

All'Osteria di Quadra, in Franciacorta, cena-degustazione con l'autore di un volume dalla trama introspettiva, il cui protagonista è il vino in tutte le sue sfaccettature.

Durante la serata, aperta da un Brut di Quadra, abbinamenti d'eccezione, compreso un grande Barbaresco 1971 di Ceretto



Bravo Marco Pozzali, giornalista specializzato in vini e ristorazione, autore del volume *Il profumo degli aghi di pino*, per avere scritto un romanzo di quelli che colpiscono nel profondo chi lo legge. E bravo Mario Falcetti, direttore

della azienda vinicola Quadra, una delle più innovative di Franciacorta, ad avere scelto di presentarlo nella propria sede, nel bel ristorante della cantina di Cologne, vicino a Palazzolo sull'Oglio (Bs). Il libro, presentato in questa occasione dal nostro direttore Alberto P. Schieppati, è sostanzialmente la storia di un giornalista che, a un punto critico della sua esistenza, decide di cambiare completamente vita recuperando il meglio del passato: e di dedicarsi finalmente alle proprie aspirazioni più vere, uscendo dagli automatismi della quotidianità per entrare in una dimensione più libera e autentica. In questa nuova weltanschauung non poteva certo mancare l'amore per il vino, descritto analiticamente in tutti suoi dettagli più profondi e nascosti: vitigni, storia, clima, territori, degustazioni, passioni enologiche che portano il protagonista ad essere finalmente se stesso: un vero, sincero e appassionato amante del vino, in tutte le sue sfaccettature più o meno evidenti. E, attraverso una ricerca psicoanalitica di se stesso e dei propri percorsi di vita, è bello scoprire l'importanza che il vino, nel suo insieme, rappresenta per l'autore, la cui scrittura conquista ed avvince. Il libro, edito da Fedelo's (un editore di Parma molto coraggioso che, alieno da facili guadagni, ha scelto la strada della qualità) è stato protagonista di una cena, preparata dallo chef dell'Osteria di Quadra, Aris Pina, che ha rivelato un talento notevole nell'esecuzione e nella presentazione dei piatti. Notevoli anche gli abbinamenti, curati dallo stesso Pozzali in collaborazione con Quadra (suo il Franciacorta Brut dell'aperitivo di benvenuto) e con Old Wines, una società di cultori di annate storiche che si muovono alla ricerca di bottiglie che hanno fatto epoca, spesso recuperate nelle cantine di ristoratori che non sapevano neppure, in certi casi, di avere in casa veri e propri "pezzi da museo" (in senso buono!). Così, il carpaccio di gamberi rossi con burrata in cialda era abbinato a un Vergnon Grand Cru Blanc de Blanc, Champagne elegante e di stoffa, i ravioli di coregone al Pinot bianco Vorberg 2007 della Cantina di Terlano, il lombo di coniglio impanato ai pinoli con crema di patate a un Lagrein Dunkel di Grieser 2007. Particolare l'abbinamento con la selezione di formaggi caprini e vaccini della Valle Camonica: un Barbaresco 1971 Montefico Ceretto, una vera chicca, che ha confermato come si possa, a 38 anni dalla vendemmia di un grande vino, poterne cogliere aromi unici godendo di emozioni che il tempo ha solo potuto rafforzare. La serata, come già scritto sullo scorso numero di Food&Beverage, fa parte di una rassegna, voluta da Quadra, dedicata ad autori contemporanei che presentano le proprie opere all'interno dello spazio suggestivo dell'Osteria di Quadra, annessa alle cantine.

Testo tratto da Food & Beverage. Foto da [www.quadrafranciacorta.it](http://www.quadrafranciacorta.it)