



COMUNICATO STAMPA DEL 6 LUGLIO 2011

## **AL RISTORANTE “LE GIARE” DI POZZA DI FASSA IL PREMIO TERRITORI LA-VIS.**

### **UNIVERSITA’ DI PARMA MIGLIOR PARTNER *TERRITORIO-CULTURA* PER LA RICERCA SVILUPPATA SULLA CULTURA SOCIALE ED ECONOMICA DELLO CHARDONNAY ITALIANO: ORIGINE? IL TRENINO**

In una straordinaria cornice di profumi, colori e tanto buon...gusto si è celebrata lo scorso 4 luglio la fase finale del Premio Territori La-Vis che ha riunito i ristoranti finalisti nella splendida cornice di Maso Franch che ha visto con l’occasione presentarsi al pubblico il nuovo Executive (miglior chef italiano 2011) Pierluca Ardito da pochi mesi in forza al Gourmet e Relais trentino.

Una lunga selezione aveva portato il presidente di giuria Paolo Tegoni (ordinario di Metodologia di Degustazione Critica, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Parma) ad individuare 5 proposte di altrettanti ristoranti che si erano distinti nella proposta di abbinamento ai vitigni Chardonnay e Pinot Nero interpretati secondo lo stile La-Vis.

Ritratti, Dòs Caslir, Cesarini Sforza Spumanti, Simboli questi i possibili abbinamenti suggeriti che i diversi chef dovevano sposare (anche con dovute provocazioni) ai prodotti del proprio Territorio, in pietanze sintesi di amorevoli sensi poi appunto passati al vaglio della giuria.

Nel pomeriggio la stampa ed alcuni ospiti erano stati ospitati ed introdotti nelle produzioni a base Chardonnay (La Vis è il più grosso produttore italiano di questo vitigno) e Pinot Nero accompagnati dai tecnici agronomi ed enologici delle aziende del Gruppo che hanno guidato degustazioni piuttosto che descritto le caratteristiche ampelologiche del giardino vitato (ca. 1400 ha.) di riferimento. Un viaggio che si è sviluppato nel cuore della Cantina proponendo abbinamenti gastronomici anche nuovi con protagonista il vino

Vincitore assoluto il Ristorante “Le Giare” di Pozza di Fassa che ha proposto il piatto **"sa di tappo" risotto cotto con Il brodo di sughero mantecato con Vezzena stagionato, uva candita e confettura di scalogni con Chardonnay Trentino Doc – Ritratti.**

Entusiasta il commento del prof. Tegoni che ne ha evidenziato la ricerca gastronomica e l’armonia tra tradizione ed innovazione.

Ai vincitori l’intestazione di un filare di vigneto nel territorio della Valle di Cembra che potranno visitare con clienti in ogni momento.



Grande successo anche per la cucina di Ardito che ha presentato ai commensali un menù ricco e accolto con positive valutazioni dal ricco parterre di critici. Lo stesso Executive non ha avuto timore a definire “da urlo” il suo dessert “La terra e i suoi frutti rossi”: qualcosa di davvero speciale. Da assaggiare!