

**STORIE**

IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA ITALIANA A PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI  
IL VINO, L'AMORE PER LA TERRA, IL GUSTO: UNA GIORNATA SPECIALE

**SLOW WINE ALL'OPEN COLONNA**

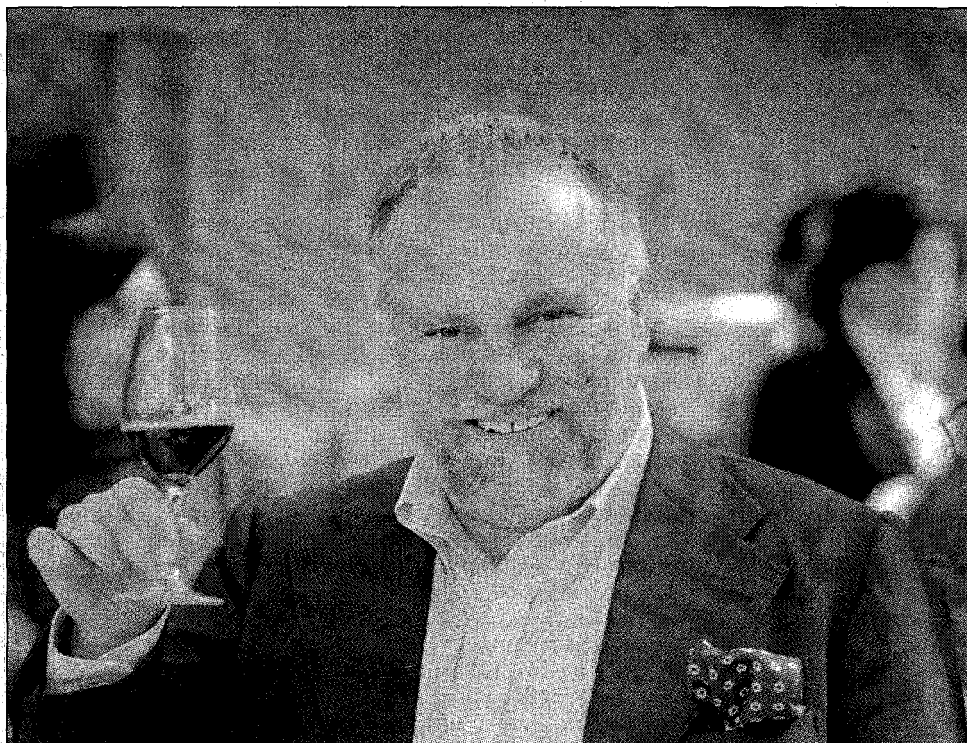
# «Totti? Vero come il Barbaresco»

**ALESSIO NISI**

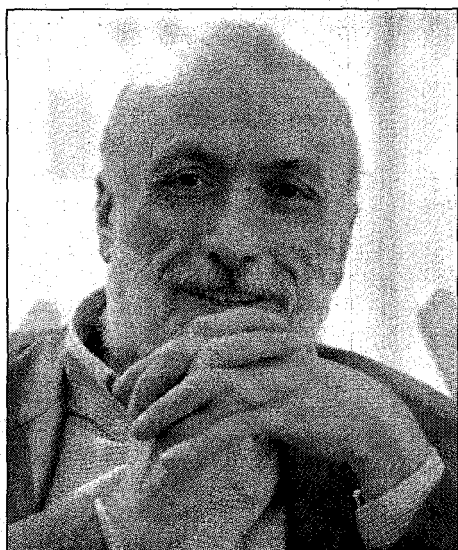
Undici in campo, come nel calcio, ma con un risultato sicuro: partita vinta, e undici giorni di degustazione all'enoteca regionale Palatium dal 9 al 19 marzo per undici produttori di vino. Sono i produttori top del Lazio nella selezione della guida "Slow Wine 2011", presentata all'Open **Colonna** dai vertici dell'associazione di Bra Carlo Petrini, Roberto Burdese, Marco Bolasco, e dalla presidente di Slow Food Lazio Francesca Rocchi. «Una guida senza punteggi ma con tante informazioni - ha detto Carlo Petrini - il racconto del mondo nascosto in una bottiglia di vino che, stravolgendo le regole della critica enologica, in tre mesi ha venduto 40 mila copie». E che premia con la chiocciola le aziende Sergio Mottura e Sant'Andrea, rispettivamente della Tuscia e del litorale pontino. "Slow Wine 2011", nel racconto delle 36 cantine del Lazio selezionate, omaggia la rinascita del vino del territorio regionale che si sta rinnovando puntando sempre più su vini biologici, varietà autoctone e una produzione di qualità e sostenibile.

E se parliamo di undici in campo, se il motto di Slow Food è "Buono, pulito e giusto", e se ancora oggi la Roma si gioca una fetta importante della stagio-

ne al freddo dell'Ucraina, un pensiero non può che andare a Francesco Totti. «Il Capitano - dice Stefano Asaro, curatore della guida per Roma e il Lazio - mi fa venire in mente sicuramente un vino rosso, un Barbaresco direi. Ha grande classe, non è imborghesito come il Barolo, fa la sua strada e non si preoccupa degli altri. Come Totti». Romano e romanista, Stefano spiega anche che «se è buono il cibo si fa meglio anche lo sport» e racconta che «sulla nostra rivista tempo fa scrissi un articolo nella rubrica "Foodball" all'indomani di una nostra vittoria 10 contro 11 in esterna di Coppa, era il primo anno di Spalletti. Vincemmo 2 a 1. Io non voglio dire altro...». A mettere altra carne al fuoco è stato invece il patron di Slow Food Carlo Petrini che sul rapporto tra cibo e sport dice che «nella tradizione giornalistica sportiva c'è sempre stata una passione per il buon cibo: penso a Gianni Brera e Gianni Mura. Specialmente quelli che viaggiano intorno allo sport sentono il bisogno di conciliare questa passione con la conoscenza dei territori e la buona gastronomia». E poi ha aggiunto un plauso «alla struttura ideata e gestita da Antonello **Colonna** che fa onore a Roma, città che vanta anche ottima acqua di rubinetto e ottime produzioni di olio, vino, e salsicce tipiche».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



www.ecostampa.it

087931

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.