

PIACENTINA AMORE MIO

Giugno 2021 è dedicato alla Malvasia di Candia. Sono oltre 200 le attività che hanno aderito spontaneamente e gratuitamente alla chiamata alle armi per promuovere, raccontare, spingere e far conoscere uno dei vini simbolo del territorio piacentino, la Malvasia. Tra ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie enoteche, è sorta una specie di sodalizio spontaneo teso a tracciare una ripartenza della ristorazione, senza l'esclusivo coinvolgimento di istituzioni di settore che nel passato, malgrado le buone intenzioni, non hanno avuto successo. Oggi, grazie all'indomabile Giacomo Rizzi, Jack per gli amici, dell'Osteria il Morino di Caorso, fervono i preparativi dell'evento. È già avviata la divulgazione di questa iniziativa spontanea, molto apprezzata da tutta la ristorazione. Di cosa si tratta? Innanzitutto la partecipazione è gratuita. Il ristoratore organizzerà l'evento come meglio crede e secondo la propria tipologia di locale, sempre nell'ottica della promozione del vino piacentino, ovvero della Malvasia di Candia Aromatica. Proporrà durante tutto il mese di giugno 2021 l'abbinamento della Malvasia al proprio menù¹, oppure al singolo piatto o alla portata. Lo scopo è quello di far conoscere al cliente la piacevolezza di questo vino piacentino, la sua versatilità (fermo, frizzante, spumantizzato, dolce, da vendemmia tardiva, oppure passito) e l'ampio abbinamento con la cucina delle valli e dei territori piacentini, non ultima la composizione agro enologica di questo vino. Il gruppo che si è formato per l'occasione è in continuo ampliamento e promette che tale iniziativa non si fermerà a giugno e alla malvasia ma proseguirà con altre peculiarità della viticoltura piacentina, la sua tavola, i suoi prodotti storici, della tradizione e quelli della cucina moderna. La Malvasia di Candia Aromatica è un vitigno storico, proveniente dalla Grecia, in particolare dalle isole di Rodi e di Creta. È utilizzato per la produzione dei vini Cretici. Dal porto principale di Monemvasia partivano nel 1200 le navi della Repubblica di Venezia che trasportavano il vino Cretico, poi venduto in tutto il Mediterraneo e nell'Europa del Nord. Tanto crebbe la fama della Malvasia, che attorno al 1500-1700, divenne il vino più famoso d'Europa. Il nome dato dai Veneziani, divenne prima Malvagia e poi Malvasia, conosciuta ancora oggi con questo nome. Caratteristica di quest'uva, la Malvasia di Candia Aromatica, è la sua aromaticità esplosiva, che si differenzia dalle altre, come la Malvasia del Chianti, un'uva dagli aromi piuttosto erbacei, e così pure dalla Malvasia Istriana, un'uva quasi neutra, talora lievemente aromatica, nonché dalla Malvasia del Lazio o Puntinata, la Malvasia delle Lipari, oppure da uve rosse aromatiche come la Malvasia di Casorzo e la Malvasia di Schierano, uve rosse dal sapore semplice come le Malvasie di Lecce, di Brindisi e della Basilicata. La Malvasia di Candia Aromatica Piacentina è un'uva dotata di un corredo aromatico ricco e complesso, che inebria il naso grazie agli aromi di agrumi, fruttati e floreali, nonché alle note erbacee e speziate. In bocca è un'esplosione di sensazioni inusuali in altre uve e con un bouquet a gusto-olfattivo raro, assente da altri tipi di uva di specie. A tavola questa Malvasia si sposa magnificamente con tutti i salumi piacentini caldi e freddi, quali coppa, salame, pancetta, lardo, prosciutto crudo, accompagnati dallo gnocco fritto e gorgonzola, torte salate, verdure in pastella e fritte, frittate con verdure ed erbe dell'orto, tortelli con la coda, pisarei e fasce², frittura di pesce di acqua dolce. nonché formaggi saporiti e leggermente stagionati e quanto può piacere a ciascuno e al suo gusto personale. Insomma, giugno 2021 sarà il mese della Malvasia, "Malvasia Amore Mio", "Io Bevo Piacentino", oppure "Bevo Piacenza Aromatica", sicuramente un successo. I locali che esporranno la locandina dell'evento vi faranno vivere un'esperienza senza precedenti.

È