

ENOLOGIA Il vino piemontese protagonista della cena firmata dallo chef Carannante

Il Roero conquista la cucina del Sud

DI **PIERLUIGI FUSCO**

Un'Arneis sapido "di mare", un Nebbiolo giovane che sorprende accanto a piatti importanti, un territorio piemontese che osa uscire dai suoi confini per conquistare nuove cucine. Il Consorzio Tutela Roero è approdato a Napoli con una serata esclusiva da Caracol Gourmet, firmata dallo chef stellato Angelo Carannante, portando in tavola vini identitari e sorprendenti in un contesto che ne ha esaltato la versatilità. «Un evento concepito come una sfida innovativa», spiega Maurizio Teti, fondatore di Vitignoltalia. «Un Arneis in tutte le sue declinazioni – spumante, classico, riserva di 7 anni – ha dialogato con una cucina mediterranea autentica. Napoli guadagna così una nuova chiave di abbinamento». Il menu ha alternato intensità e freschezza: tubetti con anemoni, ricci di mare, rafano e sconigli accompagnati da un sorprendente Roero Arneis Riserva 2017 "Sette Anni" di Angelo Negro, definito "spiazzante" dal sommelier di Caracol, Ciro Sannino: «In genere abbinano un Borgogna base a quel piatto, ma qui molti pensavano si trattasse di un bianco francese». A seguire, Carnaroli con salsa verde, gambero e limone candito in abbinamento al Roero Docg 2022 di Gabriele Cordero, per chiudere con la spigola e gazpacho d'ostriche insieme a un sorprendente Roero Docg 2001. Per il presidente del Consorzio Massimo Damonte (a sinistra, nella foto), è chiara la direzione: «Vino, turismo e ristorazione devono par-



lare la stessa lingua. Abbiamo attivato sentieri, percorsi in bici, un'app geolocalizzata che connette il visitatore al territorio e ai produttori. Il coinvolgimento degli operatori è altissimo». Quanto al rapporto con le Langhe: «Non è una separazione, ma una differenziazione comunicativa. L'Arneis ha bisogno di un messaggio diverso. Lavoriamo ancora insieme, con eventi e confronti tra presidenti: a 10 km di distanza non possiamo permetterci comunicazioni discordanti».

La testimonianza di Angelo Negro (a destra, nella foto) è concreta: «L'Arneis può invecchiare, e ce lo conferma questa serata. È un bianco che regge piatti strutturati, stufati, primi importanti. Anche il Nebbiolo giovane ha stupito. Quello che manca? Far capire le differenze tra Roero, Barolo, Barbaresco: ognuno ha una sua identità pazzesca».

Un Roero, insomma, che ha voglia di farsi strada. E che, in serate come questa, dimostra di avere tutto per riuscirci. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

