

## Il *Diario* delle "Prove Tecniche di Simposio":

Cena Gourmet & Blind Wine Tasting  
a "Il Foro dei Baroni". Puglianello(Bn) 4 Maggio 2007



## **FOTOCRONACA del SIMPOSIO**







Recensioni Gastronomiche a cura di **Pino Savoia**

## ***Appetizer di benvenuto***



Un incipit che da solo vale il viaggio: Voluttuoso Yogurt greco con scaglie di sale al cacao e succo di mela verde a donare freschezza al tutto. Di carezzevole sinuosità: solletica e stuzzica tutte le sensazioni saporifere... Come dovrebbe essere un grande amuse-bouche!

Dionisiaca emozione...

**Birra Artigianale di Faicchio**

***Prosciutto cotto di tacchino in pasta  
bigné,insalatina di erbe, maionese al  
wasabi***



Il trionfo dell'estate... Sapori intriganti, audaci, bilanciati tra le note dolci del prosciutto e del bigné -che coreograficamente ed in un abbraccio "catulliano" avvolgono i sensi-e la freschezza ricca dell'insalatina , nonché il melange armonioso di una maionese al wasabi esaltante!!!

Quando la cultura del Sol Levante incontra la creatività mediterranea...

**Trento Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore 1997**

***Peperone arrostito con farcia al profumo  
di pistacchi e mozzarella di bufala,  
cremoso di topinambur, salsa all'aceto  
balsamico***



Piatto apparentemente semplice, che vibra invece verso un'aromaticità tecnicamente complessa. Il cremoso di topinambur con la sua personalità "galoppante", unitamente al balsamico creano un equilibrio che stenta ad affermarsi. Probabilmente la pietanza che meno ha convinto il sottoscritto. Un piatto che fa discutere...

**Lis 2004 Lis Neris**

***Spaghettoni con genovese di pollo in  
foglie di vite,  
salsa di scamorza affumicata***



Spogliare la veste suadente in foglia di vite e abbandonarsi con voluttà "simposiaca"...Una preparazione tecnicamente ineccepibile: corretta la cottura dello spaghettone, meravigliosa la succulenza della genovese e l'avvolgenza della salsa di scamorza a specchio. Un piatto da bis...  
Un coup de théâtre non solo estetico...

**Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo 2005 Valentini**

***Coscio di faraona con patate, olive nere e  
liquirizia, pomodorini caramellati,  
insalatina croccante all'olio extravergine***



È qui che lo chef Raffaele D'Addio encomiabilmente si supera...Conoscendo il suo grande virtuosismo con le carni, e la passione profusa alla ricerca degli abbinamenti più inconsueti e sempre armonici, un po' ce lo aspettavamo. E lui non ci ha affatto delusi con una faraona di pregevole fattura, eseguita alla perfezione. Grande rispetto per le nuance "faraoniche", pomodori caramellati ed insalatina a dare sprint e freschezza, superbo tocco di classe con la liquirizia a creare un connubio indelebile con la unicità aromatica della nostra selvaggina.

[Un piatto talmente irresistibile da far distrarre il fotografo...ndr]

**Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano 2002 Hofstatter**



## *Selezione di formaggi*



Giusta ed indovinata la successione dei formaggi nel piatto. Primeggia nel bagaglio dei bei ricordi il Cacio d'ebano pugliese: un eccezionale caprino avvolto in foglie d'ebano e messo sotto cenere. Apollinea sapienza...

**Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano 2002 Hofstatter**

***Crema bruciata allo strega con  
chiacchiere,  
composta di mela verde e limone***



Carica e sensuale la creme brulé allo strega, è preannunciata da una piccola pasticceria tra le migliori in Campania...Insuperabili i bonbons fourrés ed i cioccolatini al rum ed al sale di Cipro!!! Impallidiscono i maître pâtissier francesi...

