



“Il Piatto per il Roero Arneis” 2010 *Ancora una volta, successo e soddisfazione*

A Castellinaldo (CN), sul suggestivo belvedere di piazza Castello, affacciata sui vigneti proprio ai piedi del maniero dalle origini medioevale, si è ripetuto martedì 20 luglio scorso la festa che vede protagonisti i produttori del Roero e alcuni chef del territorio albese: appena dopo il tramonto, si è svolta l'edizione 2010 de “Il Piatto per il Roero Arneis”, un classico tra le cene sotto le stelle di mezza estate diventato itinerante tra i borghi del Roero.

L'iniziativa è stata proposta dall'Associazione Premio Giornalistico del Roero a completamento della cerimonia di premiazione dei giornalisti vincitori e ne è scaturita un'eccezionale serata di abbinamento tra i Roero Arneis docg 2009 messi a disposizione dai produttori vitivinicoli associati e i piatti creati appositamente da un team prestigioso di cuochi.

La formula della libera degustazione contemporanea di più vini insieme a pietanze diverse, lanciata più di vent'anni fa dagli organizzatori del Premio Giornalistico del Roero e oggi condivisa da molte manifestazioni, ha evidenziato nel tempo non solo la versatilità del Roero Arneis, ma anche la sua capacità di accompagnare con eleganza la recente evoluzione della cucina così come ha sempre fatto con la cucina tipica del Roero.

Accattivanti sono state le proposte dei cinque cuochi che hanno partecipato a “Il Piatto per il Roero Arneis” 2010. Non una gara, certo, ma una bella sfida.

Stefano Paganini del ristorante Stefano Paganini alla Corte degli Alfieri di Magliano Alfieri ha proposto in crudo: “**Il filetto di fassone piemontese incontra i gamberi rossi e la frutta**”. Poi, è toccato ad **Alberto Macario** dell'agriturismo Villa Tiboldi di Canale presentare invece a caldo la “**Trasparenza di storione con ragù di melanzane e cuori di bue**”.

Marco e Matteo Bignante del ristorante La locanda Bricco del Conte di Castellinaldo, il paese ospitante, si sono cimentati su una variazione del classico primo piatto dei “**I tajarin di casa alla carbonara di zucchini**”. Da **Maurilio Garola** del ristorante La Ciau del Tornavento di Treiso è venuta la misteriosa proposta di un secondo intitolato “**Porgi l'altra guancia... alle pesche di Castellinaldo**”.

Hanno terminato questo gustoso percorso **Roberto Campogrande** e **Gilberto Demaria** de Il verso del Ghiottone di Dogliani ai quali era stato affidato il dolce finale, che hanno proposto la “**Torta di cioccolato, pesche, amaretti e gelato fior di latte**”.

Naturalmente, i piatti sono stati liberamente accompagnati dai **Roero Arneis Docg 2009** dei produttori aderenti all'**Associazione “Premio Giornalistico del Roero”**.

I brindisi sono terminati a tarda notte, quando ormai la luna regnava sovrana in cielo.