

Cultura

26 Ottobre 2022

'Rifrazioni': luce e colori dei vini classici di Romagna

Un cofanetto di 39 schede relative ai vini dell'Azienda Vinicola di Alberto Mazzotti di Capocolle di Bertinoro



26 Ottobre 2022 Pronta la seconda pubblicazione della collana 'le carte dei cibi dei produttori virtuosi' edita dalla ravennate Mistral (prezzo 18 Euro) e curata da RavennaFood, che associa il fior fiore della ristorazione ravennate, dei produttori e dei negozi di qualità.

«Dopo 'MAREZZATURE', un inno alla Mora Romagnola anche in ricordo del grande Emilio Antonellini, esce 'RIFRAZIONI' per rendere omaggio ai vini classici della Romagna», dice il presidente di RavennaFood Matteo Salbaroli.

Si tratta, anche per questa pubblicazione, di un cofanetto di 39 schede relative ai vini dell'Azienda Vinicola di Alberto Mazzotti di Capocolle di Bertinoro, un produttore virtuoso che vende solamente in cantina i suoi vini 'sfusi' per mettere in condizione tutti di assaggiarli con il massimo di semplicità.

Semplici non sono invece i suoi tanti tipi di Sangiovese, Albana, Trebbiano, Pagadebit, in un areale vocato: vini genuini e di grande struttura che ben rappresentano l'identità romagnola, quella autentica.

«Un'iniziativa molto interessante che ci porta a riscoprire i vitigni autoctoni della Romagna a partire dalla prima fase della degustazione: l'analisi visiva dell'aspetto del vino», dice Valentina Giovannini sommelier di Radici, ristorante di RavennaFood.

«Un'opera che fa della fotografia scientifica una componente essenziale per realizzare il primo 'pantone' cromatico dei vini romagnoli», sostiene il fotografo ravennate Enzo Pezzi che ha curato le immagini, e non solo, della pubblicazione.

La presentazione di queste due opere curate da RavennaFood avverrà durante l'evento della Ravenna enologica 'GiovinBacco', che si terrà nelle piazze del centro storico di Ravenna dal 28 al 30 ottobre organizzata da SlowFood e Tuttifrutti.

«Un evento nell'evento - commenta Mauro Zanmarini di Slow Food - per promuovere cibi buoni di produttori attenti alla qualità, all'identità dei luoghi, ma anche alla dimensione ambientale e sociale com'è necessario per il successo delle imprese

moderne». □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*