

Porthos e Ricerca e Cooperazione raccontano a Roma

Il Matrimonio tra il Cibo e il Vino

a cura di Sandro Sangiorgi

Il vino anima il cibo. Le pietanze gratificano la natura del liquido odoroso. Si tratta di una storia d'amore che ha innumerevoli momenti di comunione e alcune pause indispensabili. Il vino è ministro della tavola, servitore nel senso più alto del termine.

Attraverso cinque memorabili serate, il corso si propone di accompagnarvi nella conoscenza di materie prime ed elaborazioni, in modo che ogni interpretazione culinaria venga accolta ed esaltata dal vino giusto. L'accostamento può essere illuminato in diversi modi, confrontiamolo con il nostro gusto, impariamo a misurare le nostre esperienze su ciò che di nuovo ci viene proposto. Sarà un vero e proprio addestramento che ci consentirà di conoscere il vino non solo nei salienti tratti organolettici, ma anche nella sua disponibilità verso il cibo e nella preziosa partecipazione gustativa.

Maria Cristina Buffa cuoca e a capo del cesto delle meraviglie, www.cestodellemeraviglie.it selezionerà le materie prime, si occuperà dell'ideazione e della realizzazione dei menù. I vini sono selezionati da **Sandro Sangiorgi**, www.porthos.it, che guiderà tutte le lezioni, coadiuvato in sala dai sommelier di **SospiriDivini** www.sospiridivini.com. La scelta delle bottiglie ha il consueto, altissimo, livello qualitativo delle iniziative porthosiane e spazia al di fuori dell'Italia, così da mettere alla prova il pregio maggiore di un vino, la sua universalità.

Il corso si sviluppa in cinque incontri. Ogni lezione prevede un'**introduzione teorica**, durante la quale affronteremo i principali argomenti gastronomici e le fondamentali tracce di un menu. A questa segue la **parte pratica**, con gli assaggi e la discussione. Ogni volta degusteremo **tre piatti**, di cui uno caldo, **in accostamento ad almeno sei vini**. Questo ci consentirà di paragonare abbinamenti rassicuranti e confortevoli a esperimenti più estremi e rischiosi. La natura del vino vi stupirà, anche nella bottiglia più imprevedibile c'è la vena che la dispone al cibo: la condizione essenziale è che il vino sia sano, naturale e in grado di esprimere il territorio da cui proviene.

Le lezioni, verranno svolte **presso la sede di Ricerca e Cooperazione ONG, in via Savona 13/a ogni mercoledì sera dalle 20.30 alle 23.30**, per la prima l'appuntamento è alle 20.00. Il calendario delle lezioni: **24 febbraio e 3/10/24/31 marzo**.

Compreso nel prezzo del corso una valigetta, 6 bicchieri da degustazione e la nuova edizione, riveduta e corretta, del matrimonio tra cibo e vino di Sandro Sangiorgi.

I vini vengono serviti alla cieca.

Alla fine del corso insieme all'elenco dei vini degustati verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Per informazioni e prenotazioni potete rivolgervi a:

Daniele Stefani d.stefani@ongrc.org 3484708139 / 0670701836.

L'intero ricavato del corso **sostiene il progetto "Chifundo" in Malawi di Ricerca e Cooperazione ONG**.

Verranno finanziate borse di studio a giovani studentesse per la durata di un anno.

Maggiori informazioni sul sito di Ricerca e Cooperazione ONG www.ongrc.org.

Si ringraziano Sandro Sangiorgi, Maria Cristina Buffa, i sommelier di SospiriDivini per la prestazione completamente gratuita erogata all'interno del corso.

Le cinque lezioni

1) mercoledì **24 febbraio**

Primi appunti di teoria dell'accostamento tra il cibo e il vino. Gli antipasti caldi e freddi, le crudità, i salumi e gli insaccati.

2) mercoledì **3 marzo**

Come si costruisce un menu e come delineare la sequenza dei vini. Come si comporta il vino sui primi piatti: amidi, carboidrati e sughi, fra tradizione e innovazione.

3) mercoledì **10 marzo**

Qual è il profilo di un vino duttile e facile da abbinare. I pesci, i crostacei, i frutti di mare, storia di un accostamento complesso e foriero di sorprese.

4) mercoledì **24 marzo**

Il rapporto tra il vino e le materie prime particolari. Le carni, un matrimonio di sostanza; le loro cotture, quando è indispensabile conoscere la trasformazione di una ricetta.

5) mercoledì **31 marzo**

Non esiste il matrimonio perfetto, esistono accostamenti possibili. C'è sempre un vino per un formaggio. I dolci, la vera dannazione del sommelier.

Vi aspettiamo