

## UN SAN VALENTINO ENOICO CON LE ECCELLENZE DELLE MIGLIORI CANTINE DEL BELPAESE NEL CALICE: ECCO COME

La festa degli innamorati è alle porte e il mondo delle coppie, come ogni anno, si divide in tre categorie: chi decide di non festeggiare, i preparatissimi super organizzati e gli indecisi. Per chi non ha ancora fatto programmi ma si immagina un San Valentino con cena romantica, magari degustando un bel vino, l'idea giusta può essere quella di sfruttare uno dei tanti eventi proposti dalle aziende enoiche italiane. Intanto cambiano anche i gusti delle coppie italiane che per la cena oetête à tête preferiscono piatti leggeri e poco elaborati.

Ben otto chef stellati su dieci, per il **oePolli Cooking Lab**, a San Valentino, punteranno sui sapori della tradizione, sostituendo così carciofi e fragole a caviale e aragosta. Per chi, invece, preferisce la **oefuga amorosa**, **Donnafugata** apre le porte della sua storica cantina di Marsala esclusivamente a tutte le coppie per un brindisi con Ben Ryé e cioccolato ([www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)), mentre Arcipelago Muratori addolcisce ulteriormente la giornata degli innamorati proponendo il miele in abbinamento con le sue bollicine ([www.arcipelagomuratori.it](http://www.arcipelagomuratori.it)), come del resto fa anche l'enoteca di Trento, Palazzo Roccabruna, che dedica un appuntamento agli innamorati a base di miele e biscotti tipici del territorio ([www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)). Per i più romantici ci sarà una tre giorni (14, 15 e 16 febbraio) a Venezia al Teatro La Fenice con i vini della Cantina Bisol che accompagneranno le cene nelle Sale Apollinee del Palazzo con le eccellenze griffate Jeio e Bisol ([www.bisol.it](http://www.bisol.it)). San Valentino si festeggia anche alla Fattoria del Colle di Trequanda (Siena) di Donatella Cinelli Colombini: per il fine settimana del 16 e 17 febbraio ad attendere le coppie di innamorati ci sarà un week end all'insegna del romanticismo e della buona cucina della campagna toscana ([www.cinellicolombini.it](http://www.cinellicolombini.it)).

Per un San Valentino **oea colpi di twitt**, per i romantici hi-tech, l'appuntamento è a Terni con **oeUmbria for #winelovers** (14 al 17 febbraio), dove i wine lovers e blogger da tutto il mondo potranno degustare i vini dell'Umbria e i sapori della Valnerina ([www.umbriaforwinelovers.it](http://www.umbriaforwinelovers.it)). Sempre in Umbria a tutti gli appassionati di arte, agli amanti del buon bere e a chi vuole festeggiare San Valentino il Muvit - Museo del Vino di Torgiano della Fondazione Lungarotti dedica un viaggio lungo cinquemila anni di storia per gustare il vino non solo nel bicchiere ma anche nella cultura e nella sua rappresentazione popolare con il tema dell'amore attraverso una raccolta di diecimila proverbi italiani. Alle coppie di innamorati in visita verrà anche regalato, oltre ad un proverbio, anche una bottiglia di Rubesco dell'azienda ([www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)). All'Enoteca Italiana di Siena, infine, la mostra **oeVino tra mito e storia** dedicherà un appuntamento ad hoc per gli innamorati: **oell vino l'amore e la seduzione** dove si potranno ammirare circa 100 opere, il tutto animato da narrazione di brani e poesie legate al vino come bevanda d'amore e cena romantica a lume di candela, ispirata ai gusti e alle ricette degli antichi ([www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)).

**Focus - Per otto chef su dieci a San Valentino vince la tradizione a tavola. Il carciofo batte ostriche e Champagne. Lo dice un sondaggio Polli Cooking Lab**

Ricercano piatti poco elaborati, leggeri, ma capaci al tempo stesso di stimolare la fantasia. Per San Valentino le coppie italiane dicono basta a ostriche e champagne, optando per un menù caratterizzato da piatti semplici e tradizionali, preparati con ingredienti naturali e meno sofisticati, ma capaci al tempo stesso di dare sapore e gusto alla festa dedicata agli innamorati. A trionfare sono piatti a base di prodotti nostrani, come i carciofi e le fragole, che vincono su caviale e aragosta, riscoprendosi anche come alimenti ad alto contenuto afrodisiaco. A dirlo sono i più importanti chef stellati che a San Valentino portano a tavola i sapori rassicuranti della tradizione, preferendoli a cibi troppo pesanti o elaborati. Secondo

