

BIBBONA UN'ORIGINALISSIMA CENA A «LA PINETA» DI LUCIANO ZAZZERI

8 Marzo, dieci «Donne del vino» alla corte dello chef super-stellato

— BIBBONA —

DIECI DONNE, dieci produttrici di vino in una terra dove i filari si rincorrono per chilometri e da ogni bottiglia esce un bouquet autentico e con una storia tutta sua da raccontare: sono le «Donne del Vino Toscane», che hanno organizzato insieme alla delegazione Ais di Livorno guidata da Paola Rastelli la festa dell'8 marzo 2012 con una cena esclusiva alla corte di un grande maestro della cucina italiana, il ristorante stellato Michelin «La Pineta» di Luciano Zazzeri a Marina di Bibbona.

«CARTA SPECIALE»

Le tendenze del mercato e le eccellenze

Pink Label e Fortulla Rosé

«LE DONNE stanno diventando opinion maker importantissimi per il mondo del vino — dice la presidente della delegazione toscana dell'«Associazione Nazionale Donne del Vino», Donatella Cinnelli Colombini, citando una recente ricerca sul profilo dei consumatori — non solo perché sono cresciute numericamente ma anche perché sono attente alla qualità di ciò che bevono: sono loro oggi ad orientare i consumi, scegliendo il vino al ristorante o in enoteca e privilegiando vini im-



L'APPUNTAMENTO Le esponenti dell'associazione «Donne del Vino» che saranno protagoniste nella serata organizzata a «La Pineta»

portanti in particolare grandi rossi. La fascia più influente è quella delle consumatrici giovani, che vedono nel vino un motivo di socializzazione e un'opportunità di innalzamento delle proprie relazioni sociali. Donne in ascesa dunque, statisticamente in linea con gli uomini nel consumo saltuario, enologicamente colte ed esigenti a tal punto da farsi pioniere di un

“bere meno ma bere meglio”.

L'IMPORTANTE ruolo delle donne nel mondo del vino è quindi evidente in tutti i campi: produttrici eccellenti, sommelier preparate, consumatrici responsabili, a cui un grande chef come Luciano Zazzeri ha dedicato un menù di alta cucina di ispirazione toscana. Accompagnerà i 40 vini

d'eccellenza che le produttrici presenti offriranno in degustazione ai 50 commensali della serata: si parte con una minestra di pesce con carpaccio di gallinella come antipasto, per proseguire con un raviolo di mare con crema d'aglio e salvia frita e una seppia nera con filetti di triglia spadellati come secondo prima di concludere con un tortino di mele con gelato al Vin Santo.

LA CARTA «speciale» dei vini comprende bottiglie di piccole serie e di altissima qualità. Darà a tutti i partecipanti l'opportunità di assaggiare 8 vini e conoscere da vicino le due produttrici che li realizzano e che siederanno insieme a loro in questa eccezionale occasione. Si tratta dunque di un appuntamento con l'eccellenza del cibo e del vino. Tra le bottiglie in degustazione in questa importante e raffinata cena anche qualche anteprima, come I Balzini «Pink Label», un rosé profumatissimo a base Sangiovese e Merlot frutto della vendemmia 2011 e dedicato a tutte le donne da Antonella D'Isanto e dalla sua enologa Barbara Tamburini e di Agrilandia il «Fortulla Rosé» un Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc vendemmia 2011 dell'enologo Luca D'Attoma. Costo della cena 80 euro. Info: 0586/600.016.