



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER

vinc

12-13 Nov

CON

NAZ

FISA

Stazione

www.vinoe

di Nicola Masiello

# XXXIII Targa d'Argento del Premio Primavera in Valdichiana Bruno Gambacorta del Tg2 RAI è il premiato per l'anno 2016

---

*Una serata speciale per un ospite speciale, questo potrebbe essere il motto della serata del galà organizzata dalla Delegazione storica Fisar Valdichiana per celebrare la consegna del Premio Primavera in Valdichiana.*

---

**È** un premio che si rivolge a personaggi della cucina, del giornalismo e del mondo vitivinicolo che si siano particolarmente distinti nel proprio ambito professionale.

Abbiamo detto serata speciale perché si è voluto trasferire un pezzo di Campania in Toscana nel bellissimo borgo di Montefollonico a Torrita di Siena, presso il ristorante Medioevo, per far sì che i commensali apprezzassero la cucina e la tradizionale convivialità dei Campani Napoletani; queste sono state messe in campo dall'Archicook Carlo Olivari, un architetto che per passione

e per diletto ama cimentarsi nella rivisitazione della cucina Campana dall'Azienda vitivinicola di eccellenza "Villa Matilde" con i suoi pregiatissimi vini e da Bruno Gambacorta anche lui di origini Campane ed ospite d'onore della serata. Egli è stato insignito del premio con la seguente motivazione: A Bruno Gambacorta che con la sua competenza ed esperienza ha portato nelle famiglie Italiane il piacere del cibo attraverso i prodotti tipici dei vari territori.

Il tutto riferito alla trasmissione televisiva EAT PARADE da lui condotta da oltre 4 lustri.

La cucina, come abbiamo detto, ha offerto solo prodotti tipici Campani appositamente spediti nella giornata a Montefollonico, preparati da Carlo insieme allo staff del Medioevo e proposti ai commensali in un crescendo di sapori, partendo dalla classica caprese con pomodori di Sorrento e fior di latte di Agerola, il baccalà con le "spine" fritto e la Parmigiana di melanzane. La pasta di Gragnano con zucchine e Provoia affumicata e l'altra con il classico Ragù Napoletano, la carne del ragù infornata con Broccoli Friarielli e Gattò Napoletano; chiudeva la tradizionale "torta



primavera" così chiamata perché riprende la Primavera del Botticelli, ormai emblema della nostra manifestazione.

I vini in abbinamento, presentati da Maria Ida Avallone e serviti dai Sommelier della delegazione Valdichiana, si sono succeduti da un Brut Mata Rose Vsq 2012, Falanghina Roccamonfina Igp 2015, Falerno del Massico Bianco Doc 2015, Falerno del Massico Rosso Doc 2011, Taurasi Docg 2010, chiudeva il nettare Eleusi passito Igp 2009 a base di Falanghina di Roccamonfina.

Una serata apprezzata dai commensali che ha ricevuto il plauso dai numerosi ospiti tra i quali Donatella Cinelli Colombini, neo eletta Presidente dell'Associazione le Donne del vino, l'Assessore alla cultura e turismo del Comune di Torrita di



Siena Dott. Paolo Tiezzi, il Dott. Enrico Ciacci in rappresentanza dell'Accademia della Cucina Italiana, il consigliere Nazionale Fisar Nicola Masiello, ai quali ha risposto a nome della delegazione il Delegato Luca Del Buono

ringraziando e congratulandosi per la riuscita della manifestazione con tutto il Consiglio di Delegazione. Nella fotografia: da sx Enrico Ciacci, Donatella Cinelli Colombini, Paolo Tiezzi, Bruno Gambacorta, Maria Ida Avallone e Nicola Masiello.