

BLUARTE

Focus Salotti del Gusto

A San Cassiano i Salotti del Gusto . Orchestrazione sinergica e dinamiche della comunicazione che hanno diffuso la cultura del gusto, avvolgente bellezza cosmica capace di ridefinire la filosofia dell'esistenza

di Antonella Iozzo



San Cassiano (BZ) - Dal 22 al 24 giugno 2013 nel suggestivo scenario dolomitico dell'Alta Badia si è tenuto il primo appuntamento di Salotti del Gusto: where the wine is an art form and the food is a gourmet experience, location d'eccellenza il "Dolomiti Wellness Hotel Fanes", sublime sinergie tra natura e tradizione.

Ospitalità, passione, tradizione, innovazione s'incrociano sotto il cielo di San Cassiano e la qualità trova la sua dimensione. Il cuore pulsante dell'evento sono state le aziende che attraverso i loro prodotti hanno raccontato il

territorio, la storia, la dedizione, la cura per il dettaglio, essenze che amplificano le strategie di sviluppo intraprese in un percorso qualitativo proiettato verso il futuro. Le arterie che ramificano e veicolano tale patrimonio sono stati i sommelier, i master chef, i giornalisti, gli operatori del settore, i buyer internazionali. Un'orchestrazione sinergica che ha interagito con il pubblico nelle dinamiche della comunicazione diffondendo la cultura del gusto, quella sorta di avvolgente bellezza cosmica capace di ridefinire la filosofia dell'esistenza, semplicemente modificando i parametri della qualità e riconoscendo nella poesia della terra la sostanza primaria dalla quale estrarre concrete e materiche espressioni di sano piacere per tutti i sensi, taste days per un totale living che coinvolge corpo, spirito e mente.

[Raffaella Corsi Bernini](#), fondatrice del Circuito e organizzatrice dell'evento in Alta Badia con estrema professionalità, discrezione e naturale eleganza, sostenuta, da un valido team di collaboratori, ha dispiegato una ricca trama di profumi e sapori nella musicalità dell'eccellenza eno- gastronomica.

Nelle sale del Fanes, i Salotti di Degustazione, Approfondimento e Assaggio sono stati un'opera d'arte totale: pennellate di aromi, melodie di sapori, cadenze fruttate della natura, bagliori soffici nella trasparenza artigianale dei distillati, armonica danza di bollicine, suadenti evaporazioni di dolcezza. È l'arte del gusto nel respiro creativo dei produttori, che nasce dall'amore per la terra e dimora nel movimento del tempo perché il domani conservi tutto il sapore del passato in un continuum di tradizione, modernità e innovazione digitale. Nuove realtà che ne amplificano il concept come [WineAmore](#) la carta dei vini digitale, la tecnologia al servizio della migliore espressione del vino.

In questo scenario la fresca poesia del rosè "Amorosa" dell'Azienda Principe Ibleo" ci inebria di piacevoli sensazioni, è un bouquet che ritrae profumi leggeri e freschi, è una fluida emozione che porta in sé il vissuto di una famiglia che da generazioni produce vino, è il territorio e i suoi vitigni nel segno della continuità di [Antonio Catania](#). Contemporanee evoluzioni che continuano nel firmamento dell'alta qualità con il Ruchè dell'[Azienda Montalbera](#), un sogno in bottiglia che esalta le peculiarità delle vigne, la

fatica quotidiana, il rispetto per un passato ricco di vissuto, un sogno con il coefficiente della tecnologia e della tradizione sulla via en rose dell'alta qualità.

Vini che interpretano i desideri di palati sempre più esigenti e affasciano i sensi con il sentimento autentico di ogni produttore, perché ogni vino è il sunto di passione, ricerca, lavoro, è memoria che rinasce in ogni assaggio riconducendoci nel luogo di coltivazione e produzione. Solo così possiamo percepire il fascino di ogni cantina, di ogni azienda come la "Fiorita" di Ome (Bs), sette ettari di vigneto per sette tipologie di Franciacorta, terra dalla quale s'innalza l'amore per questo prezioso nettare che fermenta e insieme decanta il forte legame familiare. Vini spumanti dal perlage fine e persistente e dall'eleganza modulata, "Eurosia" Extra Brut Riserva 2006 è un cantico che congiunge l'entità familiare al fraseggio melodico dell'uvaggio, solo chardonnay.

Da una sala all'altra ogni incontro è un piacevole scoperta come l'Azienda Monaci di Copertino (Le), saggiare "Girofle" rosè ottenuto da uve Negroamaro ci rimanda alle terre del Salento. Storie di vino come nastri di luci che s'intrecciano per un vortice di umori che sfuma le sensazioni olfattive in coinvolgenti esperienze sensoriali seguendo questa scia giungiamo fino al banco d'assaggio dell'Azienda Casale del Giglio, la professionalità, la cordialità dell'enologo Paolo Tiefenthaler subito il carattere dei vini che presenta: studio attento dell'enologia, ricerca, creatività



innovativa, sperimentazione. Con opportune scelte viticole ed enologiche il rispetto per il passato e il desiderio di sperimentare hanno forgiato un brand che è sinonimo di qualità, basta degustare l'Aphrosium vendemmia tardiva per ripercorrere le antiche forme della bellezza nell'effluvio più profondo che la natura ha affidato al gesto sapiente dell'uomo.

