

SOAVE VERSUS 2008

Con la cucina interattiva il pubblico diventa protagonista



Soave Versus si conferma una manifestazione che piace al pubblico. Oltre 3000 i visitatori che dall'6 all'8 settembre sono passati a Soave per partecipare a quello che ormai è un appuntamento tradizionale per la cittadina medievale. L'edizione 2008 del Soave Versus – 160 Soave il libera degustazione, 2000 bottiglie stappate e 43 aziende partecipanti - quest'anno si è caratterizzata per la sua "multimedialità". Nelle tre serate sono state infatti organizzate delle "lezioni interattive" di cucina durante le quali tre chef Michelin si sono messi all'opera di fronte ad un pubblico attento ed interessato che poteva seguire le fasi di preparazioni oltre che dal vivo anche su un maxi schermo appositamente allestito.



Così lo chef Morgan Pasqual del Ristorante "I 5 Sensi" di Malo (Vicenza), su commento del giornalista televisivo Lamberto Sposini si è cimentato nella preparazione di: insalata tiepida di seppie, orzo e fagioli borlotti; tortelli mori, baccalà, peperoni dolci, uvetta e pinoli; rombo in granella di nocciole e porcini nostrani.

Poi è stata la volta di Marcantonio Sagramoso del Ristorante Le Cedrare che ha deliziato i presenti con zuppa al Vino Soave con piccoli canederli al tartufo e ricotta affumicata; filetto di vitello in crosta di nocciole, salsa al Soave e santoreggia patate in camicia; pera al Soave con gelato di Lavanda e spumone caldo al cioccolato. Infine lunedì l'estroso chef Peppè Giuffrè del ristorante Giardino dell'Eden di Trapani si cimenterà con una performance dal titolo "Il Principe Recioto incontra sua altezza la cassata siciliana" e presenterà, insieme al giornalista Piero Rotolo: parmigiana; bigoli con aglio trapanese; cassata siciliana.

L'appuntamento del "Versus" rimane quindi una vetrina importante, curata dalla Strada del Vino Soave e dall'Associazione Soave Versus, in collaborazione col Consorzio Tutela Vini Soave, al cui interno le eccellenze enologiche della doc si affiancano alle migliori produzioni tipiche tra cui l'Olio Extravergine d'Oliva delle Colline di Soave, il

Prosciutto Crudo di Soave, il pane artigianale, dolci e raffinata gastronomia tipica.



Ospiti d'eccezione sono state le specialità ittiche del Delta del Po a cura della Cooperativa Pescatori a Strascico, mentre protagonista del dessert è stato "Suevi", un raffinato biscotto da abbinare al Recioto di Soave Docg e nato dalla fantasia e dal gusto di Lorenzo Simeoni.

Due i momenti di approfondimento che si sono tenuti nel corso della manifestazione: il primo, sabato 6 settembre, quando si è ufficialmente presentato al pubblico "I Grandi Cru del Soave. Ritratto di un territorio e dei suoi interpreti" e il secondo lunedì 8 settembre con "1500 anni di storia, 40 anni di Doc, 10 anni di Docg: il Recioto di Soave, tra stili, regole e mercato".