

Il 24 e 25 settembre

n. 138

Obiettivo su

Al "Gambellara Wine Festival" due giorni di festa

Si svolge il prossimo fine settimana il "Gambellara Wine Festival", organizzato dalla "Strada del Recioto e dei vini di Gambellara", presieduta da Giuseppe Zonin. Il programma prevede per sabato 24 alle 10 il ritrovo all'azienda agricola Pierboni a Montebello per la "1ª edizione della Vendemmia". Alle 12.30 pranzo tipico a base delle riscoperte specialità della tradizione con accompagnamento folkloristico musicale. Alle 20.45 ritrovo al ristorante "La Marescialla" di Montebello (tel. 0444 - 649216) per la cena di gala con il menu dei vincitori del concorso enogastronomico "Metti l'uva garganega a cena con il vino Gambellara" (costo: 30 euro).

Domenica 25 alle 10.30 si apre la mostra dell'uva e inaugurazione del "Gambellara Wine Festival" a palazzo Cera in via Borgolecco 2 a Gambellara. Premiazione delle migliori uve; inaugurazione della Mostra degustazione dei prodotti tipici locali; alle 11 prende il via "Andar per Cantine", itinerario enologico e turistico. Dalle 14.30 alle 20 a palazzo Cera si tengono "I laboratori degli abbinamenti", degustazioni e incontri con i produttori con banco assaggio e proposte di abbinamento dei vini "doc" di Gambellara con scheda di abbinamento ad alcuni prodotti tipici del territorio. Costo partecipazione: 5 euro.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi alla Segreteria della Strada entro lunedì 19 settembre (tel. 0444/441183; e.mail: stradadelrecioto@libero.it).



Giovanni Marchiorello fotografato da Giancarlo Ceccon davanti a un grande quadro della sua casa a Rosà. In basso a destra: l'enologo Fabrizio Zardini e una bottiglia di Amarone "Marchiopolo" con la caratteristica etichetta lunga.

L'imprenditore di Rosà Giovanni Marchiorello presenta le sue etichette nate da un rapporto nuovo e da disciplinari rigorosi

Marchiopolo

Il vino "costruito" assieme ai produttori

di Antonio Di Lorenzo

Come diceva una pubblicità di tanti anni fa (quando ancora si chiamavano *reclame* alla francese e non *spot*, all'inglese) "basta la parola". Tene a mente questa: Marchiopolo. E molto più di un gioco linguistico. Dentro questo nome c'è tutto: la storia di un imprenditore, il riferimento al grande esploratore veneziano, sinonimo di curiosità e coraggio, la citazione di una passione sportiva, quella per il polo appunto, che nella classifica delle emozioni di Giovanni Marchiorello è (di poco) al secondo posto dopo l'enogastronomia. Shakerate il tutto e otterrete, appunto, il "Marchiopolo".

Il bassanese Giovanni Marchiorello ha 52 anni e una storia imprenditoriale nelle attività di famiglia, che vanno dalla meccanica alla Banca Antonveneta, che il papà Dino (già presidente della Federazione degli Industriali del Veneto e del Premio Campiello) ha presieduto sino al 2002. Oltre che della "Marchiopolo", oggi Giovanni Marchiorello è presidente anche della IK Interklimat, attiva nel business della refrigerazione.

L'anno scorso ha lanciato il progetto "Marchiopolo", ma esperienza nel settore ne aveva già maturata parecchia. Tra l'altro, ha anche gestito per cinque anni uno dei più caratteristici ristoranti di Bassano, "Ottone". Adesso si è gettato anima e corpo nell'avventura del vino. E presenta una collezione di etichette che, quando sarà completa, andrà dal Veneto alla Sicilia, dalla Valtellina alla Puglia.

La sua filosofia è precisa, e la sintetizza così: «Il vino lo si fa meglio a quattro mani che con due». È un inno alla collaborazione, dalla quale alla fine ci guadagnano tutti. Marchiorello, infatti, non ha propri terreni, ma ha le idee chiare sul vino: e propone un proprio disciplinare "per costruire i vini in simbiosi con i produttori". Sono elencate dieci regole da rispettare, come in un vero e proprio contratto, dalla scelta delle uve ai protocolli di produzione. In questa avventura a Marchiorello dà una mano Fabrizio Zardini, enologo di provata esperienza e capacità. «Un rapporto così costruito con i produttori - spiega Marchiorello - consente alla fine una relazione diretta e sicura con chi consuma. Alla base del nostro lavoro c'è una ricerca innovativa che non dimentica le tradizioni, per far scoprire e apprezzare la biodiversità di vini che appartengono al patrimonio della cultura vitivinicola italiana».

