

Vino e ristorazione italiana: un futuro dall'aroma inebriante

scritto da Noemi Mengo | 4 Novembre 2019



Siamo tornati da poco dal **Festival della Gastronomia di Roma**, tenutosi lunedì 28 ottobre presso Officine Farneto, una fra le kermesse italiane del settore Food&Beverage più interessanti, che si è confermata, come ogni anno, una giornata spontanea e coinvolgente. Sarà perché il focus principale è la gastronomia, che unisce tutti da Nord a Sud, sarà perché a Roma quando si tratta di cibo tira sempre aria di festa, ma ci siamo ritrovati immersi in un evento stimolante e mai troppo "altezzoso" come spesso molti ambienti del vino sanno essere, e all'interno del quale probabilmente più brand vitivinicoli dovrebbero essere più presenti.

Sebbene fossimo ben consapevoli che l'attenzione sarebbe stata rivolta principalmente agli chef presenti alla manifestazione organizzata dal critico gastronomico **Luigi Cremona**, con il **team Witaly**, capitanato da Lorenza Vitali, abbiamo voluto verificare di persona quanto e quale fosse lo spazio per il mondo del vino all'interno di questa tipologia di eventi. La risposta? Più che positiva.

Presente all'evento, oltre a diversi sponsor con banchi d'assaggio, la rete di cantine cooperative [The Wine Net](#), una rete d'impresa che raduna a sé sei cantine provenienti da cinque regioni vitivinicole diverse dal Piemonte alla Sicilia. Il file rouge della rete è quello di raggruppare eccellenze vitivinicole che singolarmente avrebbero meno possibilità di emergere sul mercato nazionale ed internazionale.

Tra le postazioni di cucina a vista degli 8 chef finalisti in gara per il titolo di **Emergente Chef** ed i pizzaioli in lizza per vincere **Emergente Pizza**, i concorsi indetti da Luigi Cremona per l'occasione, tanti operatori del settore, circa 800, che hanno apprezzato particolarmente la possibilità di degustare, tra un piatto in gara e l'altro, anche del buon vino. Un segno questo che per la nostra categoria è importante, significa che è giunto il momento di rivolgere ancora più attenzione al food pairing ed alla giusta comunicazione dei prodotti, sia che ci si trovi a capo di un grande brand, sia che si rappresenti una piccola cooperativa. Dal dialogo che è emerso durante l'evento con i partecipanti, una cosa ci è emersa in maniera del tutto chiara: oggi la ristorazione costituisce un'arma vincente anche per le piccole cooperative. **Alta ristorazione e cooperazione vitivinicola oggi possono convivere**, un tempo rappresentavano un paradosso invece, molte di esse inoltre vengono ritenute fra le più eccellenti in Italia, proprio per una possibilità che l'attività di cooperazione porta con sé: garantire un ottimo rapporto qualità/prezzo.

A sostenere questa posizione anche **Luigi Cremona**, che ha affermato: "Le cooperative oggi non sono materia solo di

grandi numeri, dietro c'è un contenuto qualitativo che deve emergere, anche grazie al rapporto con la ristorazione. La maggior parte delle realtà oggi esporta per il 90%, spesso dimenticandosi dell'Italia, in particolare della ristorazione. Penso che sia necessario puntare molto di più su questo aspetto, oggi troppo spesso tralasciato: lo "zoccolo duro" deve essere il consumatore italiano, intelligente ed alla ricerca di un'esperienza culinaria di qualità".

Il mercato della ristorazione è quindi una chiave che spesso diamo per scontata, una di quelle appese, forse da sempre, al nostro mazzo, ma che non ricordiamo più quale porta apra. Il Festival della Gastronomia ce lo sta suggerendo, più che una porta, potrebbe essere un portone.