

Qui a lato,
Luciano Rappo
presenta
uno dei vini e,
sotto, un'altra
tavolata
di partecipanti

SERATE DI GUSTO

Il Gourmet Club in viaggio attraverso le italiche bollicine

di **Alessio Pompanin**

► BOLZANO

Piena attività, anche in estate, per il Gourmet Club Bolzano. Del resto le bontà gastronomiche non conoscono... ferie e se in questi giorni in città si boccheggia, non necessariamente si devono copiare i bradipi, per non avere un tracollo, se le iniziative a sfondo enogastronomico sono rinfrescanti quanto a prodotti e location. A questo proposito, infatti, merita spazio la serata organizzata dal Gourmet Club Bolzano poche sere fa e intitolata «Bollicine d'Italia», ospitata nelle storiche cantine del negozio Zimmermann - Culti, sotto i Portici. S'intuisce che i protagonisti dell'incontro conviviale ruotava attorno alle italiane produzioni di vini "mossi", ovvero fra alcune eccellenze e prodotti di nicchia delle zone vocate alla spumantistica. E siccome non è bene bere senza buttar giù qualcosa che faccia un po' da carta assorbente, lo sviluppo delle degustazioni era inframezzato da delizie gastronomiche, sempre a base italiana.

Sotto la guida di due eccellenze bolzanine della conoscenza enologica, Mirko Masera e Lu-

ciano Rappo, che hanno fatto da "voci narranti" a seguito dei diversi voli dei sugheri con relativi e secchi "Spoppp!" acustici, s'è fatto un viaggio in Italia partendo, poteva essere altrimenti, dal Veneto e da Valdobbiadene. S'è poi passati per l'Alto Adige dove la produzione di bollicine trova costante crescita di valore e apprezzamento, il Trentino, quindi spostamento fra le ricchezze lombarde della Franciacorta e non solo, per scendere dopo nelle Marche e chiudere con le bollicine della terra di Puglia, per un totale di nove etichette. In mezzo, come detto, delle chicche per lo stomaco: tipo la mozzarella di bufala (con basilico, olio campano, pepe di Sarawak e sale di Trapani) arrivata fresca dal Caseificio Ponte a Mare, tipo il prosciutto crudo di D'Osvaldo (prosciutti prenotati vari mesi prima della produzione...) con pane carasau di Mamoiada cotto in forno a legna, o tipo il sorbetto di arance di sicilia, bitter campari e angostura preparato dalle sapienti mani di un'altra eccellenza bolzanina di settore, settore gelateria artigianale (ma quella vera...), cioè Paolo Coletto dell'Officina del gelo Avalon.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

