

# RISTORANTI

## SERATA DELLE DONNE DEL VINO AL RISTORANTE DA O VITTOIO

(/Enogastronomia/Index.Php?

Option=Com\_content&View=Article&Id=5224:Serata  
Delle-Donne-Del-Vino-Al-Ristorante-Da-O-  
Vittorio&Catid=119&Itemid=204)

Di Virgilio Pronzati

Foto di Mattioli, Musante e Olivieri



Paola Bisso mentre presenta la serata, con Tiziana Frescobaldi e Cinzia Tosetti

Da quasi un trentennio le donne sono entrate ufficialmente nel mondo del vino. In verità c'erano già: prima in modo marginale, oggi alla guida di aziende che sono tra le protagoniste dell'enologia nazionale. A riunirle in associazione ci pensò Elisabetta Tognana. In occasione del Vinitaly del 1988, Elisabetta costituì l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino. Dalle venti socie iniziali, l'associazione è continuamente cresciuta, annoverandone oggi ben settecentocinquanta, distribuite su tutto il territorio nostrano.



Da sin. Daniela Bernini, Paola Bisso e il papà Gianni Bisso

La finalità del sodalizio è promuovere la conoscenza e la cultura del vino attraverso il contributo di esperienze e conoscenze di donne impegnate in vari settori ma complementari. Ossia produttrici, enologhe, ristoratrici, sommelier, enotecarie, giornaliste e blogger, quest'ultime sia specializzate che responsabili della comunicazione e marketing di aziende vinicole.



Da sin Tiziana Frescobaldi, Paola Bisso e Cinzia Tosetti

Moltissime le iniziative a cui partecipano le Donne del Vino sia in Italia che all'estero: Vinitaly, Anuga, Shanghai, Concorsi nazionali, internazionali di Londra e Bruxelles, ecc. A livello nostrano, molto seguite quelle di enogastronomia "A tavola con le Donne del Vino", giunte con successo alla quinta edizione. Dopo due anni con vini liguri, poi piemontesi e lombardi, è la volta di quelli toscani. Questa quinta edizione, iniziata il 29 maggio e che terminerà il 24 settembre, vede l'incontro tra la ristorazione delle Donne liguri e i vini delle Donne toscane.



Le Donne del Vino Paola Bisso, Daniela Bernini, Cinzia Mattioli, Tiziana Frescobaldi e Cinzia Tosetti con ristoratrici, giornaliste e sommelier

Dopo il 29 maggio al Ristorante Quintilio di Altare con i vini Podere Marcampo di Volterra e martedì 26 giugno al ristorante Sottosale di Finale Ligure con i vini Azienda Terradonnà di Suvereto, il giovedì 12 luglio il tour “A Tavola con le Donne del Vino”, ha fatto tappa al ristorante Da O Vittorio di Recco per incontrare i vini dei Marchesi Frescobaldi di Firenze.





Capasanta lardellata con funghi crudi e cotti abbinata al Leonia Pomino brut metodo classico 2013

Ideali per l'occasione, sede e vini. Il ristorante Albergo Da O Vittorio oltre a far parte dei locali storici d'Italia è una "tavola sicura", sinonimo **delmangiarbene**, ossia cucina eccellente, dove mangiano bene non solo i personaggi e gli amici ma tutti. Se l'azienda Marchesi Frescobaldi vanta una storia di oltre settecento anni, la famiglia ha oltre tre secoli di più. Un passato da banchieri e mecenati, e oggi tra i maggiori viticoltori del mondo.



Rose di picage al basilico di Prà con pinoli tostati accoppiate a Massovivo Toscana IGT Vermentino 2017

Perfetta padrona di casa Paola Bisso Donna del Vino ligure: dopo il benvenuto ai clienti e alle colleghe liguri, ha presentato l'ospite d'onore Tiziana Frescobaldi e condotto brillantemente la serata. Interessanti e piacevoli gli interventi della Donna del vino toscana Tiziana Frescobaldi, che spaziavano dai vitigni ai vini, dando nel contempo il loro giusto abbinamento con i piatti. Ecco il ghiotto e raffinato menu:



Triglie di scoglio con scaloppa di foie gras e mele al Calvados accoppiate al Chianti Classico Doeg 2015

Brindisi di benvenuto alla Donne del Vino con Leonia Pomino Brut Metodo Classico 2013 dal fine e persistente perlage, ricco al naso e di buon corpo e persistenza, che ha esaltato un'eccellente Capasanta lardellata con funghi crudi e cotti (piatto composito e di rara armonia. Da ricordare). Lo stesso con la Focaccia col formaggio di Recco IGP. Rose di picagge (fettucce) al basilico di Prà con pinoli tostati, sposate a Massovivo Toscana IGT Vermentino 2017 della Tenuta Ammiraglia.





Tiziana Frescobaldi in uno dei vari interventi

La sapidità e il profumo floreale e di erbe aromatiche del vino, hanno riequilibrato la paciosa morbidezza del piatto, facendone spiccare l'aflore del basilico. Triglie di scoglio con scaloppa di foie gras e mele al Calvados. Altra leccornia da riassaggiare, abbinata al Chianti Classico Docg 2015 Tenuta Perano. Un abbinamento non facile. Inizialmente la struttura e la giusta tannicità del vino prevalevano sugli umori salsi dei pesci, poi maggiore armonia conferita dal foie gras. Dulcis in fundo con Scrigno di pesche e amaretti con crumble di mais congenialmente accompagnato al Vin Santo del Chianti Doc Quaranta Altari.



Il programma delle serate liguri promosso dall'Associazione Nazionale Le Donne del Vino

A far compagnia a Paola Bisso, altre tre Donne del Vino liguri: Daniela Bernini comunicatrice e conduttrice degli eventi del Consorzio Recco gastronomica, San Valentino a Camogli ed altri. Col marito Lucio dirige Dimensione Riviera Promozione, azienda che da oltre trent'anni crea e promuove iniziative a sostegno dell'ospitalità e promozione turistica del territorio. Cinzia Mattioli sommelier professionista AIS e già Delegata provinciale di Savona. Alcuni anni fu premiata come Donna ligure dell'anno dal Gambero Rosso. Assieme al marito gestisce il noto ristorante DOC di Borgio Verezzi. Cinzia Tosetti giornalista, Delegata regionale delle Donne del Vino, responsabile per la Liguria della Guida del Gambero Rosso e componente della Commissione di degustazione dei vini Doc Golfo del Tigullio-Portofino e Valpolcevera. Archiviato il successo della serata del 24 luglio al Ristorante DOC di Borgio Verezzi (Sv) con i vini della Tenuta Il Corno di San Casciano Val di Pesa, il tour concluderà la corsa Lunedì 24 settembre Ristorante A Spurcacciu-a di Savona con i vini dell'Azienda Fortulla di Castiglioncello.

[Indietro \(/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5236:la-grande-cucina-des-jeunes-restaurateurs-in-campo-con-infront&catid=119&Itemid=204\)](/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=5236:la-grande-cucina-des-jeunes-restaurateurs-in-campo-con-infront&catid=119&Itemid=204)

[Avanti \(/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5187:grandagosto-2019&catid=119&Itemid=204\)](/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=5187:grandagosto-2019&catid=119&Itemid=204)