



PRIMAVERA GLI ASPARAGI NEL VICENTINO E IN ISTRIA

■ L'asparago bianco di Bassano Dop, le erbe spontanee e i fiori saranno i protagonisti della cucina primaverile degli agriturismi vicentini di Terranostra. Due le rassegne gastronomiche, per 11 serate a tema in 8 agriturismo che proporranno un menu speciale tutto incentrato sull'asparago oppure sulle erbe e i fiori.

Vera sfida per gli agriturismi è infatti quella di proporre, insieme alle erbe, anche fiori edibili. Info su terranostra.it o [facebook.com/terranostra.vicenza](https://www.facebook.com/terranostra.vicenza). Intanto dal 24 marzo al 15 maggio ristoranti e trattorie di Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie in Istria accolgono gli ospiti con prelibatezze a base di asparagi.

Sono le Giornate dell'asparago istriano, ottima occasione per gustare piatti a base di asparago selvatico: dai grandi classici della tradizione istriana a originali combinazioni che vedono gli asparagi preparati con carne e pesce o addirittura come squisiti dessert. Info al sito coloursofistria.com.

Prowein/1 Il mondo da non perdere aspettando Vinitaly

Alla fine le due rassegne, quella di Düsseldorf appena conclusa e quella veronese che si apre domenica, sono complementari, ma non tutti i produttori puntano su entrambe le fiere. Per mobilità e organizzazione la Germania vince 10 a 1

■ Nessuno è tornato a casa a mani vuote. C'è addirittura chi dice, come Pierangelo Noventa di Botticino, che «se solo un decimo dei contatti va a buon fine non avrò abbastanza vino». La Lugana ha vendemmiato (come al solito), la Franciacorta ha seminato con passione, ma è chiaro che il pieno lo farà a Vinitaly. Sintetizza Eleonora Uberti di Erbusco: «Contatti ci sono stati, ma sia chiaro che restano sempre un decimo di quelli che abbiamo a Vinitaly».

Prowein 2014 si è chiusa martedì 25 scorso ed è andata bene, ma in termini così diversi da Vinitaly, che si apre domenica prossima a Verona, che non sembra neppure sensato fare un confronto.

Alla fine è stato chiaro a tutti che si tratta di due manifestazioni complementari. In 20 anni, contro i 48 della fiera veronese, Prowein è diventata la manifestazione di riferimento per chi vuole esportare, la fiera interna-

zionale per eccellenza. Vinitaly resta l'irrinunciabile vetrina del vino italiano, così che non sono molti quelli che, visto Prowein, pensano di rinunciare a Vinitaly. A Prowein, ha detto un importatore scandinavo, si va a incontrare il mondo, ma il vino italiano è troppo importante per limitarsi agli espositori di Düsseldorf (comunque mille).

Una sintesi perfetta, per ora. Di certo nessun espositore bresciano ha intenzione di rinunciare nel 2015 al suo minuscolo tavolino tedesco (la sedia era un optional, scherza Carlo Veronese, direttore del Consorzio del Lugana, ma nel padiglione della Franciacorta c'erano sgabellini persino per gli ospiti).

Si diceva che le due manifestazioni hanno poco in comune, se non (malaguratamente) le date di svolgimento. Inutile dire che quanto a organizzazione i tedeschi ci battono 10 a 1. Secondo i bresciani non si riuscirà

mai ad uguagliarli, a cominciare dalla possibilità di muoversi. In Germania la metropolitana fa capolinea in fiera, con il biglietto prendi tutti i mezzi di trasporto della regione. In pratica l'auto non ti serve. Ma anche se la usi non è poi male. Riccardo Ricci Curbastro, che in fiera è andato in auto, non ha mai impiegato più di mezz'ora per coprire i 20 chilometri dall'albergo alla fiera.

