

Terre del Vino

VIAGGIARE ▶ BERE ▶ MANGIARE ▶ VIVERE MEGLIO

it. Trib. di Siena del 2/05/2002 n.724 Poste Italiane s.p.a. Sped. in abb. post.
L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma

Mensile • Anno V • numero 4 • aprile 2006

€ 2,00

Il rito dei due morti
Caso sospetto



Il rinascimento
del vino
italiano dopo
il metanolo



Grandi toscani
alla ribalta
Chianti Classico
Brunello
e Nobile



I signori
del vino
Giacomo Rallo



▶ Volta Mantovana Regina dei passiti





di **Stefania Martinella**
e **Oswaldo Murri**
analista sensoriale

**Dal 29 aprile
1 maggio la
quarta edizione
della mostra
dedicata a
questa tipolo-
gia di vini.
Una rassegna
all'ombra della
Residenza dei
Gonzaga**

In un ambiente dove cultura ed arte si fondono con il territorio, il lavoro e l'intelligenza di queste genti hanno fatto di Volta Mantovana la regina dei vini passiti e da meditazione d'Italia, caratterizzando questa piccola cittadina nel luogo ideale dove mostrare e far assaggiare l'oro dell'enologia italiana.

Questa quarta edizione ha i requisiti per battere tutti i record dell'evento precedente e offrire all'ospite il meglio dei vini passiti e il più raro e sconosciuto piatto tipico di Volta Mantovana (i capunsei), facendoli gustare in un ambiente da favola. L'appuntamento è presso la Tenuta Estiva dei Gonzaga che consiste in oltre 12.000 mq, tra ville e giardini all'italiana, dall'alto valore artistico e storico.

Oltre agli ambienti attrezzati per la mostra e la degustazione dei vini passiti saranno aperte, per la prima volta, le sale arti-

stiche e storiche della residenza dei Gonzaga che potranno essere ammirate per la loro bellezza.

Inoltre, in questo evento, pare che si voglia stupire il turista con alcune proposte di gran gusto, elaborate dai ristoratori e dai pasticceri di Volta Mantovana. Saranno preparati dolci, torte, pasticceria e prodotti da forno dell'epoca dei Gonzaga abbinati ad un particolare vino passito, scelto e selezionato uno per ogni Regione, tra quelli in rassegna alla mostra. Proposte che delizieranno il palato con differenti vini passiti, uno opposto all'altro, per caratteristiche e tipicità, ma tutti di gran qualità e piacevolezza. Altra novità è la "Disfida del Cioccolato", evento realizzato con degustazioni guidate rivolte alla ricerca del miglior abbinamento possibile tra cioccolato e vino passito. Sarà così anche il "Laboratorio dei Formaggi", ovvero la ricerca del mi-

glior abbinamento tra i formaggi dei Colli Mantovani, marmellate e confetture locali e vini passiti nazionali.

Ogni giorno si terranno otto corsi d'assaggio, quattro al mattino dalle ore 10,00 alle ore 12,30 e quattro al pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 18,30. Cuore dell'evento sono gli stage di analisi organolettica e sensoriale dei vini passiti a da meditazione, i momenti musicali dedicati a Mozart, la mostra delle cartoline enologiche spiritose e la mostra mercato vino e cibo nella filatelia italiana. Per gli amanti del sigaro toscano, infine, sarà attrezzata un'area dove poter gustare il sigaro abbinato con i passiti regionali. L'evento è sostenuto e promosso dal Comune di Volta Mantovana, dall'Amministrazione provinciale e dalla Camera di commercio di Mantova. Info: tel. 0376839431-2 www.comune.volta.mn.it www.vinipassiti.net



Un programma ricco di appuntamenti gustosi

Il calendario prevede una serie di iniziative collaterali ricche di fascino e di gusto. Si consiglia la **visita dei giardini della Tenuta del Gonzaga** e la **visita guidata delle sale storiche ed artistiche del Palazzo residenziale, le scuderie, le cucine e la limonata.**

Particolare cura è dedicata al percorso informativo sui vini esposti (provenienza, aziende produttrici, tipologia del prodotto) mentre al banco d'assaggio si potranno degustare i vini passiti di ogni regione ed infine alla mostra dei prodotti tipici di Volta Mantovana si potrà avere anche la **possibilità di fare acquisti.** Si terranno stage formativi di analisi organolettica e sensoriale dei vini passiti, nonché per il cioccolato, per i formaggi, le mostarde e le confetture e per i fumatori di **sigari Toscani** da non perdere è l'incontro con i vini passiti per scoprire qual è l'abbinamento ideale.

