



Primo appuntamento con «Il vino e...» alla Cantina Masi di Gargagnago

GIOVANNA ZUCCONI, SANDRO BOSCAINI E MICHELE SERRA

I GIORNALISTI MICHELE SERRA E GIOVANNA ZUCCONI HANNO INTERVISTATO IL PATRON DELLA MASI SANDRO BOSCAINI E LO CHEF GABRIELE FERRON

di **Alessandra Piubello**

Amarone, ballate tradizionali, riso e satira: un mix coinvolgente che ha divertito e interessato la folta platea presente nella cantina Masi di Gargagnago, in Valpolicella, durante il primo incontro del ciclo «Il vino e...», un viaggio nel mondo del vino e delle espressioni culturali dei territori che lo producono, inserito in un progetto che vede il Nordest in prima linea come capitale europea della cultura 2019. Durante la prima e unica tappa veronese della serie, che si è spostata poi nella Tenuta Venissa a Mazzorbo Burano (Venezia) dalla famiglia Bisol e a Villa Russiz nel Collio, Michele Serra ha intervistato il ventotto aprile in cantina, tra le botti, insieme alla giornalista Giovanna Zucconi, il patron della Masi Sandro Boscaini e lo chef Gabriele Ferron, per due lezioni di agricoltura e cucina incentrate sul vino Amarone e sul risotto. Ad accompagnare le conversazioni il cantastorie Gualtiero Bertelli alla fisarmonica e Stefano Olivani agli archi. «Siamo in un luogo di-vino in ogni senso», ha esordito Serra con il suo consueto humour, prima di far rac-

contare a Sandro Boscaini la storia sul vino che la famiglia Boscaini si tramanda da sette generazioni. «L'Amarone, insieme al Prosecco - ha detto Sandro Boscaini - è il successo internazionale degli ultimi quindici anni. Da Masi abbiamo sempre creduto in un vino che sia nella tradizione e nella storia senza trascurare però l'innovazione. E i risultati ci hanno dato ragione.» Gabriele Ferron, ambasciatore del riso vialone nano nel mondo, ha svelato la sua ricetta del risotto all'Amarone che poi ha fatto degustare ai presenti, accompagnato da un bicchiere dell'Amarone Masi Costasera 2007. ■

