



## “I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI” HA REGISTRATO UN GRANDISSIMO SUCCESSO DI PUBBLICO



I NUMERI SONO IMPORTANTI: 150 le aziende coinvolte, 400 le etichette in degustazione, 15.000 i bicchieri di vino versati, 400 gli operatori del settore e oltre 100 i prodotti gastronomici laziali provenienti da Terre Ospitali dei Castelli Romani e dall'Associazione Chicche della Toscana.

Luca Maroni con una coinvolgente kermesse ha inaugurato l'edizione 2018 della manifestazione I GRANDI VINI ITALIANI: dal vino alla poesia, vibrante ed emozionante è stato il suo discorso di amore puro che lo lega al vino e alla sua ricerca, senza fine della vibrante bellezza dell'animo umano. Ha quindi presentato l'Annuario 2018 dei vini e, insieme, anche il, fresco di stampa, Annuario delle migliori poesie mondiali, declamando il “Canto Bacchico” di Aleksandr Puskin. Durante la serata sono stati premiati i migliori produttori italiani, celebrati e messi al centro della scena da Luca Maroni per la loro passione, integrità e costanza nel perseguire l'eccellenza! Il miglior produttore è stata l'Azienda Barbanera Duca Di Saragnano.

I premi dei vini sono stati moltissimi e sono stati dedicati ai migliori vini rossi, bianchi, rosati, dolci, spumanti e Franciacorta.

**Sono stati riconosciuti eccellenze senza compromessi, con 99 punti su 99, ben 17 etichette.**

**Sono le seguenti:**

- **TABIANO BIANCO 2016 MONTECAPPONE,**
- **SUADENS BIANCO 2016 NATIV, CARAVAGGIO BIANCO 2016 CANTINA ROMAGNOLI,**
- **NERO A MET 2015 MASTROBERARDINO,**
- **MERLOT ROSATO 2016 TENUTA ULISSE,**
- **ROMA DOC EDIZIONE LIMITATA 2015 POGGIO LE VOLPI,**

**ATOS CORTE MEDICEA 2015 BOLLINA,**

- **62 ANNIVERSARIO PRIMITIVO 2014 CANTINE SAN MARZANO,**
- **EDIZIONE 5 AUTOCTONI FARNESE FANTINI,**
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JANÙ 2014 JASCI & MARCHESANI,**
- **KAPNIOS 2015 MASSERIA FRATTASI,**
- **LACCENTO RUCÈ DI MONFERRATO DOCG 2016 MONTALBERA,**
- **BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA 2015 ROBERTO SAROTTO,**
- **MASSO ANTICO PRIMITIVO DEL SALENTO IGT 2015 SCHENK ITALIAN,**
- **TOSONE BARRIQUE 2016 TOSONE,**
- **LACRIMA DI MORRO SUPERIORE QUERCIENTICA 2016 VELENOSI VINI,**
- **BEN RYÈ 2015 DONNAFUGATA.**