Altra novità è **Gustando Studiando:** si potrà pranzare o cenare sperimentando abbinamenti cibo-vino di alta qualità nei selezionati ristoranti della zona, con la presenza di uno dei **tecnici del gusto:** Edoardo Raspelli, Paolo Lauciani e Osvaldo Murri. Per i pranzi, le cene e gli stage **la prenotazione e le iscrizioni sono obbligatorie.**

Venerdì 28 aprile

Ore 20.30: cena e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Sabato 29 aprile

Ore 9.30: inaugurazione e apertura al pubblico.

Ore 10: stage con i vini passiti.

Ore 10.30: cioccolato e vini passiti.

Ore 11: formaggi e confetture.

Ore 11.30: stage con i vini passiti.

Si replica nel pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 18.30.

Ore 12.30: pranzo e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Ore 20.30: cena e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Domenica 30 aprile

Ore 9.30: apertura al pubblico.

Ore 10: stage con i vini passiti.

Ore 10.30: cioccolato e vini passiti.

Ore 11.00: formaggi e confetture.

Ore 11.30: stage con i vini passiti.

Si replica nel pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 18.30.

Ore 12.30: pranzo e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Ore 16: premiazione chef e pasticceri di Volta Mantovana: un gran dolce locale per un gran passito nazionale.

Ore 20.30: cena e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Lunedì 1 maggio

Ore 9.30: apertura al pubblico.

Ore 10: stage con i vini passiti.

Ore 10.30: cioccolato e vini passiti.

Ore 11: formaggi e confetture.

Ore 11.30: stage con i vini passiti.

Si replica nel pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 18.30.

Ore 12.30: pranzo e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Ore 20.30: cena e degustazione guidata con piatti tipici e vini presso i ristoranti della zona.

Info e prenotazioni: tel. 0376.839431/2

turismoecultura@comune.volta.mn.it

www.comune.volta.mn.it - www.vinipassiti.net





Gemellaggio del gusto con Castel del Monte

I migliori vini a confronto per una dolce sfida

La quarta edizione della rassegna dei vini passiti, dolci e da meditazione di Volta Mantovana propone un gemellaggio tutto particolare: la Puglia. Regione a forte vocazione enologica, nota per i suoi grandi vini, è apprezzata anche per la ricchezza della sua storia, dell'arte e della cultura. Terra di grandi tradizioni popolari, in questi ultimi decenni si è imposta sulla scena italiana con grandi vini ad ottimi prezzi, ed ultimamente sta emergendo anche con dei magnifici vini passiti pronti a competere con quelli di altre regioni a livello nazionale e internazionale. Sarà un confronto con il meglio della produzione vitivinicola italiana che, comunque li si abbini, lo spirito, l'anima e il gusto mediterraneo emergeranno sempre. Nelle foto: in alto la fortezza di Castel del Monte ad Andria. Qui a fianco, il presidente delle Strade del Vino della Puglia Liantonio e della Lombardia Boselli. In questa pagina anche una ristretta selezione delle etichette presenti all'evento.



La cucina tipica di Volta Mantovana



Trattoria Albergo Due Spade

Via San Martino 131/b
Volta Mantovana (Mn)
Titolare Flavio Rigatelli
Tel. 0376.83579
duespode@libero.it

Tra i molteplici piatti dalla cucina di Flavio Rigatelli spiccano i tradizionali capunsei, i tortelli mantovani, il luccio in salsa e, piatto forte della tradizione, il petto d'oca voltese, una vera leccornia.



Ristorante e Locanda La Valle

Via Goito 51
Volta Mantovana (Mn)
di Bertagna Nicoletta e Fabio
Tel. 0376.803217
info@locandaristorantela valle.it

Cucina dalle molteplici proposte quella di Fabio, con deliziosi tortelli mantovani, i capunsei ed altre leccornie da incanto. Piatto forte è il capone voltese ripieno, tutto di produzione propria.



