

BRESCIA E PROVINCIA

Brescia è protagonista al Vinitaly: pieno di masterclass e degustazioni

Debutto positivo a Verona Applausi per il Lugana che guida la classifica degli aumenti delle vendite

La fiera

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ Centotré cantine rappresentative di un territorio che ogni anno inebria il mondo con 40 milioni di bottiglie per lo più a Denominazione di qualità: Brescia al Vinitaly vanta un ruolo da protagonista. L'ha dimostrato ieri al debutto della celebre rassegna di Verona (tornata in presenza a distanza di tre anni dall'ultima edizione e dopo l'edizione speciale avvenuta nel 2021) stuzzicando l'interesse di appassionati ed esperti.

Il cartellone. La kermesse, che accende i riflettori su 4.400 aziende, prosegue questa mattina al Padiglione Lombardia con il Consorzio Garda Doc che propone, alle 10, degustazioni con buyers esteri, e il Consorzio Valtènesi che a mezzogiorno tiene la masterclass «Valtènesi, il Mediterraneo tra le Alpi». Nel pomeriggio, dalle 14, entreranno poi in scena Ascovilo e il Consorzio di tutela del Grana Padano con un convegno dedicato al «made in Italy» (sul tema interverrà l'assessore regionale Fabio Rolfi) e all'infor-

mazione enogastronomica. Ascovilo, ricordiamo, è l'associazione che raggruppa 13 Consorzi vitivinicoli lombardi. Nel suo salotto veronese da 184 mq consente di «assaggiare i vini Dop e Igp dei nostri Consorzi in abbinamento alle diverse stagionature di Grana Padano servite dai maestri assaggiatori dell'Onaf» - sottolinea la presidente Giovanna Prandini - «Vino e formaggio: due filiere della agricoltura di eccellenza lombarda che ambiscono a proporsi insieme nei mercati europei».

L'abbinamento vino-formaggio conquista: si rafforza il legame tra Ascovilo e Grana Padano

Lo sottolinea anche Renato Zaghini, presidente del Consorzio di tutela del Grana Padano: «Nel 2022 rafforziamo una collaborazione che, nonostante i limiti della pandemia, ha già dato lo scorso anno ottimi risultati».

Domani avanti tutta con le masterclass bresciane (il programma completo della fiera è disponibile su Vinitaly.com): alle 14 il Consorzio Valtènesi propone «Tuchl, un piccolo chocco con una grande storia» e alle 16.30 il Consorzio tutela Lugana invita a conoscere «Il Lugana in set attivo». Mercoledì, ultimo giorno della kermesse, sul palco salirà la Valcamonica: a mezzogiorno il Consorzio locale ha fissato una masterclass su «vini bianchi delle pendici della Valca-

monica», mentre alle 13.30 si parlerà de «i vini rossi della montagna camuna».

L'analisi. Ieri al taglio del nastro di Vinitaly era presente il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli. Coldiretti ha diffuso un'analisi su dati Infoscans Census dalla quale emerge che i vini italiani occupano i primi dieci posti delle bottiglie con il maggior incremento dei consumi in termini di volume. E il Lugana guida la classifica con un aumento delle vendite del 34% nell'ultimo anno, davanti ai veneti Amaro (+32%) e Valpolicella Ripasso (+26%).

«La speciale top ten evidenzia risultati sorprendenti con un profondo cambiamento nelle abitudini di consumo degli italiani che in tempo di pandemia e tensioni internazionali - sottolinea il presidente di Coldiretti Ettore Prandini - premia anche negli acquisti di vino le produzioni legate al territorio, da quelle più blasonate a quelle che negli ultimi anni hanno saputo conquistarsi un fiorente mercato. Il futuro dell'agricoltura italiana ed europea dipende dalla capacità di promuovere e tutelare le specificità territoriali che sono state la chiave di successo nel settore del vino».

Il vino italiano - è stato evidenziato a Verona - ha segnato nel 2021 il record storico di fatturato, quasi 13 miliardi di euro, per effetto del balzo dell'export e dell'aumento in valore dei consumi interni.

A trainare il fatturato è stato soprattutto l'aumento delle esportazioni, cresciute del 12% nel 2021 (7,1 miliardi di euro), ma ad aumentare sono stati anche gli acquisti familiari (+2,1% nella distribuzione commerciale), mentre il resto viene dalla ristorazione. //



Fino a mercoledì. Verona ospita il Vinitaly con tanti appuntamenti alla scoperta delle eccellenze bresciane

Brescianini: «Stand affollati, tanti stranieri»

Franciacorta

■ «Stand affollati, colleghi indaffarati, tanti apprezzamenti». Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta, descrive in chiave molto positiva il primo giorno di Vinitaly.

