

# Dopo Vinitaly 2014

Successo ormai assicurato anche quest'anno al **Vinitaly di Verona** per il ristorante allestito dall'Associazione Nazionale Le Donne del Vino che Marina Ramasso, patron dell'Osteria del Paluch di Torino, ha orchestrato con grande maestria avvalendosi della collaborazione dei ragazzi della Scuola Alberghiera di Chievo e delle socie chef in cucina Anna Chiavazzo della Campania, Evelyn Fanelli della Puglia, Sara Samuel del Piemonte, Simona Fantoni della Toscana, Cinzia Meriggioli e della sommelier Piercarla Negro, che hanno accompagnato con grande professionalità le scelte gastronomiche dei clienti. Molti ospiti stranieri, sempre sensibili al **Made in Italy**, hanno ripetuto la loro presenza nelle giornate di Vinitaly.



**Martedì, 8 aprile**, presso la sala Puccini, in collaborazione con **Vinitaly**, si è svolto un incontro-dibattito "Il buono e il bello, vino, cibo, moda design, genio e manualità del Made in Italy" Dopo un breve saluto di **Cesare Pillon**, uno dei più affermati giornalisti del settore, presente alla fondazione già nel 1988, coordinatore degli interventi, ha dato la parola alla Presidente dell'Associazione **Elena Martusciello** che ha ringraziato gli intervenuti e ha spiegato che in quest'anno così difficile per tutti ha voluto un convegno più "leggero" che vorrebbe in qualche modo rappresentare una certezza per il futuro e non solo per i giovani. **Steve Kim**, Managing director di Vinitaly, ha proposto una visione del mercato globale del **vino e del Made in Italy**. La moda, il cibo, il design vanno molto bene all'estero, ma il vino in Cina, è all'ultimo posto. L'Italia deve fare di più per l'esportazione del vino e le Donne del Vino hanno un grande compito. Il problema più importante è che gli italiani sono molto individualisti e questo non aiuta. In Cina c'è molta

potenzialità, ma occorre essere uniti e fare squadra. Solo così si potrà arrivare a grandi risultati. **Anna Fendi**, una delle più importanti firme della moda italiana, un marchio che ha fatto sognare le donne e ora selezionatrice di grandi vini e titolare del Ristorante stellato Enoteca La Torre a Villa Laetitia di Roma, ha illustrato lo stesso rapporto che esiste tra il vino e la moda, entrambi elementi di successo internazionali, ha ribadito che l'immagine è molto importante, che la qualità decreta il successo di un prodotto e ha concluso che il lusso non è mai ostentazione, ma anche umiltà. **Gerardo Sacco**, maestro orafo, conosciuto in tutto il mondo per aver collaborato con i più grandi registi cinematografici e dall'aver creato gioielli per famose star come Liz Taylor e Sofia Loren, ha raccontato i faticosi inizi della sua carriera, ma che, con grande costanza, ha saputo costruire negli anni la sua preziosa realtà. Ha presentato in anteprima la coppa di Pitagora, che ha chiamato "Coppa della Morigeratezza".



**Alberto Lupini**, direttore di Italia a Tavola, oltre ad aver fatto un excursus sull'enogastronomia, ha ribadito il concetto espresso da Stevie Kim e Anna Fendi: occorre fare squadra per promuovere le nostre eccellenze italiane, Dobbiamo recuperare il valore della creatività, gli italiani sono geniali, ma spesso non sanno valorizzare i loro meravigliosi prodotti. **Davide Rampello**, Curatore del Padiglione Zero di Expo 2015, ribadisce la necessità di dare valore alle cose, in caso contrario si cade nel banale, nella ripetizione. Occorre non perdere la nostra memoria, attorno al latino "de-signo" si sviluppa tutto , dal De Bello Gallico al De Re Coquinaria di Apicio e via dicendo. L'Italia è il Paese delle diversità e questo fa la differenza. Dobbiamo recuperare questo straordinario patrimonio umanitario. Ricordiamoci che il bosco e la vigna sono la prima manifattura dell'uomo. Cesare Pillon ha concluso il dibattito ringraziando tutti gli intervenuti.



**Mercoledì, 9 aprile**, alla sera, nella splendida cornice del Palazzo della Gran Guardia, decorato con cascate di fiori e di violette luci, si è svolta, sempre in collaborazione con **Vinitaly**, la cena di gala **"Finitaly"** con circa 180 ospiti, tra cui il Presidente di Veronafiere, Dott. Ezio Riello, Il Direttore Generale, Dott. Giovanni Mantovani, il Dott. Bruno, Stevie Kim. Gli ospiti sono stati deliziati da una raffinata cena con prodotti tipici delle nostre regioni offerti da affezionati sponsor e, ovviamente, accompagnati da pregiati vini delle Socie produttrici. Durante la cena, grazie a Gerardo Sacco, le Socie si sono sentite "star" per una sera, indossando i preziosi gioielli da lui creati con cascate di coralli, pietre preziose, brillanti smalti e meravigliose perle.

Milano, aprile 2014

Anna Pesenti Buonassisi

Tel 335 6376458 – 334 3997914