8 chef su 10 quest anno il menù degli innamorati sarà composto da patti che rimandano alla tradizione culinaria italiana (78%), con i suoi sapori antichi ma rassicuranti e con ingredienti semplici e senza tempo. A trionfare sono soprattutto carciofi (64%), fragole (61%), pesce (58%), verza (56%), legumi (47%), spezie (44%), perché sono prodotti con un sapore facilmente riconoscibile (56%), sono rassicuranti (46%), capaci di stimolare la fantasia (33%). Emerge da uno studio promosso da oePolli Cooking Lab , I Osservatorio sulle tendenze alimentari dell omonima azienda toscana, condotto attraverso interviste a 110 illustri chef nazionali per approfondire quale sarà la tendenza a tavola per questo San Valentino.

L approccio degli chef al giorno dedicato agli innamorati è variegato: quasi la metà (46%) proporrà un menù specifico, mentre altri (33%) non punteranno sull effetto oeSan Valentino prevedendo che molti italiani decideranno di organizzarsi a casa o preferiranno andare al cinema. Per il menù degli innamorati, per la maggioranza degli chef le parole d ordine saranno semplicità (54%) e leggerezza (49%), in linea con le richieste delle coppie innamorate.

Paola Naggi, titolare dello storico ristorante oelmpero di Sizzano nelle Colline novaresi, spiega cosa preparerà per questo San Valentino. oePunterò su pietanze molto stagionali, utilizzando principalmente uno splendido prodotto come il carciofo. Come antipasti ho pensato ai cestini di pasta filo con una fonduta alla toma maccagna, originaria delle valli biellesi, e una julienne di carciofi spadellati, conditi con un gocchino di olio extravergine e passati in casseruola. Come primi piatti, proporrò un risotto in una cialda di parmigiano classico, aromatizzato con erbe aromatiche invernali. Di secondo farò un filettino di maiale, laccato al rosmarino e al miele. Infine, come dolce farò una millefoglie di crema pasticcera e frutti di bosco, molto tradizionale. Ho deciso di andare molto sul classico, con piatti facilmente riconoscibili e capaci di rassicurare la clientela. Le coppie a San Valentino ricercano qualcosa che sia sfizioso, ma non troppo complicato, preparato con prodotti facili, sapori determinati che non han bisogno di altro .

Per quasi 8 chef su 10 (78%) la tavola degli innamorati per questo 2013 sarà all insegna la grande tradizione culinaria italiana. Una tendenza in linea con quella che è la filosofia di molti chef italiani, legati al proprio territorio. E questo il caso dello chef Arcangelo Dandini, responsabile del ristorante I Arcangelo di Roma. oeQuest anno non realizzerò un menù ad hoc, ma proporrò pietanze leggere, puntando principalmente su pesce e verdura, sempre in un contesto di stagionalità, con le verdure che richiamano l inverno. Un esempio su tutti, il merluzzo con una salsa al vino rosso leggermente speziata. La mia è una cucina che punta sempre più alla leggerezza, partendo dalle materie prime. Proprio per questo, sto utilizzando formaggi con meno apporto calorico . Lo chef, quindi, analizza il trend di questo San Valentino. oePer la festa degli innamorati si propongono piatti colorati, vivaci, più stimolanti dal punto di vista estetico, ma allo stesso tempo leggeri .

Quali sono i prodotti più utilizzati per la realizzazione del menù di San Valentino? Ai primi posti troviamo carciofi (64%), fragole (61%), pesce (58%), verza (56%), legumi (47%) e spezie (44%). Prodotti italiani, classici, ma che combinati in maniera creativa stimolano la fantasia e possono dare un contenuto altamente afrodisiaco. Per gli chef scendono quindi le oeazioni in cucina di ostriche (38%), caviale (31%), tartufo (25%). Un trend culinario seguito anche da Pietro D Agostino, il celebre chef del ristorante La Capinera di Taormina. oePer San Valentino proporrò un menù sfizioso, capace di stimolare la fantasia. La Sicilia nella sua tradizione rievoca tanto le spezie, portate dagli spagnoli nel 1622. L uso delle spezie, fatto però con moderazione, piace tantissimo ai giovani. Come antipastino proporrò un crudo di mare con zenzero e peperoncino e millefoglie di triglie con salsa al cardamomo. Ogni mio piatto di pesce ha in abbinamento almeno 2 tipi di verdure stagionali, come carciofi, broccoletti, cavolfiore. Per i miei piatti, inoltre, utilizzo tantissimo i legumi. In occasione del San Valentino, come proporrò come dessert uno zabaione al marsala, afrodisiaco e capace di far lavorare la mente e la fantasia. La nostra è una cucina

