

“Come scegliere il vino giusto” è andato in scena al Lions

SAVIGNANO. Serata alla scoperta degli abbinamenti enogastronomici. Successo di una particolare iniziativa promossa martedì scorso all'agriturismo “Antiche macine” di Montalbano dal presidente Clemente Ricci del Lions club del Rubicone. Bruno Piccioni, noto sommelier, ha infatti affascinato la platea con la sua eloquenza e professionalità. Tema della serata era l'arte di saper scegliere il vino giusto per un piatto. «Due sono i principi da osservare - ha sottolineato il sommelier Piccioni -: il contrasto o la concordanza, quindi si deve abbinare un vino con tannini forti a un cibo grasso per far sì che il palato non debba soffrirne della pesantezza, oppure scegliere vino e piatto dalle caratteristiche simili, in modo che non si creino stridori e ne sia esaltata l'armonia».

I tanti presenti all'intermeeting con il Lions club



La serata del Lions

del Montefeltro e l'Undistrict club di San Marino hanno avuto, così, la possibilità di provare i piatti preparati dallo chef con gli abbinamenti consigliati da Piccioni che ha rimarcato l'importanza della «valorizzazione delle buone e infinite tipicità del nostro territorio». (gm)