L'interesse di Marchiorello, infatti, è indirizzato ai vitigni autoctoni: ne ha scelto almeno uno per regione. Il Veneto è rappresentato dall'Amarone, la Sicilia dal "Nero d'Avola", la Valtellina dalla "Pignola", il Salento dal "Primitivo" e dalla "Verdeca".

La collezione di etichette con la quale ha debuttato Marchiopolo offre per il momento 32 mila bottiglie. Quando il progetto di Giovanni Marchiorello sarà a regime, le bottiglie prodotte saranno 80 mila. «Il commerciante di vino è visto come una sorta di diavolo nero nel settore; voglio provare a trasformarlo in un angelo bianco». Così Marchiorello spiega, metà scherzando e metà no, la sua partecipazione diretta alla costruzione dei vini: «Definiamo i parametri di filiera svolgendo rigidi controlli, puntando a ottenere prodotti omogenei e coerenti».

Ma non ci sono solo i vini nell'avventura di Giovanni Marchiorello: visto che è di Rosà, ha pensato bene di coinvolgere nella sua impresa anche Vittorio Capovilla, i cui distillati non sono mai lodati abbastanza. Per "Marchiopolo", Capovilla ha prodotto una grappa, la "Erminia", distillato di vinacce della Valpolicella.

Oltre che dai leader Marchiorello e Zardini, la squadra della società "Marchiopolo", che ha sede a Milano, è formata anche da Roberto Pepe, Corinna Carnaghi, Paolo Capezzali e Daniela Papa.

La filosofia di "Marchiopolo" è quella di presentare il vino come "legittima trasgressione" del normale. Marchiorello dice anche di "credere nella donna, un target delicato e prezioso, capace di cogliere le essenze più intime della vita". E su questo ha perfettamente ragione.



Giovedì 29 la rassegna farà tappa a Soghe di Arcugnano

di Costanza De Sandri

Tre cucchiaini di Penacio per le "Buone Tavole"



Tocca all'Antica Osteria "Penacio" ospitare la nuova tappa de "Le buone tavole dei Berici", in programma il 29 settembre nello storico locale di Soghe di Arcugnano. Secondo la formula sperimentata quest'anno, tutti e sette i ristoranti aderenti alla rassegna - coordinata da Alfredo Pelle - realizzano a ogni incontro un piatto sul tema della serata. Quindi, a ogni serata si gustano sette piatti. Quella del giorno di S. Michele ha come tema "Funghi e tartufi dei Berici". Per l'occasione, Imera Gianello s'è cimentata con il secondo: assieme al fratello Enzo (che resta sempre in stretto collegamento con il locale di famiglia, anche se tiene salde le redini del suo "L'altro Penacio" a Tavernelle e in più gira parecchio l'Italia e il mondo come braccio destro di Gianfranco Vissani) ha preparato tre assaggi "a cucchiaino": creste di gallo con barboni, capesante e tartufo, trippetta di baccalà, che sarà servita con una tisana al profumo di porcini.

All'Antica Osteria "Penacio" sono ancora ben presenti i genitori di Enzo e Imera, la mamma Luigina e il papà Lino, ma soprattutto in cucina lavora Roberto Mattiello, marito di Imera, mentre in sala si muovono sicuri i figli Dimitri e Nicoletta.

Recentemente, la troupe di una televisione tedesca, il canale pubblico WDR TV di Colonia, è stata ad Arcugnano e ha girato uno speciale da "Penacio". Il programma, diretto da Ralf Gierkes, è dedicato al Veneto e andrà in onda domenica 30 ottobre alle 20.15: durerà 90 minuti nella fascia oraria di maggiore ascolto.

Mentre il galletto allo spiedo girava, Imera ed Enzo Gianello hanno preparato alcuni piatti tipici del Vicenti-



La tv tedesca all'opera all'Antica Osteria Penacio di Soghe di Arcugnano. Nell'altra immagine: Imera Gianello in una foto d'archivio con un piatto di tortelli alle mazzancolle.

no, a cominciare dal risotto al tartufo nero dei Berici. Di fronte alle telecamere, Imera ha preparato le pappardelle ai porcini, tirando la pasta con il matterello. L'intento è didattico, ha spiegato il regista, perché le massaie tedesche sanno usare poco il matterello.

