

Sala gremita al Castello dell'Acciaio per la tradizionale cena dedicata alla presentazione della Guida Slow Wine. Gli amici della Fisar hanno scelto 5 favolosi vini presenti nella guida e altre due etichette di tutto rispetto con la caratteristica di essere a Km 0! Tutti i vini hanno rappresentato un degno abbinamento al menù preparato da Paolo Leonelli, cuoco per passione. Ottima la partenza con le bollicine Franciacorta Pas Dose Rosato della storica azienda Mosnel e a seguire un vino complesso e profondo, una vera sorpresa per i nostri palati, il Grunel Veltliner un vino bianco dell'alto Adige che ha accompagnato i cestini di formaggio con ratatouille di verdure.

I vini a Km 0 sono stati il Mosciano Poggio Arioso e il Chianti Radda Riserva 2013 serviti con le casarecce Fabbri ai topinambur con funghi.

Ottimi il *Barbaresco 2013* della casa vinicola Ceretto e il *Montefalco Sagrantino 2012 della Tenuta Bellafonte*, un binomio di profumi e sapori che hanno accompagnato egregiamente le bracioline ripassate con purè di patate. Non poteva mancare, per finire la cena, un frizzante Moscato d'Asti abbinato alla crostatina di frolla alla ricotta.

La tradizione della cena Slow Wine è il gioco sulla conoscenza del vino e, ai primi 10 classificati, è stata consegnata la Guida 2017. Il test non era facile e Mauro, da buon professore, ha vietato l'uso dei cellulari pena esclusione!

Abbiamo trascorso ancora una volta, una piacevole serata con del buon cibo e ottimi vini!
(Carmen Di Giuseppe)