

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3127 del 07/10/2022

Oggi nella Loggia del Romanino del Castello del Buonconsiglio

Gusto, profumo e colore al Trentodoc Festival

Oggi al centro dell'evento al castello "racconti di cucina" ma non solo, anche tanta passione di tre luminari del settore: uno chef stellato, una enologa produttrice di vini locali e un wine Manager internazionale. Evento fortemente sensoriale, splendidamente incorniciato dagli affreschi del grande Romanino, che contribuiscono a dare lustro alla bellezza di un castello che è simbolo dell'antica Tridentum. Lo chef Fumagalli ha evidenziato tre pilastri per il futuro: l'esigenza di semplicità e leggerezza nelle nuove pietanze e il coraggio della sperimentazione, mentre Gorelli, wine manager, ha lanciato una nuova sfida "la succulenza", che deve essere collante nell'abbraccio virtuoso tra vino e cibo.

Stasera la Loggia del Romanino ha accolto splendidamente un evento del Trentodoc Festival che non si è esaurito in un laboratorio di degustazione, ma ha guidato ciascun partecipante in un viaggio dei sensi alla scoperta di vini, cucina stellata e di filoni innovativi di ricerca.

Moderato da Alessandra Dal Monte, il dialogo tra i tre protagonisti ha preso incipit dalla domanda: "come dialogano insieme ristorazione e carta dei vini? **Edoardo Fumagalli**, chef alla Locanda Margon di Ravina ha commentato: "La nostra locanda accoglie una cantina di Trentodoc e una delle nostre missioni è il dialogo tra la cucina e le bollicine. E' una sfida quotidiana e ho steso un menù abbinato ad ogni singolo vino." E ha proseguito: "Ragiono senza schemi rigidi e impiego il vino non solo nella sfumata di arrostiti o risotti, ma come principe di un piatto, come quello che oggi andrò a cucinare in diretta, dove impiegherò il vino come metodo di cottura. Vi presento un piatto inedito con uova di trota immerse per oltre 24 ore nel Trentodoc: l'alcool aiuta la cottura dell'uovo."

Presente oggi all'evento anche **Lucia Letrari**, enologa e titolare di Letrari che ha aggiunto una nota importante: "Per quanto riguarda l'avvicinamento al mondo della ristorazione, noi dialoghiamo in primis con il sommelier, ma anche con lo chef. Ora abbiamo fatto un ulteriore step ed è il cliente che richiede determinati prodotti e ci aiuta nella promozione dei vini".

Testimonianza dall'estero, in particolare dal modo anglosassone e francese, è stata portata da **Gabriele Gorelli**, Master of Wine: "Ci sono due fazioni di clienti in Europa: il 'cibo-centrico' e il 'vino-centrico' (lo sono in particolare i francesi). Non si può fare a meno l'una dell'altra". Ed ha aggiunto: "Il vino e il cibo devono convergere uno verso l'altro per esaltarsi." E ha ricordato che 20 anni fa si cercavano vini concentrati e melliflui con grande sapore, mentre oggi "andiamo verso un alleggerimento sia nei vini che nel cibo".

In totale accordo con Gorelli, anche lo chef di locanda Margon che ha aggiunto: "Ora vige una sola regola: semplicità, qualità, leggerezza e cura nella valorizzazione dell'ingrediente", mentre Lucia Letrari ha commentato: "dal consumatore viene fuori voglia di semplicità, ama ricevere consigli e ci spinge ogni giorno a voler continuare a crescere e a superarci."

Gorelli ha poi aggiunto sulla Carta dei Vini: "Esiste un decalogo ma bisogna scriverla senza pregiudizi. Ad oggi il punto sul mercato: il consumo dei vini rossi sta calando, mentre le bollicine crescono a doppia cifra e i vini bianchi sono stabili. La carta dei vini è uno strumento, è "colei che ha le chiavi d'accesso al cliente",

mette in ordine i valori di quel che si vuole offrire . Dobbiamo incuriosire I clienti e farli uscire dalla zona di comfort”. Gorelli ha anche evidenziato che “un sommelier deve essere anche un pò psicologo ed essere competente per saper illustrare al meglio i vini, deve intuire i gusti del cliente, la sua provenienza e il suo background”.

Lo chef Fumagalli ha poi preparato un piatto in diretta: “Premetto che è legato al territorio locale, si tratta del connubio tra trota dolomitica e speck. Ho stravolto la pasta tradizionale all’uovo, sostituendo le uova di gallina con le uova di trota, precedentemente immerse e cotte per 24 h nel Trentodoc. La sfoglia avrà un ripieno a base di uova di trota, che danno una nota cromatica intensa ramata.” Mentre cucinava, lo chef ha voluto presentarsi al pubblico: “Ho lavorato con Gualtiero Marchesi e presso l’ambasciata a Parigi in un ristorante stellato negli Stati Uniti e, infine, il rientro in Italia a Como, Brianza e, infine, Trentino, dove ho trovato ingredienti di eccellenza.” Lo chef ha creato dei bottoni con il ripieno e li ha abbinati allo speck, al crescione di fiume, ad un brodo ricavato dalle lisce di trota e speck e a gocce di crema di limoni del Garda.

Lucia Letrari ha poi aggiunto: “Ho 36 anni di esperienza e ho visto un cambiamento nell’approccio del cliente: ora c’è curiosità di capire come facciamo il vino e di capire cosa vogliamo portare di noi in bottiglia. I sommelier mi stupiscono sempre perchè riescono a cogliere delle sfumature dei nostri prodotti che neppure noi avevamo previsto, nè avvertito. Ogni giorno il vino si trasforma e per me è una ricerca continua e tendo al miglioramento continuo”.

Infine, qualche indicazione per il futuro: per Letrari “continuare a valorizzare un territorio con tutte le sue diversità e non rincorrere le mode” e ha proseguito: “è indispensabile captare i cambiamenti e tenerci aggiornati”. Il wine manager Gorelli invece ha commentato: “Parlando di futuro penso al cambiamento climatico e all’innalzamento delle temperature: Qui ancora si riesce a difendersi bene da temperature elevate.” Infine, ha concluso: “Dobbiamo manovrare di fino per uscire dalla vecchia concezione di cercare complessità e peso e alleggerire sia vini che cibi, esaltando sapori, freschezza e semplicità. Il trend deve essere la succulenza che stimoli la salivazione, e l’interazione virtuosa tra cibo e vino”.

(an)