzazione del territorio e della sua capacità di proporsi sul mercato in maniera organica. E poi creare un percorso che rafforzi l'incontro ed il dialogo con l'agricoltura e gli artigiani regionali, unica reale possibilità per ridare slancio alla ristorazione di qualità; e poi ancora tornare alla stagionalità degli ingredienti, chiedersi cosa un turista straniero gradirebbe mangiare in Lombardia e quale emozione potrebbe accompagnarlo nel viaggio di ritorno a casa."

La Carta dei Vini di Lombardia vuole essere un primo esempio reale di un percorso che può dare respiro costruttivo a tutto il comparto, aiutando il contatto tra le imprese in maniera concreta e dando visibilità alla gastronomia della regione anche in vista di EXPO 2015.

La produzione vinicola lombarda ospita 5 denominazioni Docg, 23 Doc e 15 Igt, in molti casi poco conosciute e poco diffuse. In carta e nella Guida ai Ristoranti aderenti, un libretto di 24 pagine con una piccola descrizione dei ristoranti che partecipano (tra cui diversi segnalati nelle principali guide gastronomiche e molti locali tradizionali sparsi tra Milano e l'hinterland, Monza e la Brianza, Lodi, Pavia e Varese) i vini e le zone di produzione sono tutte raccontate: Valtellina, Valcalepio, Moscato di Scanzo, Franciacorta, Botticino, Capriano del Colle, San Martino della Battaglia, Garda Classico, Lugana, Colli Mantovani, Lambrusco, San Colombano e Oltrepò Pavese.

Ecco un bell'esempio di rete di qualità, dove sapore, cultura e informazione non sono solo parole, ma fatti concreti.

Alessandra Locatelli