

SONDRIO SUCCESSO DELL'INIZIATIVA AL VINITALY CHE SI SVOLGE IN QUESTI GIORNI A VERONA

Bresaola e vini, un abbinamento vincente

— SONDRIO —

ALLO STAND del Ministero delle Politiche Agricole, durante la 47° edizione del Vinitaly, non solo pregiati rossi di Valtellina, ma anche ottimi bianchi ad accompagnare la Bresaola della Valle Igp nella degustazione guidata. Abbinamento nuovo ed azzeccato, gusto e territorio insieme, per raccontare nel migliore dei modi al pubblico due eccellenze del nostro territorio. Ha saputo davvero stupire la Valtellina presso lo stand istituzionale al Vinitaly 2013 che mostra una serie di degustazioni dei migliori prodotti italiani. A coinvolgere circa una quarantina di persone in due prestigiose degustazioni guidate sono stati Paola Dolzadelli, responsabile operativa del Consorzio per la Tutela del nome della Bre-

saola della Valtellina, ed Emilio Mottolini, sommelier e produttore di Bresaola. Le bresaole in degustazione sono state selezionate in base a diversi livelli di stagionatura ed abbinata a differenti tipologie di vino: dal bianco, al rosato fino ai tipici rossi. I produttori coinvolti coi loro vini sono stati: Mamete Prevostini (rosato), Rivetti & Lauro (bianco), Plozza (bianco), Ar.Pe.Pe (Valtellina Superiore Docg) e Nino Negri (Valtellina Superiore Docg). Innovativi gli abbinamenti hanno suscitato stupore e interesse nei presenti verso i due prodotti valtellinesi consolidando un abbinamento di gusto e non solo di provenienza. L'iniziativa, a cura del Consorzio per la Tutela del nome della Bresaola della Valtellina, è stato il primo appuntamento dello stand Valtellina (PalaExpo 2° piano, abcd1) al Vinitaly, che potrà essere seguito anche in diretta su RadioNumberOne.

