

VareseNews

Torna Wine & Food Style: a Villa Erba l'eccellenza di vini e cibi Made in Italy

Pubblicato: Giovedì 29 Ottobre 2015



Torna dal 30 ottobre all'1 novembre a **Villa Erba** di Cernobbio la seconda edizione di **Wine&Food Style**, evento dedicato al vino e al cibo made in Italy d'eccellenza. Tre giorni di incontri alla scoperta di accostamenti tra vini e cibi di qualità, tra percorsi di degustazione, esperienze sensoriali ed eventi a tema.

Tra le proposte di spicco, l'iniziativa organizzata da FISAR, la federazione che riunisce i sommelier albergatori ristoratori, che offrirà un fitto calendario di **degustazioni guidate**; le dimostrazioni condotte da Miss...ione Matterello, associazione cultural-gastronomica composta da vere e proprie professioniste della **pasta fresca tradizionale al matterello**; l'incontro con degustazione organizzato dalla sezione di Como di Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), dove verranno **presentati al pubblico i più rinomati prodotti caseari lariani**; gli **show cooking** organizzati dalla scuola di cucina milanese Cucina In, in un'apposita area attrezzata.

Verrà dato anche spazio alla **lettura – ovviamente a sfondo enogastronomico** – con gli incontri organizzati in collaborazione con **Parolario**, evento culturale comasco per la promozione dei libri e della lettura, che proporrà 4 libri a tema “cibo” con la presenza degli autori.

Importante sarà la presenza di realtà della zona di Como e Lecco, come **Eatable**, associazione enogastronomica nata a Como due anni fa con lo scopo di valorizzare e promuovere i prodotti tipici del lago, delle valli, delle montagne, che proporrà due incontri di approfondimento e una serie di assaggi dei prodotti e della gastronomia lariana (dallo **zincarlin** con erbe, fiori e tartufo nero lariano alle **pulpett de vers**, dal masigott alla **gallina in carpione**) e di prodotti locali come la Resta de Comm', il **Pan Mataloc** di Bellagio e la Nuvola, lo zincarlin aromatizzato con erbe e fiori, il tartufo alla polenta con salmerino e lavarello affumicati, le pancette farcite dell'Antica Salumeria Sangalli, i grandi formaggi di Gildo Ciresa, stagionati nelle grotte della Valsassina, i dolcissimi prosciutti affinati ai venti di lago e collina di Marco d'Oggiono, i salumi stagionati e gli insaccati freschi di Agricoltura 2000.

Moltissime anche le specialità provenienti dal resto della Lombardia e da tutta Italia, come il **Bitto Storico**, i **salumi d'oca** a chilometro zero, il cecino rosa e il **fagiolo zolfino** del Pratomagno, entrambi toscanesimi, i risi della Lomellina, i prodotti a base di nocciole IGP del Piemonte, i **tartufi bianchi, neri** e i prodotti derivati dal tartufo, gli olii extravergini dell'Umbria e del Pistoiese, le birre artigianali, i **dolci tipici del Friuli**, i formaggi provenienti da microproduttori del Nord Italia (selezionati da una start-up avviata da due disoccupati che si sono reinventati un mestiere), la **bottarga**, la busonaccia, le caponate e tante altre tipicità siciliane, il miele e il **liquore di mirto** della Gallura.

Ci sarà spazio anche per il **biologico**, con conserve di frutta e verdura biologiche di due aziende siciliane certificate, i nettari di mirtillo provenienti da un'azienda specializzata della Valtellina e le lumache prodotte da un allevamento che sviluppa il metodo a ciclo biologico completo, con totale assenza di farine, mangimi e integratori di sintesi, dove le chioccioline Helix Aspersa crescono nutrendosi unicamente dei vegetali freschi prodotti in azienda.

Tra le curiosità “food” si segnalano le **mostarde di frutta artigianali che arrivano dal Canton Ticino**,

in Svizzera.

Per quanto riguarda i vini, il Piemonte è ben rappresentato dai grandi Doc e Docg di Langhe, Monferrato e Roero e dall'**Erbaluce**, un bianco autoctono dal grande carattere. Chianti, Vin Santo e Montepulciano sono i grandi protagonisti toscani, mentre dal Nord-Est arrivano Verduzzo e Prosecco della Marca Trevigiana, **Amarone**, Valpolicella e Soave della Val d'Illasi.

Tra le altre regioni rappresentate spiccano la Lombardia, con le cantine del Consorzio Vini Mantovani e quelle del Consorzio "**Club del Buttafuoco Storico**", che riunisce le 13 vigne dove si produce questo rinomato vino dell'Oltrepò Pavese, mentre gli alfieri della Puglia sono due eccellenze vinicole del nostro Sud, come il Primitivo e il **Negroamaro**, entrambi vinificati "in purezza", e un outsider di lusso come il **Nardò Doc**. Tra le curiosità che non mancheranno di destare interesse tra il pubblico degli intenditori va segnalata – con una piccola escursione fuori dai patrii confini – l'ampia selezione di **vini neozelandesi**, provenienti dalle più note zone di produzione dello stato insulare del Pacifico, proposta da un importante importatore lariano

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it