***Eiswein 2005 Kracher***



*Eno-Degustazioni a cura di Tommaso Luongo*

## **Trento Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore 1997**



Alla vista stupisce per il brillio vorticoso di minuscole bollicine che in superficie si dissolve lentamente in una corona di spuma soffice e prosperosa. Al naso ha un *bouquet* di grande intensità; offre nitide sensazioni di mela renetta e di nocciola, con un tocco finale di fragrante *pain brioche* appena sfornato. In bocca esprime una struttura fatta di armonia ed eleganza, con il palato rinfrescato da una calibrata acidità e da una gradevole vena sapida che sfumano in un interminabile crescendo arricchito da preziose *nuances* mellite e da eleganti soffi minerali.

***Dom...Giulio Ferrari: degno rivale di tanti blasonati fuoriclasse d'oltralpe.***

**In abbinamento a  
Prosciutto cotto di tacchino in pasta bigné, insalatina di erbe,  
maionese al wasabi**

## *Lis 2004 Lis Neris*



**Al naso disegna sinuosi arabeschi olfattivi che si intrecciano uno nell'altro regalando mille e uno profumi: parte da penetranti sentori di bosso e di fiori di sambuco per poi evolvere verso polpose note fruttate di pera, pesca ed ananas, ed approdare ad una raffinata speziatura dolce di vaniglia. Ricco e caldo all'assaggio, incede snello e scorrevole grazie alla vibrante freschezza che si sposa magnificamente con la morbidezza glicerica, fino ad esaltarsi nel persistente finale di bocca impreziosito dai puntuali ritorni aromatici.**

***Grande eleganza e personalità come nello stile degli uvaggi friulani***

**In abbinamento a  
Peperone arrostito con farcia al profumo di pistacchi e mozzarella di  
bufala, cremoso di topinambur, salsa all'aceto balsamico**

## **Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo 2005 Valentini**



**Bellissimo ed invitante il colore: un cerasuolo luminoso e vitale nelle sue sfumature *pelure d'oignon*. Naso compresso e serrato, con le prime olfazioni dominate da una acidità volatile troppo alta che potrebbe spiazzare quelle narici "convenzionali" che non hanno la pazienza di aspettare... Noi abbiamo la fortuna di lasciarlo riposare nel bicchiere e siamo premiati da una ciliegia succosa e carnosa ancor piena di mordente e da una delicata nota di petali di rosa con inebrianti sentori *fumè*. In bocca è leggiadro e solenne secondo il più classico "*Valentini Style*".**

***Un vino senza cipria e belletti, da "ascoltare" senza fretta.***

**In abbinamento a**

**Spaghettoni con genovese di pollo in foglie di vite, salsa di scamorza affumicata**

## **Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano 2002 Hofstatter**



***Pinot Noir*** fin dal cristallino rosso rubino: si presenta di grande vividezza e con quella trasparente luminosità coerente con il tradizionale archetipo del vitigno. Un naso di grande finezza che ci regala splendide sensazioni di ribes e di fragolina di bosco accanto a fragranti ricordi floreali di rosa canina, il tutto avvolto da un timido sottofondo terroso di *humus* che lascia presagire nel tempo una nobile evoluzione verso una profonda ed affascinante complessità terziaria. In bocca il tannino è già magnificamente levigato per un vino dal grande carattere e dalla sofisticata piacevolezza di beva.

***Il cru italiano che sfida la Borgogna!***

**In abbinamento a**

**Coscio di faraona con patate, olive nere e liquirizia, pomodorini caramellati, insalatina croccante all'olio extravergine**

## *Eiswein 2005 Kracher*



**Sfolgorante livrea dorata accesa da eleganti riflessi topazio. Straripante è l'intensità aromatica: infinite spezie dolci si rincorrono per poi fondersi con miele e datteri. In bocca è appagante, magistralmente equilibrato dalla spinta dinamica e sferzante dell'acidità, con una lunghissima chiusura arricchita dal ritorno di tutte le componenti olfattive. Un vino dalla beva ricca, gustosa e mai stancante.**

***Assai difficile non innamorarsi...***

**In abbinamento a**

**Crema bruciata allo strega con chiacchiere, composta di mela verde e limone**