

Martedì 19 Maggio 2015
Ristorante Iulia – Concordia Sagittaria
Relatore: Massimo BALLOTTA
“Abbinamento cibo-vini: seconda puntata”

Seconda puntata, la conviviale di ieri sera, per il nostro amico Rotariano, **Massimo Ballotta, accompagnato dalla gentile Signora Rossella**. Il Club aveva avuto l'onore e la fortuna di ospitare Massimo, definito rotariano DOC dal Presidente, lo scorso mese di settembre. Massimo è un rotariano DOC non solo per la generosità che mostra sempre in dosi abbondanti, ma per la capacità d'iniziativa applicata anche in maniera innovativa. E' sempre un piacere averlo ospite.

Il tema si allacciava, appunto, alla serata di settembre, dove si era parlato di vino, delle sue qualità e peculiarità nell'abbinamento con i diversi cibi, al fine di armonizzare i sapori e le sensazioni al palato, per gustare al meglio le qualità dell'uno e dell'altro e dare al tutto un giusto equilibrio.

Serata frizzante, quindi, dove il nostro *somelier* per passione – Massimo, lo ricordiamo, svolge la professione medica – ha presentato un abbinamento fra vini, completamente diversi, e alcuni primi piatti, quali la pasta, il riso e altri cereali. I cereali sono la vera base della migliore cucina Italiana, universalmente riconosciuta tra le più ricche, varie e dalla tradizione ormai secolare.

Nel corso della conviviale Massimo ha presentato e fatto degustare ai presenti ben cinque vini: il primo, un Lison Classico, per passare ad un prosecco dei Colli Asolani, terre di Canova; si è poi passati ad un metodo Classico (Brut Millesimato Equipe 5) per chiudere con due rossi: un Lambrusco di Modena e un Nerello Mescalense siciliano.

I vini, presentati con la classe e la professionalità che il nostro Massimo ha innate, sono stati abbinati ad un riso freddo con verdure, ad un risottino con asparagi, per passare ad una lasagna classica al ragù e poi ad una tagliatella con un corposo sugo all'anatra.

Gli abbinamenti sono stati presentati con grande cura, dando la possibilità ai presenti di scegliere ed abbinare al proprio gusto personale tutti i diversi piatti, coi diversi vini. Ogni abbinamento è stato accompagnato da una descrizione del contesto in cui il vino proposto si è sviluppato e da brevi ma significativi cenni storici sulle zone d'origine. La serata è proseguita amabilmente, grazie alla curiosità dei soci che ha trovato manifestazione in una raffica di domande di ordine pratico cui Massimo non si è sottratto consentendo alla serata di scorrere amabilmente.

Al termine, il nostro Chef Vincenzo Morutto ha offerto dell'ottimo Recioto di Soave, un passito dolce, da abbinare al dessert. Vino messo in legno – barrique – dal profumo di frutta candita, sciropata, dolce e intenso.

E per finire, una citazione dei nostri antichi Romani: ogni occasione è buona per brindare!

Grazie Massimo per la bella serata, l'eleganza e la ricchezza delle spiegazioni.

Alla prossima puntata...

(ES)