«È andata bene - racconta - i nostri stand sono stati presi d'assalto soprattutto al mattino. C'erano tanti stranieri da America ed Europa». Nelle sue parole c'è l'entusiasmo



Consorzio. Il pres. Brescianini

del ritorno in presenza: «Avevamo voglia di riprendere a raccontare ai nostri clienti, ai nostri importatori e alla stampa il nostro lavoro. Ci voleva, davvero».

La fiera, ricordiamo, prosegue fino a mercoledì a Verona. Brescia, nel padiglione Lombardia, è presente con Consorzio Botticino Doc, Ente Vini Bresciani, Consorzio Franciacorta, Consorzio Montenetto, Consorzio Tutela Lugana Doc, Valtènesi Riviera del Garda Classico, Consorzio Garda Doc, Consorzio Cellatica Doc, San Martino della Battaglia Doc, Consorzio Tutela Igt Valcamonica. La Franciacorta è rappresentata da 24 aziende nel Palaxpo e altre 11 con stand proprio. //

Nicola è il ballerino della... pizza migliore del mondo

Concorso

È il titolare di Manu no Argento a Parma anche per papà Mario, trasferito a Caserta

■ Fa volare dischi di pizza a ritmo di musica. Ed è talmente bravo da essersi meritato nei giorni scorsi a Parma il titolo di campione del mondo.

Si chiama Nicola Matarazzo, ha 20 anni, vive a Brescia e gestisce la storica pizzeria Manu no di via Zara. Manu no, all'anagrafe Mario Matarazzo, è infatti il suo papà: «Sono molto orgoglioso di lui - è il commento di Mario, oggi di casa nella provincia di Caserta - Dopo 25 an-

ni a Brescia mi sono trasferito e a breve aprirò una pizzeria a San Prisco. Per me, che sono di Ercolano, è una sorta di ritorno alle origini». Con Brescia, ovviamente, nel cuore: «Avendo aperto la mia prima attività nel 2003, posso dire di aver trasmesso ai bresciani l'amore per la pizza napoletana».

Anche Mario ha partecipato alla celebre competizione di Parma piazzandosi secondo, come nel 2016 e nel 2019, nella categoria «Pizza napoletana Stg» (Specialità tradizionale garantita): «Ho presentato una bufalina Stg con pomodoro San Marzano, bufala Dop, olio evo e basilico. Il tutto nel rispetto del disciplinare che prevede tra i 60 e i 90 secondi di cottura a 485 gradi. È stato un successo». Idem nella categoria «Sen-



Acrobazie. Nicola Matarazzo, 20 anni, è campione di freestyle

za glutine» (che proporrà nel nuovo locale): Manu no è finito nella «Top 10». Per entrambi si è trattato di una bellissima esperienza. Il papà, ricordiamo, non è nuovo a questo tipo di competizioni: già nel 2014 era stato incoronato «il pizzaiolo più ordinato al mondo».

Ora, spinto dal desiderio di cambiamento, ha affidato la «sua» Brescia al figlio: «Nicola gestisce la nostra storica sede. Nel freestyle è un campione: è il terzo pizzaiolo più giovane ad aver conquistato il podio. I suoi show sono seguitissimi in rete: su Tik Tok vanta 340.600 followers. In questa disciplina le pizze non si mangiano: contengono il doppio del sale e non hanno lievito. Il pizzaiolo fa acrobazie a ritmo di musica: in America questi show sono molto diffusi». E anche al civico 49 di via Zara. // B. BERT.

Trismoka e Cielo Osteria il caffè in ogni portata

La collaborazione

■ Il test è pienamente riuscito. E c'è da scommettere che alcune delle soluzioni provate nella serata di degustazione della scorsa settimana potranno trovare stabilmente casa nella carta del ristorante ma anche nei suggerimenti della torrefazione per i molteplici impieghi delle proprie eccellenze.

Trismoka, torrefazione di Paratico del patron Paolo Uberti, e Cielo Osteria in Franciacorta di via Bonomelli a Iseo infatti nelle scorse settimane hanno avviato un progetto di collaborazione per inserire il caffè, in tutte le sue forme, in almeno una preparazione di ogni portata: dall'antipasto al dolce. Nella serata organizzata per professionisti del settore, giornalisti e foodblogger nelle sale di Cielo, con suggestiva vista sul lago d'Iseo, lo chef France-



In sala. Boffelli durante i test

sco Pezzaioli e Michael Boffelli, responsabile area formazione di Trismoka hanno portato nel piatto i risultati di una serie di prove ed esperimenti.

Il caffè è così entrato nell'impasto dei maltagliati, quelli tradizionali con 33 tuorli ogni chilo di farina, ma anche nelle cotture a bassa temperatura della lingua o del fegato che sono stati prima macerati nella birra e nel caffè, così come nelle sputte di pane e nella finissima di vitello. // P. BERT