

VINO: THE EXPRESSION IN THE WORLD, MARCHESI DE' CORDANO PORTA IN VIAGGIO TRA I 5 CONTINENTI

17 Dicembre 2019



LORETO APRUTINO – Il giro del mondo in cinque piatti. Il viaggio nel gusto è partito dalla cantina di Loreto Aprutino (Pescara) di Marchesi de' Cordano, che come ogni anno da otto edizioni, ha riunito importatori, ristoratori e giornalisti.

Francesco D'Onofrio e l'enologo **Vittorio Festa** hanno organizzato "Expression in the world", un appuntamento per raccontare la longevità dei bianchi e dei rossi, i nuovi percorsi di vinificazione e l'appeal dei vini abruzzesi nei mercati asiatici.

Nella degustazione condotta dal giornalista **Ian D'Agata**, direttore scientifico a Vinitaly International Academy e consulente scientifico a Vinitaly International, nonché miglior autore italiano di vini e professore alla New York University, e moderata dalla giornalista **Monica Di Pillo**, sono stati proposti sei vini, dai recenti alle annate storiche. Il percorso degustativo è

stato abbinato ai piatti del giovanissimo chef **Daniele Lippi** del ristorante Acquolina di Roma, una Stella Michelin, espressione dell'innovazione in cucina ispirata ai 5 continenti.

“Abbiamo voluto cimentarci con abbinamenti con sapori dei cinque continenti, puntando l'attenzione sulla longevità dei vini, a cominciare dai bianchi - ha affermato il titolare Francesco D'Onofrio - . La giornata è stata l'occasione per presentare la novità di una Cococciola affinata in anfora, Lu Sciablì de lu Marchese”.



“La cococciola – ha aggiunto l’enologo, Vittorio Festa – è un’uva povera, ma che può diventare di punta. L’idea è quella di fare una produzione semplice, senza aggiunte in cantina, per dare vita a un vino ricco di contenuti”.

Sulle potenzialità della cococciola, così come di tutti i vitigni autoctoni abruzzesi è fermamente convinto Ian D'Agata. "La cococciola, il trebbiano abruzzese, il pecorino e la passerina sono delle uve che non si trovano altrove. Sono vitigni che danno bianchi molto caratterizzati e che costituiscono un'ottima base di partenza sulla quale costruire un grande futuro".

Dopo la focaccia con olio extravergine d'oliva D'Onofrio abbinato alla Brilla Cococciola 2018, l'antipasto porta in America con uno spiritoso tacos di sedano rapa con guacamole di broccoli e tartare di ricciola, sostenuta dalla novità dei Marchesi de' Cordano: LuSciablì Cococciola 2016, affinata in anfora. Il secondo antipasto torna in Europa, con una pizza al "lardo" di seppia e carciofi, accompagnata dalla Brilla Cococciola 2007. Il primo proietta nell'altra parte del mondo, in Oceania, con il tortello ripieno di carbonara con uovo di struzzo abbinato a Trinità Montepulciano Riserva 2001. L'Africa protagonista del secondo piatto: la faraona, berberè, cous-cous di broccoo con Trinità Montepulciano Riserva 2000. Divertente il dessert: un pollo al curry sotto mentite spoglie sposato perfettamente al Santinumi Montepulciano Riserva 2013, vincitore dei 5 grappoli di Bibenda.

"I piatti proposti - ha spiegato **Andrea La Caita**, direttore del ristorante Acquolina - non rientrano nel menù del ristorante, ma sono pensati appositamente per l'evento, ispirati ai cinque continenti, ma nell'idea e nella forma. I gusti, infatti, sono legati alle materie prime a km0".

A chiudere il pranzo la sciabolata di Francesco D'Onofrio e la prima sciabolata di Ian D'Agata.

LE FOTO





















