

Il Polo Agire in Brasile con i vini “Colline Teramane” e Niko Romito, successo tra giornalisti e operatori

Un trionfo di sapori e un felice incontro tra culture enogastronomiche diverse hanno decretato il successo dell’iniziativa “Quattro Mani, Otto Emozioni”, l’evento che il Consorzio di Tutela del Montepulciano d’Abruzzo Docg “Colline Teramane” e Agire, il Polo d’innovazione dell’agroalimentare d’Abruzzo, hanno organizzato nelle scorse settimane a San Paolo, in Brasile, con la collaborazione della Feabra (Federazione delle Associazioni Abruzzesi in Brasile) allo scopo di promuovere la cultura enogastronomica abruzzese attraverso la conoscenza dei prodotti, in particolare vini, offerti da “Colline Teramane”.

Anima creativa del progetto, Niko Romito, unico chef abruzzese e tra i pochi in Italia ad aver ottenuto tre stelle dalla Guida Michelin, il quale si è esibito insieme al collega Salvatore Loi, comproprietario e chef del prestigioso locale “Ristorantino Loi” dove si è svolto l’evento, in una originale operazione di avvicinamento tra la cucina italiana e abruzzese e quella brasiliana.

Due le serate, entrambe affollate di giornalisti di settore, importatori e distributori, durante le quali Romito e Loi hanno deliziato i partecipanti proponendo piatti elaborati utilizzando principalmente gli ingredienti forniti dai produttori del Consorzio “Colline Teramane” come l’olio extravergine di oliva, il tartufo, i sott’oli e, naturalmente, i vini. Sulla tavola sedici Montepulciano Docg “Colline Teramane”, otto per serata, abbinati ad altrettanti piatti diversi di cui quattro realizzati da Romito e quattro da Loi.

I riscontri sono stati molto positivi, oltre che per la partecipazione numerosa, anche per la qualità e il livello garantiti dai due chef. Un successo particolare hanno ottenuto i piatti proposti da Niko Romito.

Il ricavato della serata è stato in gran parte devoluto dal “Ristorantino Loi” in beneficenza ad una Onlus locale che si occupa di bambini malati di tumore.

«È stata una esperienza molto positiva – dichiara il presidente del Consorzio “Colline Teramane” Alessandro Nicodemi – che ha colto un obiettivo importante, quello di consolidare i contatti già in essere e far conoscere meglio il nostro vino e i nostri prodotti, a volte bisognosi soltanto di una adeguata promozione».

«Il Polo Agire – afferma il presidente, William Di Carlo – sta indirizzando molti dei suoi sforzi verso l’internazionalizzazione delle imprese associate. Di questa seconda trasferta in Brasile può dirsi soddisfatto non solo il Consorzio “Colline Teramane”, che ha proposto il progetto, ma l’intero comparto vitivinicolo abruzzese che all’estero aiutiamo a essere meglio identificato con uno specifico territorio di pregio».

(Nelle foto, dall’alto, i due chef con il loro staff e i rappresentanti del Consorzio “Colline Teramane” – Alessandro Nicodemi il primo da destra; Niko Romito all’opera; il ristorante dove si è svolto l’evento)