

9 febbraio 2023

Milano, Avvinamenti al Phyd, quando il vino incontra il palato

Dal libro alla rassegna: c'è un sogno fatto di "vino, cibo e emozioni" che Daniele Sottile – milanese classe 1972 figlio di catanesi, sommelier Ais e assaggiatore Onav dal 2003, docente di Eatlay da sette anni – ha chiamato "Avvinamenti".

Un gioco di parole efficace che serve a spiegare quel momento magico di incontro tra vino e piatto che questo "comunicatore del vino" (come ama definirsi lui) aveva declinato nel 2020 in un manuale dove a 126 pietanze venivano suggeriti almeno sei abbinamenti di vini.

Ora a mondi riaperti ecco "Avvinamenti 2023", in cartellone negli spazi del Phyd (ex opificio) in via Tortona 31 da oggi al 13 febbraio. Saranno cinque giornate dedicate ad appassionati e professionisti del settore in cui una fitta agenda propone un Dinner Cocktail, 2 Brunch Gourmet, 4 Cene Sensoriali, 12 Masterclass e un Banco d'Assaggio in due giornate (domenica 12 per pubblico, lunedì 13 per operatori) tra enogastronomia, arte e cultura. Le cinque giornate di "Avvinamenti" prendono il via questa sera alle ore 18 con il Dinner Cocktail inaugurale, mentre già domani (sempre ore 18) la Masterclass Ferrari sarà un viaggio tra le bollicine millesimate dell'importatore produttore trentino.

In cucina, lo chef Davide Turetta, varesino con esperienze stellate internazionali.

E poi la mostra dello street artist newyorchese Frank Denota. "Quando si parla di vino non si parla di un mondo ma di un universo – spiega Daniele Sottile – Ci sono infinite possibilità di avvinamenti, in un gioco tra alto e basso che può far incontrare anche casoeûla e champagne".

Info e prenotazioni Avvinamenti.it.