

LO DIMOSTRANO I 4.100 ESPOSITORI E I 150 MILA VISITATORI DI VINITALY

## Il comparto del vino italiano non solo tira ma è anche uno dei pochi settori in crescita

DI MARCO GATTI

**V**ino. I migliori prodotti dell'agroalimentare italiano. Cucina d'autore. Questo il menù di Vinitaly, la più grande fiera del gusto del mondo, che è in programma a Verona da domenica scorsa fino a mercoledì 9 aprile, nei padiglioni di Veronafiere. «Vinitaly è una fiera positiva, che sa costruire relazioni, favorire contatti, accompagnare operatori, far sottoscrivere contratti», hanno detto **Ettore Riello** e **Giovanni Mantovani**, presidente e direttore generale di Veronafiere, nel presentare l'evento. I protagonisti sono i titolari delle piccole e grandi cantine, che producono bianchi, rossi e spumanti e molto altro ancora. Il vino è cultura. Il vino è poesia. Il vino è piacere e salute. Il vino è gioia e amicizia. Ma il vino è soprattutto lavoro. Questo il motivo per cui, la kermesse enogastronomica veronese, vedrà la partecipazione di autorità, a partire dai ministri **Maurizio Martina** e **Giuliano Poletti**, titolari rispettivamente dei ministeri dell'Agricoltura e del Lavoro, visto che tra le certezze del periodo che stiamo vivendo, una è che il comparto del vino italiano non solo tiene, ma cresce.

**E soprattutto, vedrà la presenza** in fiera di 4100 espositori, con una partecipazione stimata in 150 mila visitatori, in considerazione del fatto che l'anno scorso, i partecipanti furono 148 mila, di cui 53.000 esteri, e provenienti da 120 paesi. Le parole chiave di «Vinitaly 2014», internazionalizzazione, buyer, export, bio e formazione. Molte le novità. E tutte di rilievo. Tra le più interessanti «Vininternational», che rende organica la presenza di esposi-

tori esteri all'interno di un padiglione che ne ospita 80 dai principali paesi produttori. Poi l'«International Buyers Lounge», che è area pensata per gli operatori esteri. Quindi «VinitalyBio», salone realizzato in collaborazione a FederBio e dedicato ai vini biologici certificati. E «Young & Young», iniziativa voluta da Veronafiere, Papillon, La Stampa Academy e Social Media Marketing, che darà spazio ai giovani wine blogger che in diretta racconteranno tre grandi degustazioni ogni giorno, con i vini di giovani e promettenti produttori (**Bosio, Carpineti, Binelli, Mura, Alleva, Fucci, Damoli, Palladino, Croci**).

**Non solo vino? Certo.** Se da una lato Agrifood e Sol racconteranno il meglio dell'agroalimentare italiano, attraverso le creazioni dei tanti artigiani che saranno in Fiera, e si mostreranno per il riconoscimento Agrifood-Golosario 2014, che verrà assegnato dalla giuria di Papillon, presieduta da **Paolo Masobrio**, dall'altra, la grande cucina italiana sarà presente, con iniziative di pregio come «Ristoranti d'autore» (prenotazioni: tel. 045.8298111). In un ambiente elegante, ricavato al primo piano del Palaexpo, ogni giorno, a pranzo, un grande chef di casa nostra con le sue creazioni golose, in abbinamento ai migliori vini del Bel Paese. Ha aperto le danze **Piero Bertinotti**, fuoriclasse della cucina piemontese titolare di «Il Pinocchio» di Borgomanero (No). Poi è stata la volta di **Herbert Hirtner**, del ristorante Zue Rose di San Michele Appiano (Bz). Poi, oggi, è la volta di **Stefano Cerveni** del Due Colombe di Borgonato di Cortefranca (Bs). Infine, mercoledì 9 aprile, chiusura con lo staff di **Manuelina di Recco** (Ge), celebre in tutto il mondo per la sua straordinaria focaccia.

**Fuori Fiera? Verona è una città magica**, dove sono decine gli indiriz-

zi a tutta gola. Tra quelli della nostra predilezione Oste Scuro (Vicolo S. Silvestro, 10, tel. 045592650) e Il Desco (via Dietro San Sebastiano 5/7, tel. 045595358), appena fuori, a Isola Rizza Perbellini (via Muselle 130, tel. 0457135352). Se però amate la pizza, sappiate che la città di Romeo e Giulietta è anche terra di pizzaioli sommi. Top le pizze di **Simone Padoan** della Pizzeria I Tigli (via Camporosso, 11 - telefono 0456102606) a San Bonifacio (Vr). E quelle di **Renato Bosco** titolare, con la moglie di Saporé Pizzadaré (via Ponte 55 - tel. 0458781791) a San Martino Buonalbergo (Vr). Da provare, la pizza alla romana a lievitazione naturale con aneto, salmone affumicato, panna acida e uova di lompo, la pizza con burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi, tutte preparate con la somma farina Petra 1 del Molino Quaglia. E a proposito di Molino Quaglia, cercatelo a Vinitaly, nell'area del Piemonte dove metterà in scena ogni giorno Bread Religion ovvero il panino gourmet da assaggiare grazie all'intuito di cuochi famosi. Un'altra tappa di questo evento sarà poi a Golosaria Riccione (il 31 maggio, 1 e 2 giugno 2014) con i migliori cuochi della Romagna. E infine un segreto: se volete assaggiare gli gnocchi migliori, andate alla trattoria al ponte di Sommacampagna, mentre le altre mete sono raccontate tutte sulla nostra app Il Golosario-Ristoranti su apple store. Wow!

**IlSussidiario.net**



Peso: 35%