principalmente molto semplice, che evoca la tradizione. In ogni nostro piatto ci sono massimo 3-4 ingredienti, perché vogliamo che l'ospite capisca ciò che sta dentro le nostre pietanze. A trionfare saranno i prodotti classici del Made in Italy accostati e rivisitati per l'occasione, anche da un punto di vista estetico perché, a detta degli chef, sono prodotti con un sapore facilmente riconoscibile (56%), sono rassicuranti (46%) e capaci di stimolare la fantasia (33%) .

**oeUmbria for #winelovers : San Valentino a colpi di tweet. Vino e amore si incontrano a Terni e sui social network**

Più di 30 blogger da 12 Paesi racconteranno il vino e l'amore sui social network direttamente dalla terra di San Valentino, Terni, che per la volta ospita **oeUmbria for #winelovers** , l'evento che racconta al mondo i vini dell'Umbria a suon di cinguettii. Per quattro giorni Terni si trasformerà in una cittadella del vino e dei sapori dove convergono esperti, operatori, neofiti e appassionati di tutto il mondo. Sono i #winelovers, comunità di blogger nata lo scorso anno sotto l'egida di San Valentino e che conta oggi oltre 10mila partecipanti sparsi per il pianeta a degustare e descrivere vini e terroir a colpi di tweet. Durante la manifestazione, basterà seguire su Twitter o sul sito [www.umbriaforwinelovers.it](http://www.umbriaforwinelovers.it) l'hashtag #winelovers per scoprire in diretta i Vini di San Valentino, le migliori etichette dell'enologia umbra che guarda con sempre maggiore interesse all'estero.

Tra gli ospiti della manifestazione, il 14 e il 15 febbraio il Master of Wine californiano Patrick Farrell (del prestigioso istituto con sede a Londra che forma i più qualificati esperti internazionali di vino), che condurrà una degustazione alla cieca di 12 vini umbri. Focus inoltre sulla **oe**web reputation del vino, il 15 febbraio nel workshop con Rodolfo Baggio, professore di Economia del Turismo dell'Università Bocconi, e Luiz Alberto (The Wine Hub). Inoltre, seminari sui vini e territori dell'Umbria, corsi di degustazione sulle acque minerali, i **oe**Salotti del Vino con il Gambero Rosso e degustazioni aperte al pubblico con i Vini di San Valentino e la kermesse gastronomica I sapori della Valnerina.

**oe**È importante arrivare al più presto a un marchio **oeUmbria** - commenta Fernanda Cecchini, assessore all'Agricoltura della Regione Umbria - capace di comunicare all'estero l'eccellenza dei nostri vini, pur tutelando le loro differenze e specificità, in modo da evitare inutili frammentazioni e prepararsi a cogliere le grandi opportunità che ci vengono dall'esportazione. Il marchio regionale è uno strumento strategico per consolidare la visibilità e il valore delle nostre produzioni, con particolare attenzione ai mercati emergenti dai quali arrivano segnali importanti per l'export .

**oe**Guardiamo con grande interesse ai social network, che possono darci un contributo importante per far conoscere all'estero il brand Umbria e la nostra vocazione all'ospitalità - aggiunge Fabrizio Bracco, assessore al Turismo e Cultura della Regione - negli ultimi anni l'Umbria si è conquistata uno spazio sempre più importante nelle discussioni dei **oe**blogger internazionali, che in un certo senso perpetuano la nobile tradizione del reportage e del giornalismo di viaggio .

La manifestazione è promossa da Umbria Top, cooperativa umbra che riunisce oltre settanta cantine della regione, con Regione Umbria, Comune di Terni e Comunità Montana della Valnerina e con il sostegno della Camera di Commercio di Terni.