

VOLTA MANTOVANA (ss)

L'appuntamento con l'eno-gastronomia è nelle sale affrescate di Palazzo Gonzaga, a Volta Mantovana, una cornice storica e territoriale che riporta la città ai fasti voluti dagli antichi fondatori, Barbara di Brandeburgo e Ludovico Gonzaga. Si tratta dell'ottava edizione della Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione, un evento unico nel suo genere che raccoglie più di cento etichette nei suoi quattro giorni di esposizione: da venerdì 30 aprile a lunedì 3 maggio.

Partecipano cantine da diciotto regioni d'Italia più un ospite d'onore, scelto ogni anno a seconda del tema della rassegna: questa volta tocca al Portogallo che porta con sé il famosissimo Porto e il meno conosciuto ma altrettanto pregiato Moscatel.

Armonia

Un'armonia che si unisce al territorio, attrezzato per l'occasione anche grazie alla collaborazione dei molti agriturismi ed esercizi di ristorazione che offriranno per la durata dell'appuntamento un menu a prezzo convenzionato di 25 euro, comprensivi di bevande, vini locali, passiti e caffè.

Giuseppe Basso, assessore a Turismo, cultura e manifestazioni, esprime la convinzione che questa rassegna sia rappresentativa di ciò che può offrire il territorio: "Siamo rimasti gli unici a proporre un evento che permetta ai vini delle nostre colline di esprimere al meglio le loro qualità, ma non

Vini passiti, brindisi sulle colline

Ottava edizione della più importante rassegna italiana. Ospite d'onore: il Portogallo

solo: le cantine che hanno prodotti di altro tipo, oltre al vino, li possono proporre durante la mostra mercato che si svolge insieme alle degustazioni.

"Abbiamo organizzato l'evento pensando a tutte le esigenze: presentiamo assaggi insieme ai prodotti agricoli locali ma anche abbinati ai sapori che meglio si associano ai vini passiti come il cioccolato, i dolci, il salame ma anche il sigaro.

"Siamo indipendenti rispetto a Vinitaly ma è per noi un'occasione per raccogliere produttori incerti o allargare la nostra rete di contatti che è giunta a contare 18 regioni italiane tra i partecipanti all'iniziativa, nonché una notevole crescita degli aderenti alla mostra mercato. Pensiamo che un successo tale ci possa permettere di

convogliare il turismo di Expo 2015 nelle colline".

Cornice

Una kermesse che gode di una cornice storica e artistica invidiabile e si rivela in tutto il suo splendore per l'occasione: saranno infatti aperti i passaggi sotterranei che collegano Palazzo Gonzaga alle Scuderie, dove verranno esposte tutte le etichette che partecipano alla mostra, con la relativa scheda tecnica. Risultati di cui è soddisfatto anche Gianni Boselli, presidente della Strada dei vini e sapori mantovani: "Il circolo virtuoso che ha reso possibile un evento di tale rilievo è partito anche grazie agli assidui frequentatori della mostra mercato, una vetrina che permette agli espositori di offrire diretta-

mente al pubblico il meglio delle loro produzioni.

"Sono in programma degustazioni e cene di gala nell'ambientazione del giardino italiano che rappresenta un elemento di legame con il territorio, la cui tipicità è alla base della qualità dei passiti che produce: sono infatti una vocazione che non tutti i terreni agricoli hanno e che pone Volta Mantovana come una piccola Toscana delle colline moreniche, che ha bisogno di essere adeguatamente valorizzata".

Il tentativo c'è e vede la partecipazione di personaggi conosciuti anche attraverso le trasmissioni televisive: tra gli ospiti della rassegna spiccano nomi come Paolo Lauciani, sommelier e giornalista già presente nella rubrica "Gusto" del Tg5, che condurrà le degustazioni a Palazzo Gonzaga. Non mancheranno nemmeno Osvaldo Murri, analista sensoriale e giornalista enogastronomico del programma "Vivere meglio" in onda su Rete4, e Renato Salvatori, chef reso popolare dalla "Prova del Cuoco" di Rai1.

Riconoscimenti

Ma non ci sono solo personaggi televisivi ovviamente: tra le figure di spicco si



STRADA Il sodalizio rinnova il cda: lancia proposte e iniziative

Ed ecco come dare più sapore al 2010

(ss) Per diventare indispensabili è necessario essere unici: questa è la chiave di lettura della recente assemblea dei soci in cui si sono rivelate le proposte per l'attività di promozione del 2010 da parte della Strada dei vini e dei sapori mantovani.

Il presidente uscente, Gianni Boselli, si esprime in modo fiducioso riguardo alle prospettive per l'anno in corso: "La proposta che abbiamo avanzato alla Regione sulla misura del Piano di sviluppo regionale prevede investimenti per 500mila euro su piccole infrastrutture, lavorando in collaborazione con gli IAT di San Benedetto e Castiglione. Ogni associato si impegna a creare delle zone di sosta che servono a rendere più accoglienti le cantine per i turisti



informazioni: difatti stiamo lavorando sul nostro sito internet, www.stradadivini.it

fiere turistiche nel corso dell'anno unitamente a Regione Lombardia e Turismo. Oltre

SOCI

L'assemblea della Strada dei vini e, a sinistra, il presidente Gianni Boselli.



le offerte di week end dal tema "In salute con gusto" con lo scopo di abituare tutti a un consumo consapevole e sano della cucina tradizionale nelle le aziende locali, per mangiare secondo tradizione senza ingrassare o incorrere in problemi alimentari".

Boselli entrando in maggiori

abbiamo in progetto di integrarci maggiormente nel territorio attraverso cartelloni istituzionali che formano una mappa della Strada dei vini e dei sapori mantovani, che aiuteranno i turisti ad inserirsi anche per quanto riguarda la viabilità". Per quanto riguarda la disponibilità econo-

"Pertanto dobbiamo attendere il benessere della Regione per queste iniziative, ma ci adoperiamo per contribuire a dare la migliore immagine possibile del territorio quando abbiamo le condizioni per intervenire. Questo vale anche per l'Expo 2015 dove non abbiamo la forza di proporci da

dolo ad altri. Il momento avuto a Volta rappresenta soltanto un'occasione personale ma a riscatto per tutto il territorio che merita una considerazione.

"I colli moreniche diventare il punto di riferimento maggiore caratterizzante che qui vengono prodotti di ogni genere passiti, e si trovano dati da un'invidiabile ricchezza gastronomica che deve darci spunto per unire le sinergie e zarcari per realizzare di concreto che ci di sfruttare le opportunità che arriveranno nel 2015 che potrebbe essere la piattaforma per il nostro territorio che questa zona merita".

Stefano