In compenso lo spazio per esporre è poco, perché gli espositori sono tanti in uno ambito molto più piccolo. La necessità, ma anche una intelligente scelta di marketing, obbliga agli stand collettivi. I bresciani che lo avevano, hanno esposto a fianco del loro importatore, un modo per farsi vedere anche se si è degli sconosciuti. Del resto chi avrebbe notato la minuscola produzione di Cantrina se non fosse stata nello stand della quotata rivista Merum ed ancora nessuno si sarebbe accorto della Agricola Valca-



Degustatori professionali al lavoro in una sala del Prowein di Düsseldorf e sotto il tavolino del camuno Alex Belingheri

monica se non perché lo stand era quello dell'associazione dei sommelier tedeschi (Desa). La Lugana, la Franciacorta e Pro Brixia avevano un loro stand collettivo con una ventina di espositori che serviva anche la

piattaforma di smistamento verso lo stand di chi ne aveva uno individuale.

A Prowein i visitatori sono tutti professionisti, cosa che ha i suoi vantaggi perché non c'è ressa, perché non

versi vino ai semplici beoni, ma ha anche il limite che, se sei nuovo, quelli tirano diritto e, se non sei nella loro agenda, non ti degnano di uno sguardo.

Gianmichele Portieri



Prowein/2 Agende piene di appuntamenti

■ Cosa ha chiesto ai bresciani il mercato del mondo? Il Lugana anzitutto, con precisione e fermezza. Di norma, dice Veronese, conoscevano già il prodotto, almeno quello dell'annata precedente. Dell'inflessibile agenda si è accorto Daniele Malavasi di Pozzolengo, che ha agganciato 15 enoteche svizzere con il Lugana, ma che ha proposto invano il suo eccellente Chiaretto. Però Paolo Pasini di Puegnago dice di aver avuto ottimi riscontri anche col rosato grazie all'importatore che gli ha organizzato gli incontri.

Così il Chiaretto sta facendo strage di appassionati a New York. Cristina Inganni di Cantrina di Bedzole si è vista chiedere solo il Gropello da informattissimi enotecari tedeschi e belgi, senza possibilità di proporre altro.

Pierangelo Noventa di Botticino era con Pro Brixia ed è molto contento anche se la fascia di prezzo del suo Botticino (a cavallo dei 20 euro) ha creato difficoltà: il mercato germanico è segmentato tra il primo prezzo e il mercato gourmet di alto livello. Però anche Giuliano Tognazzi di Caionvico ha pro-

posto bene il suo Botticino già presente nei ristoranti della Baviera, bene anche il Lugana, niente da fare per il Franciacorta che pure l'azienda da quest'anno produce nella zona tipica.

Incredibilmente è stato più facile al camuno Alex Belingheri proporre il suo Nautilus, lo spumante affinato in fondo al lago d'Iseo. Ha trovato un cliente alla ricerca di autoctoni veri e sconosciuti. Perfetto per la Valcamonica cui ha comunque giovato l'essere ospite della Desa ed avere vicini i vini di montagna della Valle D'Aosta, evidentemente più famosi.

Resta da dire della Franciacorta i cui risultati vanno spiegati dicendo subito che è andata meglio dello scorso anno. La voce comune, che abbiamo raccolto da un produttore di Amarone, è che la Franciacorta è improponibile perché costa più di molti Champagne senza averne ancora il fascino. È una impostazione cui i Franciacortini si ribellano. Riccardo Ricci Curbastro (il decano della manifestazione, al suo ventesimo Prowein), ammette che il mercato tedesco è orientato sui vini di primo prezzo

(come l'economicissimo Sekt), ma dice anche che la fascia gourmet sta crescendo. L'uscita dall'impasse è una sola: se si riesce a mettere il Franciacorta nel bicchiere giusto, il vino si raccomanda da sé. Il problema è quello di entrare nell'agenda degli operatori. Ricci Curbastro, che ha un'azienda che esporta il 35% del fatturato (quindi molto più della media della Franciacorta) ha risolto il problema in modo pratico: l'azienda ha coltivato i suoi clienti tramite l'importatore, però è stata presente tutto il tempo anche nello stand consortile «perché bisogna tenere alta la bandiera». Maddalena Bersi Serlini, che è a Prowein da cinque anni e che comincia a raccogliere ora i frutti, ci fa capire che per la zona nel suo insieme è ancora tempo di semina. Il messaggio che deve passare, dice la vice presidente del Consorzio, è che il Franciacorta è un'eccezione unica, da non paragonare allo Champagne che, al confronto, è un prodotto di massa. Il confronto sul prezzo, quindi, non deve condizionare. Naturalmente ci vuole tempo e in parte è già utilmente trascorso.