

L'EVENTO. Da questa sera a fine ottobre chef ospiti da altre regioni e piatti della tradizione

Valpolicella protagonista con «Cene a quattro mani»

Ogni menu a tema sarà abbinato ai vini delle cantine della zona, puntando a stili di vita sostenibili

A Milano l'Expo procede a gonfie vele sui temi del nutrimento e del cibo. E in Valpolicella, di rimando, alcuni ristoratori che aderiscono all'associazione Tavole della Valpolicella hanno deciso di dare vita a cene a quattro mani, ospitando cuochi provenienti da diverse regioni d'Italia (con una partecipazione dalla Romania) e abbinando i loro piatti ai vini valpolicellesi.

Il menu, così, sarà una sintesi di varie culture. Il ciclo inizia oggi e termina domenica

25 ottobre, quasi a chiusura della manifestazione di Milano. Oggi si parte dall'Enoteca della Valpolicella, a Fumane, che ospita Anna Bertola del ristorante Altavilla di Bionzone (Sondrio) e i vini della cantina Rubinelli Vajol. Giovedì 24 si passa alla trattoria Alla Porchetta, a San Peretto di Negrar, ospite Matteo Natale del ristorante Eden di Casteldario (Mantova) e l'abbinamento con i vini della Cantina Valpolicella Negrar.

E ancora: giovedì primo ottobre trattoria Dalla Rosa Alda, a San Giorgio di Valpolicella, con lo chef Nunzio Radaelli del ristorante Sinaia (Romania) con vini Coali; venerdì 9 ottobre antica tratta-

ria Da Bepi, a Marano, con Stefania Meloni di Toscana e gusto di Cortona (Arezzo) e la cantina Albino Armani; venerdì 16 ottobre la trattoria Caprini a Torbe ospita Pietro Sanna del ristorante Sa Tanka di Seneghe Monti Ferru (Oristano), vini Speri; domenica 25 ottobre, alla trattoria Alla Ruota di Mazzano di Negrar, si chiude con la chef Susy Scannavini del ristorante Quattro chiacchiere di Mirandola (Modena) e la cantina Antolini. Info anche su www.valpolicella.it.

Si partecipa solo su prenotazione, telefonando al ristorante che la ospita. «La tradizione culinaria è un'eredità culturale che crea legami con

le persone», afferma il presidente delle Tavole, Sergio Bonaldi. «Queste cene saranno per noi occasione di confronto, di apertura ad altre interpretazioni di prodotti».

L'associazione Tavole della Valpolicella riunisce un gruppo di ristoratori della Valpolicella storica che da generazioni si dedicano alla cucina del territorio, rispettosa delle tradizioni e dei prodotti locali. Lo scopo è ritrovare e tutelare i sapori antichi della Valpolicella, attraverso promozione e tutela della cultura enogastronomica, aprendosi a stili di vita sostenibili, all'equilibrio tra risorse e consumi. Proprio come ad Expo Milano 2015. • CM

Foto