

TRENTA BUONGUSTAI DAL CORSO SU VINI E SALUMI

13 luglio 2011

Concluso corso Agri2000 su assaggi abbinati vino- salumi.

Trenta buongustai si sono specializzati a Matera nelle tecniche di abbinamento tra vini e salumi , tra gli alimenti più apprezzati della gastronomia materana. E' uno dei risultati conseguiti dal corso a numero chiuso per assaggiatori promosso dall'azienda speciale Agri2000 della Camera di commercio di Matera, in collaborazione con l' Organizzazione nazionale assaggiatori salumi (Onas) e del vino (Onav) e le associazioni professionali agricole. L' attività formativa denominata " La produzione e le tecniche di assaggio dei salumi e dei vini. Degustazioni in abbinamento ", si è sviluppata su quattro incontri tematici presso il ristorante Hemingway di Matera, tenuti da due esperti Maria Assunta Lombardi e Alba Maria Rosaria dell'Onav e dall' enologo Michele Alessandria dell' Onas.

"Il corso – ha detto il presidente di Agri2000, Paolo Dicembrino - è una ulteriore opportunità, messa in campo per far conoscere le produzioni tipiche locali nelle due filiere produttive. Conoscere tecniche di produzione e varietà è un utile elemento per favorire il giusto approccio ai consumi e alla degustazione a tavola. L'apporto di esperti dell' Onav e dell' Onas è una ulteriore garanzia per qualificare questo percorso". L' attività formativa, che in passato ha interessato altri prodotti della buona tavola materana, può avere ottime ricadute anche sul versante dell' offerta turistica.

"La gastronomia e la promozione dei prodotti tipici locali – ha detto il presidente della Camera di commercio, Domenico G. Bronzino – rappresenta una delle componenti più seducenti dell' offerta turistica. I cultori dei sapori della buona tavola sono in aumento e il nostro territorio ha potenzialità e risorse per avere concreti ritorni in questa direzione. Una informazione adeguata, accanto a uno stretto rapporto tra produttori, distributori e ristoratori, è il percorso da consolidare per intensificare il turismo enogastronomico e, di conseguenza, le attività del settore primario. Non solo il pane, i prodotti da forno, lattiero caseari, l' olio, l' ortofrutta e le altre peculiarità genuine che possono conquistare attenzione e consensi di buongustai e turisti".

Il successo conseguito dal corso potrebbe portare alla organizzazione di nuove iniziative, in abbinamento ad altre produzioni tipiche locali. Un apporto al successo dell' attività formativa del corso per assaggiatori di salumi e vini è venuto dai produttori locali aderenti al Consorzio di Tutela Vini DOC Matera : Cantina F.lli Dragone con i vini Pietrapenta (Primitivo) e Rosso Dragone (Sangiovese – Primitivo);Cantina Gli Angeli di Crocco Maurizio, con i vini Il Brigante(Merlot),Canace(Sangiovese)eVentomare (Chardonnay);Fontanarosa con i vini Portogreco (Trebiano bianco) e Achelandro (Montepulciano – Merlot);Di Taranto con i vini Milo Rosso (Montepulciano – Sangiovese), Milo Rosato (Montepulciano), le Vigne del Milo (Malvasia) e il Portico (Montepulciano – Merlot) e le Cantine Cerrolongo – Famiglia Battifarano con i vini Toccacelo (Chardonnay) e Torre Bollita (Cabernet – Merlot). I salumi locali sono stati forniti dal Salumificio Montese (Pancetta tesa, Coppa – Capocollo di maiale, Salsiccia)

Matera 22 febbraio 2007

L'addetto stampa

Francesco Martina