La novità più dirompente è stata la nascita, presso l'Orto Botanico di Roma di "**Vigneto Italia**": da un progetto di Luca Maroni, in collaborazione con l'Università La Sapienza, è stata realizzata la raccolta di 154 Vitigni Autoctoni Italiani, che dona alla nazione la memoria (e la vita) della sua ricchezza vitivinicola. Il progetto è stato realizzato con la **collaborazione di VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo**, leader mondiale nel campo della vivaistica viticola, di **Leonello Anello**, massimo esperto italiano della viticoltura biodinamica e della professoressa **Loretta Gratani** direttrice del Museo Orto Botanico. Così, sabato 17 febbraio alle ore 11.00, alla presenza di tutti gli attori coinvolti, di una folta rappresentanza di produttori, provenienti da tutte le regioni italiane, della stampa e del pubblico si è svolta la prima piantumazione di 6 barbatelle: i vitigni erano due di provenienza laziale (il bonvino e il cesanese) come omaggio alla terra ospitante e uno piemontese, il nebbiolo, vero re dei vitigni rossi italiani. "la VCR – Rauscedo ha aderito con grande entusiasmo a questo progetto perché è il modo più efficace di raccontare le specificità della ricchezza vitivinicola di ogni regione: è, quindi importante, realizzare questa collezione includendo vitigni con il nebbiolo o lo schioppettino ma è ugualmente importante inserire piccole chicche, quasi dimenticate. La Rauscedo è la più grande azienda consortile vivaistica italiana, nata nel 1930, nel periodo delle grandi ondate migratorie italiane: come l'Italia si fonda sul lavoro di tutti i suoi componenti!". Non poteva mancare all'impianto anche il responsabile gestionale dell'impianto, Leonello Anello, uno dei massimi esperti di biodinamica italiani: "Quando Luca (Maroni) si trova ad affrontare una situazione complicata, mi chiama! – scherza l'agronomo – Qui ogni pianta avrà necessità climatiche, di terreno, di sole e di acqua differenti: solo con la biodinamica si potrà affrontare una complessità simile: spero quindi di riuscire nell'intento e di farle prosperare. La scelta di piantare le barbatelle ad alberello è stata fatta per ottimizzare lo spazio, che non era moltissimo, e poter inserire più piante possibile." La professoressa Loretta Gratani ha concluso dicendo che questa raccolta si va a unire a quelle già presenti nell'Orto Botanico e gli sarà data la giusta importanza ed era felice della larga presenza di produttori a questo primo impianto. Esso, condizioni climatiche permettendo, verrà ultimato entro il mese di marzo.

**DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE, ANALISI SENSORIALE & PRIMO ANNUARIO**

## DELLE MIGLIORI POESIE MONDIALI

Novità assoluta di quest'anno sono state le degustazioni polimateriche: Luca Maroni ha condotto i visitatori in un percorso polisensoriale coinvolgendoli in esperienze gustative complesse che uniscono le fragranze del vino, le essenze delle mastre profumiere Ambra e Giorgia Martone della ICR Cosmetics di Milano, ed i profumi naturali del legno e del cibo, a formare un mix inaspettato di coinvolgimento sensoriale. Infatti, lo chef stellato Franco Madama (Ristorante Magnolia – Grand Hotel Via Veneto) per richiamare il percorso del legno, ha presentato un suo piatto, che è un vero e proprio quadro, ispirato ad una passeggiata nel bosco chiamato **MUSCHIO**.

Questo percorso rientra in un progetto di SPERIMENTAZIONE POLISENSORIALE che ha condotto Luca Maroni sia a realizzare queste degustazioni complesse che a dar luce al primo "Annuario delle Migliori Poesie Mondiali". In pratica ha proseguito ad applicare il suo metodo di analisi alla poesia per regalare all'uomo un percorso che lo renderà migliore: "Niente può donare e giovare di più – all'animo umano – dice il critico – che un suo avvolgersi e compenetrarsi alla più alta espressione dell'umana poesia. Solo così l'anima troverà in sé stessa, l'individuo nel suo spirito, ciò che lo renderà migliore...". Luca Maroni ha infatti selezionato ben 999 opere di 182 artisti provenienti da 34 nazioni, privilegiando quelle "capaci di muovere il cuore anche con un verso solo".

Durante la manifestazione si è dunque dato vita a un vero e proprio spettacolo sensoriale che ha coinvolto i partecipanti a saggiare, valutare e scoprire i riflessi odorosi e i sentori profumati di legni, vini ed essenze di mastri profumieri e un piatto di uno chef stellato per la prima volta degustati in comparazione l'uno con l'altro.

Lo Chef Franco Madama del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto di Roma è un bolognese che vanta grandi esperienze in cucine stellate fin da giovane età: per lui la cucina è sempre stata una vera e propria vocazione e, come Luca Maroni, la vive come una sfida quotidiana. Conquista la sua prima stella durante la conduzione del ristorante Inkiostro di Parma e da tre anni è Chef Executive del ristorante Magnolia del Grand Hotel Via Veneto (5\*\*\*\*L) di Roma ove appena arrivato ha visto riconfermata la stella! Le analogie con Maroni non finiscono qui: infatti lo Chef lavora moltissimo sulla ricerca del prodotto sul territorio fornendosi da piccole aziende di eccellenza e crea i suoi piatti sulle sensazioni nate da un suo vissuto, un vero e proprio quadro che, come tutti i suoi piatti, sia a livello visuale che a livello concettuale trasmettono un'immagine, un'emozione, una percezione olfattiva che si armonizza, appunto, con i percorsi creati da Luca Maroni.

