

Non solo vino, Merano WineFestival sempre più testimone delle eccellenze nella gastronomia italiana

31 Ottobre 2023



MERANO – “Non c’è buon vino veramente, se non accompagnato al buon cibo”, suggerisce il senso comune. Perché è proprio nell’esperienza condivisa, l’accostamento di un buon bicchiere di vino a un piatto curato nei dettagli. Così almeno da anni la pensa **Helmuth Köcher**, il patron del Merano WineFestival che tra i primi ha avuto l’intuizione di unire sotto un unico tetto le eccellenze del vino con quelle del food italiano in un connubio che ha generato la ormai mitica “Gourmet Arena”.

Un padiglione che corre sulle passeggiate meranesi accanto all’edificio del Kurhaus, dove le eccellenze del mondo vitivinicolo trovano da oltre tre decenni la loro casa naturale. Proprio come nell’accezione degli antichi greci, “Arena” è un termine indovinato per indicare quel luogo dove si scontrano, incontrandosi, le eccellenze del ricco territorio italiano che parla tanto di pistacchi siciliani, quanto di panettoni campani oppure di prosciutti emiliani, se non

di grappe trentine. 74 gli stand Food-Spirit-Beer che, tra gli altri prodotti, presentano le eccellenze candidate al prestigioso riconoscimento Platinum conferito dal Wine&Food Hunter meranese.

Gourmet Arena, quindi, luogo ideale per gli spettacoli degli oltre venti showcooking programmati nei due spazi dedicati a Campania Felix e Abruzzo Sostenibile.

Tante le star stellate della cucina presenti alla 32esima edizione del Merano WineFestival, come chef **Umberto De Martino** del Ristorante “Florian Maison” di Bergamo che domenica 5 novembre alle ore 15,30 negli spazi di Campania Felix delizierà i suoi ospiti trasformando il gusto della cucina di Sorrento in una foto-ricordo, affinché l’esperienza rimanga impressa vividamente nella memoria. Dal canto suo, alle ore 17,00 negli stessi spazi a De Martino succederà in una staffetta del gusto e della fantasia il collega **Lino Scarallo** del Ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. Primo chef stellato nella storia di Napoli, Scarallo è ormai un habitué del Merano WineFestival il quale ogni anno è capace di stupire con la sua cucina mediterranea da napoletano irriverente, così come ama descriversi. Dalla città del Tasso, lo spirito rivoluzionario è quello di chef **Peppe Aversa**, ambasciatore di quella accoglienza sorrentina che ha fatto della cucina italiana un marchio non solo di qualità ma anche di ospitalità turistica.

Alle ore 15,00 di lunedì 6 novembre attesissima “The Final Session” che metterà assieme in uno spettacolare showcooking il genio creativo di quattro grandi testimoni della cultura popolare e alimentare campana: chef Umberto De Martino, chef Lino Scarallo, chef Peppe Aversa e chef **Antonio Tubelli**.

Spostandoci di soli pochi passi nell’area Abruzzo Sostenibile, imperdibili le vere e proprie lezioni sulla cucina rurale che venerdì 3 novembre tra le 11,00 e le 15,00 chef **Davide Baboro** e chef **Carlo Auriti** presenteranno al pubblico in un incontro con le antiche tradizioni del passato quando queste si intersecano con le tecniche più innovative della cucina moderna. Sempre nello stesso spazio, domenica 5 novembre, ancora un occhio di riguardo per la cultura contadina, questa volta ideata e impiattata da chef **Matteo Di Panfilo** e chef Carlo Auriti i quali alle 11,00 proporranno la loro versione personale dell’incontro tra tradizione e sostenibilità, come detto, marchio distintivo dell’agroalimentare abruzzese. Sono questi solo alcuni dei momenti presso la Gourmet Arena dedicati agli showcooking diventati ormai parte integrante, caratterizzante e irrinunciabile del Merano WineFestival.

“Platinum”, come il metallo più raro e tra i più preziosi in natura, è il nome scelto dal Wine&Food Hunter Helmuth Köcher per identificare, tra i prodotti delle aziende invitate al Merano WineFestival, quelli che per qualità organolettiche, gusto e raffinatezza

rappresentano l'eccellenza tra le eccellenze. Tutti contraddistinti dal bollino color platino che sta ad indicare non solo la qualità eccelsa del prodotto stesso ma anche il sacrificio e la dedizione delle aziende capaci di esprimere il meglio nel settore del Food-Spirit-Beer italiano. Gourmet Arena dove, come detto, si scontrano per incontrarsi gusti e sensibilità nel mondo della gastronomia italiana testimone di una ricchezza unica al mondo.

Come da tradizione, il Merano WineFestival è anche il luogo e il momento nel corso del quale viene assegnato il prestigioso "Premio Godio" alla carriera. Il riconoscimento al cuoco regionale che opera in contesti montani lontani dalle grandi direttrici turistiche ma che allo stesso tempo ha dimostrato capacità di innovare la sua cucina, coraggio nella scelta dei prodotti e ricerca in termini di qualità e gusto. Il Premio Godio, frutto di un lungo lavoro di ricerca in collaborazione con l'Accademia della Cucina italiana, rappresenta il giusto riconoscimento a chi, esattamente come fece chef **Gianfranco Godio** (primo stellato altoatesino), si è dimostrato capace di dare un significativo contributo alla cultura gastronomica regionale.