ZENATO®

Pubblicazione: Corriere della sera
Luogo: Italia
Data: 10 novembre 2023

CORRIERE DELLA SERA
COOK
RACCONTI DI CUCINA

«Storie di donne e di vino», a Milano il Lugana raccontato dalla voce di quattro produttrici

di GIUSEPPE SCUOTRI

Quattro produttrici di vino Lugana hanno raccontato la loro storia e il loro lavoro in una masterclass a Milano, dedicata a questo prodotto d'eccellenza della zona del basso Garda, a cavallo tra Veneto e Lombardia



Raccontare il **Lugana**, vino simbolo della zona del **basso Garda**, dalla voce di quattro produttrici. È stato un evento tutto al femminile quello che si è svolto il 25 ottobre presso l'Hub Internazionale di Gastronomia Identità Golose a **Milano**. A «Storia di vino e di donne» non si è parlato solo di etichette, ma si sono raccontate le sfumature, le caratteristiche e l'eclletticità del Lugana.

Le protagoniste

A far conoscere la loro storia e la loro attività sono state **Giorgia Corbari** (Tenuta Corbari, Desenzano del Garda), **Anna Falvarini** (Cantina Corte Anna, Lugana di Sirmione), **Ambra Zanetti** (El Citera, Peschiera del Garda) e **Nadia Zenato** (Zenato, Peschiera del Garda). Un percorso che ha portato i presenti alla scoperta di quattro «volti» del Lugana, accompagnati nella degustazione dalla wine educator **Cristina Mercuri**.

Il programma della serata

L'evento si è aperto alle ore 18 con un aperitivo e l'assaggio di alcune etichette, abbinate a diversi finger food. Una piacevole introduzione alla **masterclass** vera e propria, durante la quale gli ospiti hanno avuto modo di conoscere la storia dei quattro Lugana proposti in degustazione. L'ultima parte della serata è stata dedicata agli abbinamenti con il cibo, grazie a **un menu in quattro portate** curato dallo chef Edoardo Traverso, studiato per esaltare l'eleganza e la freschezza dei vini.

La cena

La cena si è aperta con un **fiore di ricciola** con emulsione di pomodoro datterino e finocchietto abbinato a Lugana Doc Santa Cristina di Zenato. Come primo piatto è stato invece proposto uno spaghettino mantecato con emulsione all'astice e limone, accompagnato da Lugana Doc di Tenuta Corbari, seguito da un **petto di faraona** su fondo rosa di patata e dragoncello, quest'ultimo accostato a un Lugana Doc Riserva Antico Vigneto di Corte Anna e un Lugana Doc L'artigianale di El Citera. Il menu è stato chiuso da un dessert: un cremoso al cioccolato ivoire, mango e lime.

Il messaggio

Secondo **Edoardo Peduto**, direttore del Consorzio di Tutela Lugana DOC, eventi come questi sono importanti per far conoscere sempre più questa eccellenza del Basso Garda: «Milano è una vetrina importante per il Lugana, che è una denominazione biregionale a cavallo tra il Veneto e la Lombardia - ha detto -. Uno degli obiettivi che ci poniamo è di portare il nostro vino al di fuori delle zone di produzione ed eventi del genere sono rivolti proprio a questo obiettivo. Cerchiamo, in questi casi, di **mandare anche dei messaggi**: ci è piaciuto quindi di parlare del Lugana da un punto di vista femminile, raccontato dalle donne che lo producono. Per ora, purtroppo, sono una percentuale non altissima dell'intero comparto ma sono molto in crescita. Le loro sono storie fatte sempre di passione, grande competenza e grande professionalità».

Le prospettive del comparto

Il futuro del Lugana, in ogni caso, è anche al di **fuori del mercato italiano**: «Il nostro è un vino molto apprezzato all'estero, il 70 per cento delle 28 milioni di bottiglie che produciamo va all'estero: siamo molto forti in mercati come la Germania, l'Austria e la Svizzera, per il rapporto profondo che c'è tra questi Paesi e il lago di Garda. Ma non ci accontentiamo - ha puntualizzato Peduto -. **Puntiamo a crescere anche in altre aree del mondo** come gli Stati Uniti, il Regno Unito e il Nord Europa».