

18 gennaio 2023

---



Milano, 18 gen. (askanews) - Dal 9 al 13 febbraio prossimi nello spazio di via Tortona 31 a Milano, andrà in scena la prima edizione di "Avvinamenti", appuntamento inedito nel mondo del vino, che punta a mettere le Cantine e i loro prodotti "al centro di un network di relazioni e di proposte gastronomiche, artistiche e di intrattenimento che non si esauriscano nello spazio di un singolo evento". Conclusi i cinque giorni di febbraio, infatti, i vini dei produttori partner potranno continuare ad essere protagonisti dello spazio di via Tortona 31 e del suo bistrot, sia in maniera permanente che in occasione di eventi artistici, appuntamenti culturali, serate a tema. Dal 9 al 13 febbraio sono previsti oltre ad un "dinner cocktail" inaugurale, quattro "cene sensoriali", due "brunch gourmet" e 12 masterclass, sempre contraddistinti da ricercati abbinamenti gastronomici, e un banco d'assaggio declinato in due giornate: domenica 12 per il pubblico di appassionati e il giorno seguente aperto solo agli operatori e ai professionisti del settore. Trentatré i produttori presenti, tra questi Ferrari, Marisa Cuomo e Firriato, oltre ad un piccolo vignaiolo "naturale" (Abbazia San Giorgio di Pantelleria), al biodinamico Colline Albelle di Riparbella (Pisa), e a Crodarossa di Lentiai (Belluno) iscritto all'associazione Piwi International. "L'obiettivo è quello di dare ai produttori un servizio di qualità, con eventi che valorizzano il vino attraverso il loro racconto, un buon abbinamento con il cibo e la 'consulenza' al pubblico dei sommelier" ha spiegato ad askanews Daniele Sottile, sommelier, giornalista enogastronomico e autore del libro "Avvinamenti" che ha ispirato questo progetto. "La novità consiste nel fatto che non finisce al termine di queste cinque giornate - ha concluso a margine della presentazione oggi alla stampa - ma continua per tutto l'anno fino all'evento successivo, con appuntamenti periodici, abbinando il vino non solo al cibo ma anche all'arte, alla letteratura, alla musica e via dicendo". Oltre a Sottile, questo progetto vede la luce grazie ad un altro sommelier ed esperto enogastronomico, Sergio Ronchi, e a Luca Carraro, location manager e padrone di casa di via Tortona 31. Le proposte gastronomiche, concepite a partire dal vino da abbinare (e non il contrario come si è soliti fare), saranno realizzate dallo chef Davide Turetta. Domenica 12 e lunedì 13 febbraio l'enologa ed esperta comunicatrice del vino, Sissi Baratella, sarà in via Tortona 31 per raccogliere le storie dei produttori presenti e raccontarle sul podcast "WineSoundTrack".