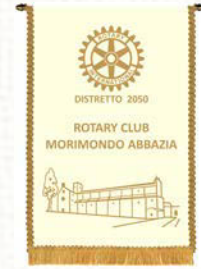


Presidente : Stefano Speroni
e-mail studio@stefanosperoni.com

Rotary 



Segretario : Milena Venturi
e-mail venturimilena@gmail.com

ROTARY CLUB MORIMONDO ABBAZIA

DISTRETTO 2050

BOLLETTINO : CONVIVIALE 3 DICEMBRE 2014

SAPORI D'AUTUNNO

GRAN GALA' DEL "BOLLITO MISTO" E DEGUSTAZIONE VINI



La serata di mercoledì 3 dicembre, dedicata ad un interessante tema enogastronomico, si è aperta con l'*introduzione* del responsabile dell'area "*scambio giovani*" del Distretto 2050, signor Carlo Maria Ornati, il quale ha illustrato le interessanti iniziative che coinvolgono le famiglie rotariane che intendono prestare la propria disponibilità ad ospitare giovani di altri paesi per periodi più o meno lunghi che vanno oltre le classiche vacanze estive e che possono comportare anche lo svolgimento di un intero anno

scolastico all'estero. Un'iniziativa che si svolge in un clima di collaborazione e reciprocità tra i Paesi aderenti e che coinvolge giovani e famiglie attraverso un autentico spirito di reciproco accrescimento culturale.

La serata è poi approdata al *tema eno-gastronomico* sapientemente condotto dal *somelier* Carlo Barbati, il quale ha introdotto i presenti alla degustazione dei vini che accompagnavano i piatti della serata. Un abbinamento di profumi e colori che ha avuto il suo inizio nell'esame



visivo, ovvero nel guardare il colore

del vino dopo aver adeguatamente

inclinato il bicchiere, cui è seguito –

seguendo scrupolosamente le

indicazioni del *somelier* – un dolce

movimento rotatorio, all'esito del

quale in ciascun bicchiere sono apparsi quegli “*archetti*” dai quali trarre il

grado alcolico e l'intensità del vino. Passati all'esame gustativo, a contatto

con il palato il vino si scalda e trapela il grado alcolico e zuccherino

nonché la morbidezza unitamente al gusto che può essere amaro, dolce,

salato e via dicendo. Il tannino – la cui spiegazione chimica è molto

complessa – determina l'abbinamento del vino al cibo. Ecco quindi che ad

un piatto succulento come cotechino e lenticchie, servito come antipasto,

ben si abbina un vino vivace come un Bonarda annata 2013.



I commensali hanno poi potuto gustare un bollito misto accompagnato da un ottimo *Sfursat 2010*, la cui origine valtellinese fatta da terrazze al sole

del lato destro dell'Adda, ben si è potuto cogliere e assaporare.

Una piacevole serata all'insegna di un percorso fatto da profumi, colori e sapori, sapientemente guidato dal *somelier* Carlo Barbatì.

