

L'EVENTO. Terzo appuntamento de «Il senso della vite» organizzato dalla Coldiretti nella sede di Banco Bpm

Quando lo chef cucina a chilometri zero

Cinquanta partecipanti «a lezione» dagli agrichef che hanno cucinato piatti locali abbinandoli al vino

Appuntamento in banca per una degustazione a km zero. E' stato un successo il terzo appuntamento dell'iniziativa «Il senso della vite» organizzato da Coldiretti Verona e Banco Bpm nella sede di piazza Nogara. Dopo le prime degustazioni organizzate in cantine del territorio, il palazzo storico del Banco Bpm ha accolto una cinquantina di ospiti per una cena dai risvolti didattici. Per i saluti di rito erano presenti Leonardo Rigo, responsabile della direzione territoriale Verona e Nordest

del Banco Bpm, Stefano Chiavegato, presidente di Terra nostra Verona, Gabriele Panziera, responsabile della formazione di Coldiretti, Claudio Zambelli di Zambelli eventi e Debora Viviani docente di sociologia dell'Università di Verona e ricercatrice dell'Osservatorio sui consumi delle famiglie.

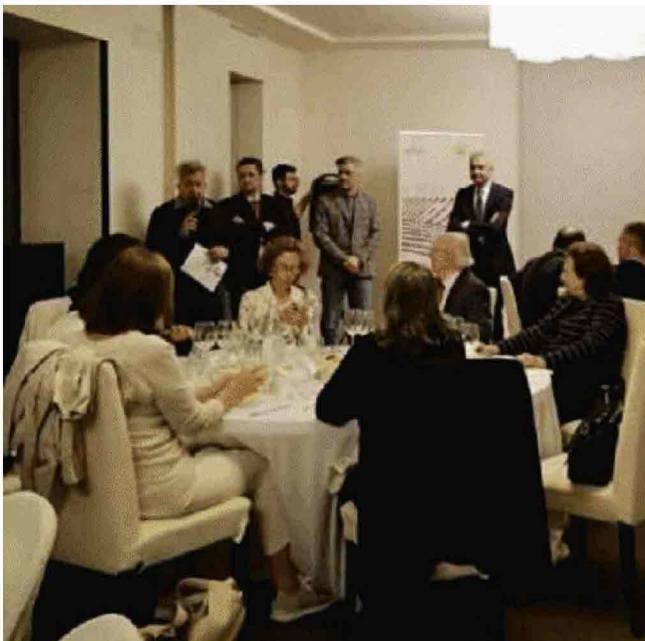
«Le indagini condotte dall'Oscf, l'Osservatorio sui Consumi delle Famiglie, dell'ateneo scaligero, su richiesta di Coldiretti, hanno evidenziato nella ricerca della miglior esperienza di consumo, che l'agriturismo è un luogo dove il consumatore ha la possibilità di vivere l'ambiente, conoscere il territorio, riscoprire il cibo come storia, tradizione e cultura

materiale», ha precisato Debora Viviani. Obiettivo dell'iniziativa, che concluderà il primo ciclo di incontri il 12 giugno in una cantina del lago di Garda per poi riprendere in autunno, è far conoscere le particolarità dei prodotti locali abbinati ai vini del territorio a cura degli agrichef, i cosiddetti contadini ai fornelli, che stanno apprendendo le tecniche di abbinamento cibo-vino in un percorso formativo chiamato «agriste».

«Da sempre l'agriturismo rappresenta la naturalità, la semplicità e la genuinità della cucina, alla quale è riconosciuta la specificità di benessere perché autoprodotta, fin dagli ingredienti usati», ha evidenziato Stefano Chia-

vegato, «con questo percorso formativo e ciclo d'incontri vogliamo fare un passo ulteriore per dare agli agrituristi competenze maggiori sui prodotti locali al fine di illustrarli alla clientela veronese e ai turisti».

Durante gli appuntamenti, gli «agriste» hanno proposto, presentandoli e spiegandoli, piatti preparati con prodotti di stagione come asparagi di Mambrotta, piselli di Colognola ai Colli, pesce di lago, carni bianche e non solo degli allevamenti veronesi abbinati a vini locali spumanti, bianchi e rossi. A guidare gli ospiti a comprendere e compilare una scheda tecnica di degustazione è stato il sommelier Marco Scandogliero. ●



Un'immagine della serata Coldiretti al Banco Bpm