## LE CHICCHE DELLA TUSCIA

La Tuscia possiede una fenomenale bellezza, le "Chicche della Tuscia" è un'associazione tra produttori che vuole promuovere il territorio della Tuscia al di fuori dei suoi confini. Il suo cuore è un gruppo di imprenditori che lavorano con passione e professionalità nel settore agro-alimentare, artigianale e turistico. Il fine è alimentare lo spirito collaborativo e creare sinergie che contribuiscono allo sviluppo sostenibile e al benessere economico e sociale del territorio della Tuscia. Alla Manifestazione I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni sono intervenuti il Caseificio Agricolo Radichino che ha portato alcuni tra i migliori dei formaggi da loro prodotti; i Lamponi dei Monti Cimini – Azienda Agricola di Massimiliano Biaggioli, di Viterbo che ha portato tutti i prodotti a base di lamponi come il sale ai lamponi o la polvere di lamponi e naturalmente le loro confetture; i Sapori di Ieri che ha portato biscotti, marmellate, ma anche dado biologico; ed Avelloil che ha portato il loro olio di nocciole ma anche le nocciole e la pasta di farina di nocciole oltre ai preziosi pistilli di zafferano. Per il pubblico ha rappresentato un'occasione per incontrare le eccellenze degli artigiani di questo territorio e percepire direttamente la cura e la passione con cui realizzano le proprie eccellenze.

## GAL (Gruppo di Azione Locale) CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI

Il territorio dei castelli romani e monti prenestini è ricco di arte, cultura ma anche cucina genuina, un territorio da visitare accompagnati dagli abitanti, gli artigiani e i vignaioli del luogo, felici di raccontare le loro tradizioni e far vivere il loro saper fare agli ospiti. Il tutto all'insegna della qualità, dell'innovazione e dell'eccellenza di un territorio che vuole stupire non solo per ciò che è

stato nel passato ma anche per quello che riesce ad esprimere oggi. Per tutto questo è nato “**Terre Ospitali**”, una rete di imprese di accoglienza ed eccellenza enogastronomica del territorio dei Castelli Romani e Monti Prenestini. A I Migliori Vini hanno portato in degustazione prodotti unici come il giglietto di Palestrina, presidio slow food presentato ad uno dei laboratori organizzati durante la manifestazione insieme alle degustazioni create ad hoc in cui il vino prodotto in quei territori è stato proposto in abbinamento a piatti creati per l’occasione da chef di ristoranti situati nelle stesse zone. In occasione de I Migliori Vini Italiani è stato inoltre presentato **TASTE**, una rete di imprenditori agricoli, artigiani, ristoratori ed operatori di servizi che amano e rispettano i propri luoghi, uniti dalla volontà di far conoscere i sapori genuini ed i mestieri tradizionali della propria terra. Le aziende aderenti hanno condiviso e sottoscritto un codice etico le cui regole garantiscono qualità di servizio, autenticità dei prodotti ed unicità delle esperienze che è possibile vivere nel territorio.

#### **L'ARTE, LA MUSICA E IL VINO**

Anche quest’anno non è mancata la presenza della buona musica alla manifestazione, con la partecipazione del gruppo **Quintessenza Brass, un quintetto di Ottoni** composto dai professori che hanno collaborato con le più importanti istituzioni musicali italiane ed estere. Particolarmente degna di nota la loro esibizione durante la serata inaugurale in cui hanno suonato live il valzer della Musetta tratto dalla Bohème di Puccini che ha accompagnato la magnifica esibizione degli allievi della scuola di danza di **Steve LaChance** che in questa edizione particolarmente dedicata alle arti hanno dato il loro importante contributo. Il quintetto poi si è esibito in moltissimi momenti durante tutte le giornate della manifestazione, girando per gli stand e regalando al pubblico performance che hanno fatto da punteggiatura e da scenografia sonora alle degustazioni.

*[www.imigliorivinitaliani.it](http://www.imigliorivinitaliani.it)*