

GoumArte e il premio Veronelli

Appuntamento riuscito con la terza edizione di GoumArte a Bergamo, una tre giorni di appuntamenti golosi, con un solo obiettivo: far conoscere al vasto pubblico vini, formaggi (taleggio DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, gorgonzola DOP, bitto storico, Bagoss, grana padano DOP...), salumi (salame mantovano, salame viadanese, lingua salmistrata, salame di Varzi DOP, lardo lonzato, bresaola, salam nell'ola...), dolci (tomone all'antica, nocciolini di Canzo, panettone, amaretti, praline di cioccolato...), e ancora: riso invecchiato Camaroli, mostarda, confetture, birra, grappa, olio, acqua, salmone affumicato, miele, zafferano, pane di mais, funghi porcini... insomma, tutto quanto di buono e genuino nasce in Lombardia. Per il 2014, infatti, GoumArte ha mantenuto e rinsaldato i propri punti di forza: il format unico, che abbina alla zona degustazione un'ampia ed elegante area dedicata alla ristorazione, e la rigorosa selezione dei prodotti, operata da una commissione di intenditori guidati da Elio Ghisalberti, ideatore della kermesse. Ogni artista del gusto che espone a GoumArte viene individuato e selezionato per un singolo prodotto, ritenuto l'eccellenza assoluta per la sua categoria. All'interno della manifestazione vengono valorizzate realtà di dimensioni molto differenti, ma con l'obiettivo della qualità: ci sono i "Custodi del Gusto", che mantengono viva la tradizione del territorio lombardo, i segreti antichi e preziosi, tramandati attraverso le generazioni; poi i "Maestri del Gusto", aziende ormai

evolute, che nel corso degli anni si sono messe in luce per l'elevata qualità, l'etica e le capacità imprenditoriali e progettuali. Si prosegue con gli "Esploratori del Gusto", aziende con base in Lombardia, che si sono distinte per l'opera di divulgazione di prodotti particolarmente ricercati provenienti dai loro territori d'origine. La zona ristorante, attrezzata con cucine a vista, è invece dedicata agli "Interpreti del Gusto": cuochi e ristoratori che hanno contribuito a elevare e divulgare il buon nome della ristorazione lombarda in Italia e nel mondo. Qui, con una selezione di piatti e di cuochi ogni giorno diversa, gli ospiti hanno potuto gustare le specialità che hanno reso celebri Felice lo Basso di Unico (Milano), Stefano Masanti del Cantinone di Madesimo,

Marco Sacco del Piccolo Lago (VB), e molti altri. GoumArte ha ospitato anche un importante evento: l'assegnazione del Premio Luigi Veronelli 2014 il giorno sabato 29 novembre - data esatta, a dieci anni di distanza, della dipartita di Veronelli, - e quindi di particolare valore simbolico. La giuria ha deciso di puntare sulla categoria La Terra e di concentrarsi solo sulla figura dei vignaioli. Sono stati premiati: il veterano Giorgio Grai, «Per aver anticipato di decenni, da sapiente e lungimirante enologo, molti aspetti della vitivinicoltura che oggi paiono quasi scontati, come la longevità di alcuni grandi vini italiani - soprattutto bianchi - da uve autoctone, in tempi in cui solo i più conosciuti vini rossi delle zone storiche o i cosiddetti tagli bordolesi godevano l'attenzione dei più». L'emergente



di investire il suo futuro, da giovane donna qual è, nella viticoltura. In un territorio difficile, quello del Carso, dominato da roccia e vento, spigoloso e pungente, e con vitigni complessi da allevare, vinificare, comunicare: vitovska, malvasia istriana, terrano». La viticoltrice eroica Marisa Cuomo, «Per essersi resa protagonista, con il marito Andrea Ferraioli e in Costiera Amalfitana, di una viticoltura estrema, ove occorre ingegnarsi per strappare alla montagna le più piccole nicchie e poter - con difficoltà - coltivare la vite. Tanto d'aver obbligato la nostra "angela matta", per citare Luigi Veronelli, a piantare le sue vigne direttamente sulla nuda roccia a strapiombo sul Tirreno, poste su lembi di terreno costituiti da arditi terrazzamenti».