

L'Espresso food&wine

[HOME PAGE](#)
[ATTUALITÀ](#)
[RICETTE](#)
[BERE](#)
[RISTORANTI](#)
[PRODOTTI](#)
[LIBRI](#)
[PERSONE](#)
[DE GUSTIBUS](#)
[MULTIMEDIA](#)

LIBRI

[STAMPA](#)

[CONDIVIDI](#)


Vini e prodotti friulani, foto A. Castiglioni

Per Trentino e Friuli incrocio perfetto

di Antonio Paolini

Presentate le due guide regionali L'Espresso che uniscono il top di enologia e gastronomia

Si chiamava, se non ricordiamo male, il "magico incrocio che separa e sostiene", e fu a suo tempo lo slogan vincente di una fortunata campagna di lingerie.

E a modo suo un "magico incrocio" anche quello proposto da due nuove Guide targate L'Espresso: due Guide regionali dedicate rispettivamente a Friuli Venezia Giulia e Trentino (senza Alto Adige).

ARGOMENTI CORRELATI

[GUARDA I ristoranti d'Italia 2012](#)

Ma è un incrocio che unisce, non separa: perché mette insieme nello stesso agile, leggibilissimo format il meglio delle due Guide nazionali, quella dei Ristoranti e quella dedicata ai Vini, ovviamente per la parte relativa alle due regioni protagoniste.

Le Guide hanno fatto il loro vernissage in un unico week end, e nel corso di due eventi assolutamente intonati: a **San Daniele** del Friuli, nel giorno dei festeggiamenti solenni per il cinquantesimo anniversario della nascita del Consorzio che produce e tutela il celebre prosciutto che porta nel mondo il nome della cittadina; e a Trento nel contesto di "Bollicine", la annuale celebration dedicata agli altrettanto celebri spumanti Doc locali.

A **San Daniele**, tenuta a battesimo dal direttore della Guide L'Espresso Enzo Vizzari, "Friuli Venezia Giulia Vini & Ristoranti" ha debuttato nelle sale del Castello, nel contesto di un mosaico decisamente goloso e di intrigante ideazione: tredici tavoli, ognuno affidato a un ristorante top regionale, dove sfilavano tre preparazioni (e/o specialità) accuratamente scelte, e abbinata ai vini di due o tre tra i migliori produttori "furlan" e giuliani.

L'audience, composta da critici e giornalisti di tutt'Italia, ha così zigzagato, ruotando e avvicinandosi di tavolo in tavolo, tra scampi crudi su composta di rosa canina e patè di tordi, rara pitina (insaccato di carni miste a forma di tortino), filetti di trota al fumo e straordinari formaggi d'alpeggio, ma anche un'arguta collezione di super panini (cinque veri capolavori) presentati dal titolare di uno dei locali selezionati, il Taverna di Colloredo di Monte Abano.

Scenario altrettanto suggestivo (Palazzo Roccabruna) a Trento per il lancio di "Trentino Vini & Ristoranti" e per le degustazioni di "Bollicine", con oltre 70 produttori di Trento Doc in campo con i loro vini; la cucina di Malga Panna, Costa Salici e Locanda Margon per il dinner immancabile; il condimento musicale del nitido, elegante jazz di Greta's Bakery (band italiana che ha già inciso negli Usa per Decca, ed è guidata da una finissima vocalist); e il "pepe" di una degustazione cieca in cui quattro trentini e quattro illustri Champagne sono stati proposti (senza trotterellare...) ai critici presenti per una valutazione senza preconcetti sulla "territorialità" dei due brand e delle due denominazioni.

(28 novembre 2011)

ANNUNCI

Davenia
Specializzati nella produzione di vini, olio, conserve alimentari e commercializzazione di prodotti pugliesi da oltre 40 anni

La Bottega dell'arte del vino
Enoteca con grande selezione di Vini Italiani, Spumanti e Champagne Grappe, Cognac, Armagnac, Whisky, Specialità Gastronomiche Consegne a domicilio

Il Nappo
Benvenuto sulla nostra tavola! Vini Doc friulani e grappe Monovitigno. Vini rossi, bianchi secchi, da dessert, selezione oro, il Picot, gli spumanti... Confezioni regalo anche per aziende.

Caseificio Montepratello
Il nostro caseificio, da circa 30 anni, si occupa della trasformazione del latte bovino da cui ottiene un vasto assortimento di prodotti sempre più apprezzati per la loro bontà e genuinità.