Mentre i cuochi si davano da fare, la scenografia del locale era arricchita dai prodotti tipici: funghi (porcini e chiodini), ma anche riso di Grumolo e formaggi dell'Altopiano. Tutto a vantaggio delle immagini televisive.

Oltre al secondo piatto del "Penacio", la serata di giovedì 29 vedrà i diversi ristoranti dei Berici comporre così il menu: il piatto di entrata sarà curato da Severino Trentin (Zamboni), l'antipasto da "Primon", i due primi dai ristoranti "Miramonti" e "Al sole", "Isetta" curerà il piatto di mezzo e al dessert penserà Marisa Ziggliotto di "Toni Cuco" di Grancona.

In vista dell'appuntamento veronese con i formaggi

"Durello & friends", è nata la cuvée Olimpica

Ma i giornalisti si intendono di Durello più degli stessi produttori? Parrebbe proprio di sì, a vedere quant'è accaduto a Soave, nella sede del Consorzio di tutela Lessini Durello doc.

Dopo la giornata trascorsa a Malga Lessinia, per "battezzare" - ovviamente con il Durello - l'olimpiade dei formaggi di montagna in programma a Verona, il Consorzio e il club "Amici del Durello" si sono ritrovati nella casa del celebre vino per un'altra, impegnativa tappa dell'annuale festa "Durello & Friends".

Giornalisti e produttori si sono sfidati proprio nella materia che li accomuna in questo insolito ma vivacissimo club, presieduto da Sebastiano Carron. Vale a dire la qualità del Durello: le cuvee selezionate dai giornalisti e dei tecnici nel corso del "Durello & Friends" del 2002, e le selezioni proposte invece dai produttori sono state protagoniste di un confronto alla cieca, in modo tale che nessuna potesse godere di particolari favoriismi e che fossero i palati i soli e incontrastati giudici della gara.

Il primo premio è andato alla cuvee denominata "Bain" (parola cimbra che significa "vino"),

creata nel 2002 dal gruppo presieduto dal giornalista Giuseppe Casagrande. La piazza d'onore è andata a un'altra cuvee selezionata ancora dai giornalisti, quella che aveva vinto il confronto tra i quattro gruppi sempre nel 2002. La cuvee dei produttori si è piazzata al terzo posto, ma, a onore di questi ultimi, c'è da precisare che alcuni di loro erano presenti anche nei gruppi dei giornalisti.

La tensione - sempre in senso amichevole - della gara si è definitivamente sciolta quando si è passata alla degustazione di Durelli passati: una tipologia che esiste da molto tempo nella tradizione della zona, ma che è stata riscoperta recentemente con risultati di tutto rispetto.

Consorzio e Club si sono quindi dati appuntamento per la tarda estate del 2006, quando si svolgerà la nuova edizione del "Durello & Friends". Il partner della manifestazione sarà questa volta un elemento non gastronomico, ma ugualmente importante nella storia della Lessinia, cioè la "pietra di Prun", che caratterizza in particolare i tetti delle abitazioni.

Artigiani del gusto a Bassano

Una giornata all'insegna dell'alta gastronomia quella a palazzo Bonaguro, a Bassano, domenica 25 settembre dalle 10 alle 20. Organizzato da Giordano Telotti, si svolge, infatti, l'incontro europeo con gli artigiani dell'alimentazione. È una rassegna che arriva per la terza volta a Bassano ed è riservata agli operatori. L'iniziativa trova il plauso convinto di Antonio Baggio, titolare della gastronomia di via Roma. C'è davvero di tutto e di alta qualità: dalla birra belga ai capperi di Pantelleria, dalle toffee inglesi alle senapi francesi. Per il Veneto è presente Iseldo Maule con i suoi vini e i sughi di Silveffa della gastronomia Gastaldello di Marostica

Ad Alonte

La pizza & il vino

La Cantina Ca' Rovere di Alonte ha organizzato due appuntamenti per questo mese: un corso di avvicinamento al vino che si terrà nei locali dell'azienda, in via Bocara 5 ad Alonte, che inizierà martedì 20 e si concluderà il 18 ottobre. Le lezioni saranno sei e si terranno alle 20.30. Il costo di partecipazione è di 100 euro. Il corso è organizzato con Terezi Panozzo.

Venerdì 23 si terrà il secondo appuntamento, questa volta alla pizzeria "The Bridge" a Madonna di Lonigo. Il tema della serata sarà "La pizza incontra il vino", una degustazione guidata con i sommelier Luca Purelli e Maurizio Onorato. Il costo della serata è di 15 euro.