

IL CLUB DEI PIACERI FA TAPPA AL RISTORANTE IL CAPANNO A TORRECOLA

"Cibovino, il piacere di abbinare" sarà il tema della serata con il docente Bruno Piccioni

17/04/2008 08:15

Perché con il pesce si beve vino bianco e con la carne vino rosso? Questa regola ammette eccezioni? Come si abbinano i vini ai cibi? A queste domande darà risposta il Club dei Piaceri venerdì 18 aprile, in occasione di una cena

organizzata al ristorante Il Capanno di Torrecola.

Forse non è esatto chiamarla semplicemente cena visto che il Club ha organizzato una lectio magistralis sul tema: "Cibovino, il piacere di abbinare", docente e relatore unico Bruno Piccioni, tra i maggiori rappresentanti dell'Associazione Italiana Somlier che, con la solita verve e l'oramai caratteristico trasporto, spiegherà le fondamentali indicazioni in tema di accoppiamenti enogastronomici. Verranno degustati diversi tipi di vini: dal Metodo Classico

"Conte Tucco" al Trebbiano Spoletino "Tabarrini" al rosso Shirà di Cortona "Tenuta D'Alessandro" ed il rosso "Oscano" della Cantina Carini, per chiudere con l'ultimo nato della storica e gloriosa famiglia Trebbiano: la vendemmia

tardiva "Az. Agraria Coricelli" in squisita abbinata con biscotteria fatta in casa. Cristina Rastelli, chef padrona di casa, preparerà prelibati assaggi delle più svariate pietanze: dallo sformatino di carciofi con crema di taleggio, agli

gnocchetti al ragù bianco di agnello, alla faraona allo spiedo, tutte proposte culinarie scelte dal Club dei Piaceri secondo il fondamentale principio della scoperta e valorizzazione di piatti e prodotti legati al territorio. E territorio è la

parola magica: in ogni singola zona del nostro paese, della nostra regione e del nostro comune cresce un vitigno particolare che ne assume le caratteristiche uniche e produce un vino dalla personalità inconfondibile, e così succede che i

rossi non sono tutti uguali ed i bianchi nemmeno. È un gioco di sistemi di cottura dei cibi, di condimenti, di ingredienti, di temperatura di degustazione del vino, e così può capitare che con certo pesce sia perfetto un certo rosso.

Ma di sicuro non sarà una lezione noiosa; l'atmosfera accogliente del ristorante, la cordialità che contraddistingue gli appuntamenti del Club e la professionalità di Mauro Rastelli, che con la sorella ottimamente gestisce una delle tante

chicche che Spoleto offre agli amanti del buon degustare, garantiscono una serata istruttiva, piacevole, gustosa ed indimenticabile.