Salotti del Gusto lontana dall'ovvietà del quotidiano, illumina la realtà eno-gastronomica in ogni sua singola piega, con bagliori capaci di scolpire un tessuto di marketing dinamico e internazionale

L'evento è quasi un festival dei sapori che caratterizza l'universo del gusto attraverso tavolozze espressive di prodotti che rendono la cultura del cibo mezzo essenziale per la qualità della vita e del benessere, e come non essere d'accordo saggiando le delizie di frutta dell'Alpe Pragas di Braies, semplicemente natura e armonia.

Una scansione di sapori che culmina nell'infinità fascinazione dell'Arte Pasticciera di Nicola Fiasconaro: irresistibile tentazione che accende il fuoco della passione nell'azzurro del mare siciliano. Cioccolato, torrone, paste acide che trovano nella più suprema espressione: il panettone, scuotono i sensi quasi un'ode che stilla l'esistenza siciliana legata alle radici più profonde di una cultura forgiata con la tradizione e l'autenticità degli ingredienti come le mandorle d'Avola, i pistacchi, i canditi d'arancio. Creatività, innovazione, esperienza ma soprattutto passione e l'impetuoso aroma della terra che vibra intensamente in Nicola Fiasconaro tanto da infonderla in ogni sua creazione e degustandole non possiamo non avvertire l'anima della sua Sicilia, l'alba bagnata nel sogno di comunicare la sua struggente bellezza con le dolci note dell'alta pasticceria. Golosità che ricadono in gocce di cioccolato Vestri, nelle sue varie declinazioni fino all'incontro con le cadenze morbide e calde del Sigaro Toscano che fluisce placidamente nelle sfumature del Barolo dell'Azienda Marchesi di Barolo nei Salotti del Sigaro Toscano con Stefano Fanticelli, presidente del Club Maledetto Toscano.

Momenti da vivere navigando verso mete lontane e momenti d'autore insieme ai salotti letterari, dove sono stati presentati libri legati all'eno-gastronomia: Cinewine - 40 Grandi

Film e 40 Grandi Vini” dedicato ai produttori selezionati da “Salotti del Gusto” di Francesco Festuccia, giornalista Rai e scrittore, e Raffaella Corsi Bernini, ideatrice dei salotti, filo conduttore le emozioni, gli stati d’animo che dal bicchiere allo schermo nascono, si evolvono e generano feeling, simbiosi sensitiva, pathos. E ancora convegni, salotti in SPA, Benessere, bellezza e salute, per rinascere nel corpo e nello spirito lasciando fluire il tempo fra le mani di esperti del settore, artiste nel tracciare le ascisse e le ordinate della salute in armonia con il proprio essere.



Attimi nell’immenso orizzonte della kermesse punteggiati da appuntamenti in cantina, molto interessante quello dedicato al Chianti. il presidente del consorzio Giovanni Busi ha presentato progetto “Chianti fresco: gustalo a 16 gradi”: vale a dire mantenere una temperatura costante di 16 gradi, necessaria per poter assaporare anche d’estate i profumi e gli aromi che si sprigionano quando si sorreggia un bel calice di Chianti. Diffondere quindi la cultura del gusto attraverso una comunicazione che valorizzi le qualità del vino. Elemento tecnico adottato per raggiungere tale obiettivo un involucro targato Chianti che garantisca la regolare temperatura di servizio. Il chianti non è solo un vino ma un sunto di storia e tradizione di innovazione e

territorio linee che tratteggiano una realtà vinicola a Chianti.

Coinvolgente e accattivante il progetto Chef Contest, 40 Chef utilizzando gli ingredienti delle aziende presenti hanno elaborato ricette uniche e originali. Arte culinaria molto apprezzata dal popolo del social e gli utenti del sito web che per mesi ha seguito l’evento lanciato on line, premiata nei giorni dell’evento e gustata grazie a lunch e cene di gala che coinvolge le altre strutture del Fanes Group, emozioni da condividere nel piacere del convivio.

Arte, quindi che sflogora davanti a se la bellezza senza confini della creatività che diviene danza dei sapori in “Disarmonia Prestabilita” grazie all’estro del cuoco Filippo La Mantia e del Maestro Nicola Fiasconaro, che ha voluto premiare La Mantia con un’opera d’arte realizzata da Alberti Lanteri. Un piatto teso verso abbinamenti inconsueti ma affascinanti, una tela protesa nella teatralità visionaria nella musicalità del segno, nitido, preciso, meticoloso. Passaggi fluidi, continui da un linguaggio artistico all’altro, per una sinfonia che rinsalda alla felicità inventiva il suono profondo delle emozioni.

Salotti del Gusto: cultura enogastronomica, mercato professional, piacere dei sensi. L’altro modo di vivere e comunicare il valore dell’emozione e della qualità. Prossimo appuntamento il 6 e il 7 ottobre a Capri, eventi come trait d’union di un viaggio lungo la storia, le tradizioni, la creatività del Made in Italy.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(25/06/2013)

Articoli correlati:

[Intervista a Franco Morando - Montalbera](#)

[Intervista ad Antonio Catania - Principe Ibleo](#)

Intervista a Raffaella Corsi Bernini

Ottimo inizio per Salotti del Gusto

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it