Ristorante La Buca di Bacco

Via S. Martino
Volta Mantovana (Mn)
di Tosatori Monica & C.
Tel. 0376.801277
info@hotelbucadibacco.it

Proposte a tutto campo, originalità di profumi e sapori: proposte che lasciano lungo il sapore del territorio come i magnifici tortelli mantovani da non perdere assolutamente.



Ristorante La Fontana

Frazione Ferri, 11
Volta Mantovana (Mn)
di Costalunga Adriana
Tel. 0376.838096
trattorialafontana@libero.it

Da qui si esce soddisfatti per la qualità del cibo, le porzioni sempre generose e l'originalità stagionale delle proposte. Non perdetevi la frittura di pesce gatto.



Ristorante Villa Boselli

Via Boselli, 10
Volta Mantovana (Mn)
di Pegan Enrico e Anna
Tel. 0376.83312
villaboselli@libero.it

Caratteristico per le sue proposte a tutto pesce, elegante e luminoso: non dovete fare altro che farvi consigliare. Ottima la proposta di zuppetta di pesce e frutti di mare con i capunsei. Da provare.



Ospiti e qualità

I professionisti del gusto salgono in cattedra



Osvaldo Murri

L'importanza che assume il quarto Salone nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione di Volta Mantovana è dimostrato dalla presenza di personaggi della cultura del cibo e del vino che saranno presenti, ognuno per la propria parte aiuteranno i visitatori, gli amanti dei grandi vini e del cibo di qualità alla degustazione consapevole.

Personaggio di spicco è sicuramente Edoardo Raspelli uno dei più severi critici d'Italia nel campo della gastronomia; giornalista, collabora con molte testate della

carta stampata e televisive, tra cui la trasmissione Mela Verde in onda su Rete4. Altro personaggio apprezzato dagli appassionati del vino e del cibo è Paolo Lauciani uomo del video e "poeta del vino", conosciuto per le sue presentazioni a "Gusto" di Canale5.

Attento alle problematiche del cibo e del vino e al mondo giovanile, Osvaldo Murri, analista sensoriale, collabora con diverse testate giornalistiche e in modo particolare con Terre del Vino e con Rete4 nella trasmissione "Vivere Meglio" e con "Degusta Giov@ne", in qualità di promotore.

Sarà a Volta Mantovana per guidare il pubblico negli stage di analisi organolettica e sensoriale dei vini passiti e poi nel corso degli appuntamenti gastronomici consiglierà gli abbinamenti e parlerà anche del rapporto tra vino, cibo e salute.



Paolo Lauciani



Edoardo Raspelli



In alto, pasticcini e frutta maratoniana d'Amalfi; al centro bigné alla crema spolverati di cioccolato e sotto un semifreddo alla fragola



A Volta Mantovana per star bene

Eventi e manifestazioni per rinvigorire il corpo e l'anima



Con l'apertura del Salone dei vini passiti, dolci e da meditazione a Volta Mantovana si dà l'avvio ad una serie di eventi che vedrà la cittadina del Gonzaga al centro di una serie di manifestazioni che si terranno nel corso dell'anno. Segnaliamo **Convivium Voluptatis**, giornate di festa rinascimentale e grande banchetto d'epoca che si svolge alla fine del mese di giugno e la **Sagra di Santa Maria Maddalena** a fine luglio. Altro evento interessante, dal 2 al 25 agosto, è la **Rassegna Cinematografica**. Infine segnaliamo **Racconti di Moda** che si tiene agli inizi di settembre di ogni anno (le foto si riferiscono alla passata edizione).

Questi alcuni degli stilisti che hanno partecipato alle precedenti edizioni: Cornelian: una firma tutta mantovana divenuta sinonimo di eleganza maschile nel mondo; Gianluca Borgonovi con capi di altissima classe e le sue provocazioni femminili, è noto sul mercato italiano e internazionale; Valeria Scuteri con le sue sculture di creatività e fantasia nel vestire donna; Rosy Garbo, conosciuta per il suo vestire originale; Valentina Piazza, giovane stilista torinese emergente, per la semplicità e l'eleganza dei suoi capi unici e rari; Francesca Piccinini (campionessa di pallavolo) con i magnifici capi da sposa, firmati da sua sorella Chiara.

