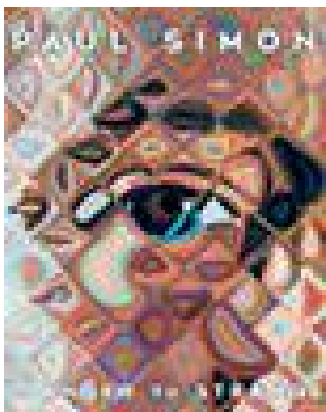


La manifestazione Dal 23 aprile al 1 maggio

Rock & wine

Verjago

Un Valpolicella per il ritorno di Paul Simon, maestro del suono



BENEDETTO FERRARA

TRENT'ANNI fa Paul Simon definì il suo ruolo di ricercatore di suoni e di brividi. L'ex compagno di viaggio di Art Garfunkel capi prima degli altri che il Sud Africa era la nuova frontiera. Non solo per dare voce a chi lottava contro l'apartheid, ma anche per costruire un insieme di anime per un disco capolavoro chiamato Graceland. Simon infilò la sua opera rivoluzionaria in un mondo già in piena evoluzione. La new wave iniziava ad avvitarsi su se stessa, la musica black faceva i conti con la freddezza dell'elettronica e allora lui, alla fine, era la vera grande novità della seconda parte degli ottanta. Pochi dischi da Graceland in poi. Pochi per una popstar come lui, che adesso si rimette in moto con un altro lavoro di cui è giusto parlare, per ricerca del suono, profondità lessicale e valore artistico. "Stranger to stranger" è un manifesto composto da un altro di quegli "anziani" che non si arrendono e che godono della bellezza del rischio nei giorni dei talent e della musica scarica e getta. "Wristband" è il primo singolo, quello che spiega in un soffio come mettere la ricerca strumentale al servizio del grande pop di qualità.

Se ricordate "You can call me Al", potete capire il senso di questa nuova storia. E anche perché per Paul Simon serve un vino per definizione superiore. Un Valpolicella Superiore, appunto. Ecco allora Verjago, rosso profondo e fruttato dal tannino giocoso e con note minerali pronte a chiuderne il passaggio sensoriale. Un vino per amanti dell'insolito che ti fa pensare.

A UN PASSO DALL'AMARONE

Il Valpolicella superiore Verjago è un progetto di ricerca viticolo ed enologico, nato quattro anni fa con la collaborazione tra la Cantina di Negrar e l'Università di Verona

A San Vincenzo un'edizione rinnovata di Palamita & Friends tra degustazioni, cooking show, arte e cultura del territorio

Tutto il gusto del mare

QUESTA volta hanno fatto le cose in grande. Hanno preso un direttore artistico, hanno dato una aggiustatina a una vecchia manifestazione ("Tutti pazzi per la palamita") e hanno messo in piedi un bel programmone con un sacco di cose da fare e da vedere. E la parola che unisce tutto è "cultura". Un termine a volte un po' troppo abusato, ma nel caso di "Un mare di gusto, palamita & friends" - che si terrà a San Vincenzo dal 23 aprile fino al 1 maggio - è perfetto per provare a valorizzare un territorio attraverso la conoscenza (e consapevolezza) dei suoi prodotti tipici. E delle sue eccellenze, che in questo caso non sono solo gastronomiche, ma anche artistiche. Insomma, c'è un po' di tutto dentro questa manifestazione che porta la firma di Deborah Corsi (è lei il direttore artistico), chef del ristorante La Perla del Mare, e membro dei Jre. Un viaggio nel mare e nella sua influenza. Dalla cucina alle opere del pittore Giampaolo Talani, che il 29 aprile presenterà "Due uomini con i pesci", un dipinto scelto dalla Commissione artistica presieduta da Vittorio Sgarbi per la 54.a Biennale d'arte di Venezia. Non solo, a partire da domenica e per tutta la durata della manifestazione San Vincenzo si trasformerà in un museo diffuso, accogliendo nelle strade della città, e grazie all'ospitalità dei commercianti che hanno aderito all'iniziativa, le opere di pittori e scultori dedicate a "Un mare di gusto".

Poi c'è il cibo, ovvio, e tutto quello che ruota intorno alla palamita e al pesce azzurro, una delle ricchezze di questo angolo di costa toscana. Si ini-

zia sabato, con la presentazione di un piatto a base di palamita firmato da Deborah Corsi. Lo stesso giorno (ore 16) è in programma il raduno dei cani da spiaggia. Cucina e arte, invece, trovano il loro connubio perfetto domenica: Deborah Corsi propone piatti dipinti o composti con materie edibili ridotte in polveri, gel e creme. Sabato 30 aprile, invece, degustazione di piatti a base di pesce povero e le ricette per convincere i bambini a mangiare il pesce, tratte dal libro "Pesce per mini gourmet" di Marco Gucci e Cristina Galliti. E poi laboratori



OSPITE D'ONORE VALERIA PICCINI AI FORNELLI

Ci sarà anche Valeria Piccini a questa edizione di "Un mare di gusto". La chef del ristorante "Da Caino" di Montemerano (nella foto) sarà l'ospite d'onore della manifestazione, interpreterà il piatto del concorso rivolto ai cuochi amatoriali. E a fare da sous chef sarà proprio in vincitore. L'incontro ai fornelli sarà condotto dalla giornalista Eleonora Cozzella



per intagliare frutta e verdura, gare in mare, un incontro sull'olio extravergine (1 maggio ore 11.30), il contest gastronomico che vede alcuni giornalisti ai fornelli (e gli chef in giuria) e, per finire, il cooking show di Valeria Piccini, che del ristorante Da Caino di Montemerano, è ospite d'onore di "Un mare di gusto". Sempre il 1 maggio, dalle 15.30 alle 19.30, "Un mare di gusto" diventa anche un percorso enogastronomico per le strade della città con piatti creati dai ristoratori di San Vincenzo. Inoltre per tutta la durata della manifestazione i ristoranti e i bar che aderiscono all'iniziativa proporranno piatti a tema. «Sono sempre stata legata a questa manifestazione - ha detto Deborah Corsi - e negli ultimi anni se ne sentiva la mancanza. Sono orgogliosa di ricoprire un incarico così importante, e di aver inserito accanto al cibo temi come il tempo libero e l'arte, quest'ultimo a me molto caro». Soddisfatta anche Francesca Bientinesi, assessore al turismo del Comune di San Vincenzo. «Abbiamo deciso di organizzare un'edizione inedita, dando nuova linfa con un nome nuovo e ampliando il tema. Con "Un mare di gusto" apriamo ufficialmente la stagione estiva». La partecipazione ai laboratori (massimo 15 persone) è gratuita, per il programma completo si può andare sul sito internet www.unmaredigusto.it. (c.d.c.)

RISTORANTE WINE BAR

I CINQUE SENSI

TUTTE LE SERE

Gin Bar aperitivo time

dalle ore 18:18

-13
V-Day

FIRENZE Via Pier Capponi 3/a-r • tel. 055 5000315
www.ristoranteicinquesensi.com
chiuso la domenica

f | cinque sensi