

13/06/12

Simply Food, a Vinòforum non c'è soltanto il vino



Sono tante e diverse le curiosità e le particolarità di Vinòforum 2012, la più importante manifestazione enogastronomica della capitale, capace di riunire le migliori aziende vitivinicole italiane e internazionali in uno spazio che vuole "comunicare" il vino tanto al mondo del business quanto al grande pubblico.

Alcune di queste novità OVP le ha già fornite in esclusiva, ma vediamole tutte in un unico scorcio.

Se il vino è l'assoluto protagonista di Vinòforum, l'edizione duemiladodici della

manifestazione può contare su un importante co-protagonista e spalla: il cibo. L'Area Simply Food è un caratteristico angolo di piacere dove diversi espositori offrono in degustazione i loro prodotti, accomunati da un elemento: la semplicità, intesa come innovazione nell'assoluto rispetto della tradizione e del territorio, lontano dalle logiche di produzione di massa ma verso una voluta ricerca della qualità.

È il caso dell'Olio al Limone prodotto dall'Azienda Agricola Pilozzi Annalisa: questo è ottenuto aggiungendo, al momento della macinazione delle olive, derivanti esclusivamente da olivi Itrana, dei limoni interi tagliati in 5-6 pezzi e versati nella vasca prima del frangitore.

Ma è anche il caso degli oli prodotti dall'Azienda Agricola di Nicola Monterisi: 4 ettari e mezzo di olivi siti nel cuore della Puglia, e precisamente nella zona di Andria, capaci di dare un olio 100% biologico che nobilita e riabilita la Coratina, oliva ricca di polifenoli.

Curiosando nell'area Simply Food si viene inevitabilmente attratti da un desk dove un arcobaleno di cristalli di sale di diversi colori attira l'attenzione visiva degli ospiti. Sono i sali aromatizzati di "FalkSalt", azienda svedese che estrae il cristallo dai mari dell'isola di Cipro e li lavora secondo tradizione. Grazie a una particolare procedura di ottenimento del sale, questo assume la caratteristica forma piramidale per essere successivamente aromatizzato: funghi porcini, rosmarino, affumicato e tanti altri aromi che riempiono la fantasia di chef o aspiranti tali. In Italia è distribuito in esclusiva da "Degù Cibi Scelti".

Una menzione particolare meritano i prodotti dell'azienda "B73" di Antonio Bauce: salse, confetture, mostarde e liquori tutti rigorosamente biologici e prodotti utilizzando primizie e ortaggi coltivati nelle terre attorno la città di Treviso. Sempre di Treviso l'Azienda biologica "Zolla 14": sette diversi succhi limpidi di mela, ognuno con un tappo colorato, ognuno risultato della "spremitura" di una diversa tipologia di questo fantastico frutto.

Dal nord al sud per chiudere le degustazioni con un buon caffè. Direttamente dalla città di Partenope il marchio "Amato" porta nella capitale un espresso che racchiude in sé tutti i segreti del vero caffè napoletano: una miscela selezionata con cura (85% arabica, doppia tostatura), un'estrazione lenta ottenuta grazie alla macchina a leva azionata dalle mani esperte di barman napoletani professionisti. Il risultato è un caffè scuro e cremoso, dal profumo intenso e dal sapore pieno e persistente, con gradevoli sfumature di cacao.

Federico Ligotti
f.ligotti@oliovinopeperoncino.it