

A S S O C I A Z I O N E



P R E M I O  
G I O R N A L I S T I C O  
D E L R O E R O

## **IL PIATTO PER IL ROERO ARNEIS: vent'anni di grande cucina dedicata al Roero Arneis**

Qual è il piatto migliore da abbinare al Roero Arneis?

Da vent'anni esatti "Il Piatto per il Roero Arneis" è la manifestazione che cerca la risposta, riunendo in una sera di mezza estate 5 cuochi selezionati, nomi già prestigiosi insieme a giovani rampanti, tradizionalisti conclamati a fianco di creativi ad oltranza, con il compito di presentare abbinamenti nuovi e sorprendenti per un pubblico di appassionati e gourmets.

Compito non facile perché in questa occasione non è il vino che deve adattarsi al cibo, ma sono i cuochi che preparano ricette inedite e originali appositamente dedicate al Roero Arneis, riuscendo ogni volta a sottolineare la straordinaria versatilità del famoso vino bianco del Roero nella stagione che lo vede trionfare sulle tavole, l'estate.

Da quest'anno, l'iniziativa è diventata itinerante tra i paesi delle colline viticole alla sinistra del fiume Tanaro, non lontane da Torino ed ogni borgo offrirà d'ora in poi nuovi paesaggi sotto le stelle delle notti d'estate per questa gara di creatività.

Per l'edizione 2009 è toccato a **Guarene** ospitare la manifestazione nella Sala della Limonaia del suo prestigioso Castello ed i cuochi coinvolti hanno riscosso un successo di pubblico straordinario.

Tutte le ricette hanno spaziato con creatività tra prodotti del territorio e suggestioni personali degli chef: ha esordito **Marco Lombardo**, che insieme a Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso ha proposto una croccante "**Caramella di gamberi impanati nella nocciola Tonda Gentile e zucchini in fiore**", seguito da **Davide Odore** del ristorante "Io e Luna" di Guarene, che ha preparato come secondo antipasto la gustosa "**Insalata di galletto: la coscia in leggero agro, il petto rifatto in cartoccio**"

Dal ristorante "La Madernassa" di Guarene, **Atsuhiko Ishikawa** cuoco giapponese ormai perfettamente integrato in Piemonte, ha realizzato un elegante "**Risotto alla Pera Madernassa con ragù di salsiccia di Bra**".

Saporito e fedele al territorio il tema trattato per il secondo da **Alberto Macario** del ristorante "Villa Tiboldi" di Canale, che ha presentato il "**Coniglio grigio di Carmagnola all'Arneis del Roero**".

Infine, dalla pasticceria "Golosi di salute" di Alba, **Luca Montersino** ha composto una stupenda quanto scenografica "**Frutta in gelatina di passito di Arneis con interno cremoso al suo zabajone e gelato alla mela verde e fave di Tonka**".

I piatti sono stati liberamente accompagnati, durante tutta la serata, dai **Roero Arneis Docg 2008** dei produttori aderenti all'Associazione "**Premio Giornalistico del Roero**" che organizza l'evento e che quest'anno ha consentito ai commensali di degustare in contemporanea una trentina di vini diversi, compresi alcuni spumanti metodo classico a base di Roero Arneis e diverse preziose bottiglie di Passito di Arneis.