

San Patrignano, 25 marzo 2005

Vinitaly e Squisito!, l'abbinamento è azzeccatto

Dal 7 all'11 aprile a Veronafiere si tiene Vinitaly, 39esimo Salone Internazionale del Vino e dei Distillati. All'interno della manifestazione, a celebrare una collaborazione basata sulla comune attenzione per l'enogastronomia di qualità, sarà presente anche Squisito!, il festival del made in Italy nel piatto e dei prodotti enogastronomici di qualità organizzato da San Patrignano. Si tratta in realtà di un'anteprima dell'edizione 2005, che si svolgerà dall'1 al 3 ottobre nel più grande centro di recupero dalla droga del mondo. Nel Padiglione 7-Stand C9 si svolgerà una serie di piccoli, deliziosi eventi, una mini-rassegna enogastronomica intitolata proprio Assaggio di Squisito!. Le degustazioni

Giovedì 7 aprile alle 18 Vittorio Beltrami, maestro formaggiaio di Cartoceto e curatore della produzione di San Patrignano, tiene un gustoso incontro intitolato Cacio e caciare.

Venerdì 8 aprile alle 18 Moreno Cedroni, innovativo patron de "La Madonnina del Pescatore" di Senigallia, si esibisce in assaggi di Salumi di pesce in diverse stagionature.

Sabato 9 aprile alle 18 tocca a Massimo Spigaroli, chef parmense e massimo esperto del Culatello di Zibello, che prepara l'appuntamento Culatelli e salami di razze autoctone.

Domenica 10 aprile alle 18 è la volta di Jean-Marc e Mireille Montegottero delle Huilerie Beaujolaise, straordinario artigiano dell'extravergine, che cura l'incontro per palati fini Olii, sali e pepi del mondo.

Lunedì 11 aprile alle 13 il ciclo si chiude con Zuppe e fondute di bosco e sottobosco in compagnia di Alberto Bettini, chef del ristorante "Da Amerigo" a Savigno, nel cuore dell'Emilia golosa.

Gli chef sono disponibili per interviste.

Tutti gli appuntamenti sono accompagnati e arricchiti da assaggi vinicoli di grande spessore. Infatti partecipa il Convito di Romagna con i grandi prodotti di San Patrignano, Fattoria Zerbina, San Valentino, Tenuta Drei Donà-La Palazza, Stefano Ferrucci, Cà Longa e Tre Monti.

NB: per limiti di capienza, la partecipazione agli incontri va confermata allo 0541/362338.