

“IL GIOCO DEL PIACERE”: A COSTA DI MAGGIO DI FONTECCHIO SERATA DEDICATA AL CHIANTI

4 Dicembre 2024



L'AQUILA – “Il piacere di giocare con il vino in una degustazione alla cieca tra vecchie e consolidate amicizie”.

E' questo, in sostanza, il “Gioco del Piacere” organizzato da Pierangelo Valente e giunto ormai alla trentesima edizione dal titolo: “Fra storia e memoria: il Chianti”. Negli anni precedenti la manifestazione si è tenuta due volte presso il Reale di Niko Romito, da Mammarossa dei fratelli Franciosi ad Avezzano e alla rinnovata Osteria Corridore dell'Aquila.

Sabato 30 novembre, in occasione del trentesimo anniversario, la serata è stata organizzata a Fontecchio nel ristorante Costa di Maggio di Guglielmo Pangrazi, che ha selezionato i vini, padrone assoluto della sala e coadiuvato per il servizio dal giovane **Patryk Kalinski**.

Il ristorante, ospitato in una dimora storica recentemente ristrutturata, è aperto da appena cinque mesi, ma ha già avuto molti riconoscimenti, primo fra tutti l'inserimento nell'ultima Guida del Gambero Rosso. La cucina è guidata dallo Chef Nunzio Visconti che ha proposto un intrigante menù in abbinamento ai vini della serata.

In gara un Chianti Classico, un Chianti Classico Riserva, un Chianti Classico Gran Selezione, un Chianti dei Colli Senesi e, come intruso, un Toscana IGT Foglia Tonda prodotto sui Colli Aretini.

Di storia il Chianti ne ha veramente tanta, a partire dal 1384 quando la repubblica fiorentina, a seguito di una singolar tenzone fra un cavaliere fiorentino ed uno senese, scelse come simbolo il Gallo Nero che ancora oggi campeggia sulle bottiglie del Chianti Classico. Per quanto riguarda la memoria invece, è indubbio che ciascuno associ i primi ricordi del vino ad un fiasco di Chianti riposto in un qualche angolo della cucina.

Durante la serata è stato premiato con l'Oscar alla carriera Piergiorgio “Pigi” Bitelli che, insieme a Pierangelo Valente, ha partecipato a eventi simili che si tenevano in molte città italiane agli inizi degli anni '90 e a cui questo “Gioco” liberamente si ispira.

Il vino più gradito è risultato il Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio 2021 prodotto da Maurizio Alongi a Gaiole in Chianti (SI). Alongi è stato uno dei produttori che ha maggiormente contribuito alla rinascita di questo vino.

Il Chianti ha subito periodi di crisi e decadenza, soprattutto tra gli anni novanta e gli inizi degli anni duemila, quando si ribattezzava "Chianti" ogni vinaccio prodotto in una qualsiasi landa dell'Italia centrale, diventando così sinonimo di una certa polverosità poco in sintonia con i nuovi modi di bere.

I vincitori assoluti ex aequo della coppa messa in palio dall'organizzatore sono stati Anna Santarelli e Luigi Dell'Orso. La terranno in consegna per un anno per poi passarla, nella prossima edizione, nelle mani del futuro vincitore.

Ospite della serata Alessandro La Valle, uno dei massimi esperti del mondo ortofrutticolo che partendo dal suo negozio nel centro di Chieti è ormai diventato il riferimento esclusivo dello chef tristellato Niko Romito per il suo straordinario menù vegetale del Ristorante Reale.