

## LAGHIDIVINI 2009

### Chiude con successo la seconda edizione di Laghidivini.

Domenica sera, con l'apertura dello Champagne con la tecnica spettacolare del sabrage, cioè un colpo di sciabola, si è chiusa la seconda edizione di "Laghidivini", il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani.

La kermesse, ideata e realizzata dalla delegazione locale dell'Accademia Epulae, si è svolta nelle giornate 19, 20 e 21 giugno presso il complesso conventuale di **Santa Maria Novella in Bracciano**, splendido sito messo a disposizione dal comune di Bracciano che della manifestazione detiene il patrocinio unitamente al Consiglio Regionale del Lazio, all'ARSIAL, alla Provincia di Roma ed al Consorzio Lago di Bracciano.

Ha riscosso grande successo di pubblico la degustazione delle cento etichette provenienti dalle aziende vitivinicole di oltre quindici laghi italiani.

Migliaia di visitatori, tra appassionati, addetti ai lavori e tanti giovani, hanno potuto incontrare vini di note aziende vitivinicole ma anche alcune autentiche perle dell'enologia italiana, come il San Martino della Battaglia DOC, *Gefide*, vino liquoroso da Tocai in purezza, che riprende un'antica usanza del secolo XIX, dell'Azienda Spia d'Italia; oppure il Recioto di Soave di Vicentini o il *Rubioso*, il Raboso passito di Anna Spinato, senza dimenticare i vini dell'azienda Vigna Lu.Pa di Trevignano Romano, prodotti proprio sulle sponde del lago di Bracciano, le diverse declinazioni dell'Aleatico dell'azienda Agr. Occhipinti sul lago di Bolsena o del Moscato di Terracina della Cantina Sant'Andrea. Difficile non citarli tutti ma sicuramente un grande successo per il *Lunedoro* di Josto Puddu, presente con una vasta gamma delle sue produzioni, come del resto l'azienda Borgo Molino di Valdobbiadene.

Grandissima curiosità hanno suscitato anche i laboratori, condotti ogni sera con grande professionalità da Stefano Aldreggetti, chef patron dell'*Hosteria risto-bar da Poggi* in Venezia e vicepresidente nazionale di Epulae. Utilizzando il pesce di lago ha offerto ai presenti suggerimenti e tecniche per la preparazione di ricette gustose e creative, con la tecnica dello "show cooking", entusiasmante infine la sua performance come conduttore del seminario di cucina nel quale ha mostrato tecniche di affumicatura a freddo di coregone, cucina molecolare e strabilianti finger food in pasta decoro il tutto condito con gli oli extravergini dop dell'azienda Monini di Spoleto.

Presenti con i loro prodotti anche diverse realtà del territorio: dalla Coopernocchie di Capranica alla cooperativa olivicoltori di Vetralla; dai formaggi della Campagna romana di Sergio Pitzalis ai tartufi di Cerveteri. Anche se ospite d'onore è stato sicuramente Gelati Divini di Frascati con gelati artigianali ai gusti di mosto e di vino ed il pesce del lago di Bracciano nelle differenti preparazioni, dalla semplice frittura alle raffinate elaborazioni. Non sono mancate occasioni di approfondimento culturale come, ad esempio, la presentazione del libro *Eufrosina* di Licia Cardillo Di Prima, produttrice siciliana e autrice di romanzi, presente alla manifestazione anche con le cinque etichette dell'Azienda Di Prima, tra cui il Sicilia IGT

*Villamaura*, che lo scorso anno si è aggiudicato il “Premio Laghidivini”.

Nel pomeriggio di domenica è stata, invece, l'occasione di un incontro sul pesce d'acqua dolce, in collaborazione con Slow Food ed Hydra Ricerche che ha visto alternarsi suggestive immagini naturalistiche sui laghi laziali, considerazioni sulla filosofia del movimento e l'anticipazione di un nuovo presidio sull'anguilla dei laghi della Toscana. A seguire un'originale presentazione fornita dall'Università di Siena sulle recenti scoperte archeologiche sulle sponde del lago sabatino che testimoniano una cultura millenaria di pesca d'acqua dolce e di acquacoltura.

La musica è stata protagonista nella serata di sabato con il concerto del Coro “Diapason – Amici della Musica” e domenica della Banda musicale “*Filippo Cruciani*”: due realtà “lacustri” che hanno testimoniato le grandi risorse professionali che possono emergere da una giusta sinergia.

E' stata poi la volta delle premiazioni: il premio “Laghidivini 2009” al miglior vino secondo il pubblico presente al festival, che ha potuto liberamente esprimere e far valere il proprio convincimento, è andato ad Alto Adige DOC Gewürztraminer 2008 della Cantina Tramin.

In tale occasione si è proceduto alla consegna dei premi ai primi tre classificati del “Concorso letterario Cantine Aperte 2009” ideato dal Movimento del Turismo del Vino del Lazio con la collaborazione di Epulae. Ai premiati inoltre omaggi di vini offerti della Cantina Casale Centocorvi presente alla manifestazione con il richiestissimo *Giacchè*.

Molto soddisfatti gli organizzatori della manifestazione che hanno visto esponenzialmente incrementate le presenze rispetto allo scorso anno ed aumentati i consensi del pubblico; pertanto si rimetteranno molto presto al lavoro per organizzare la prossima edizione, con la convinzione di poter crescere ancora.

*Ufficio Stampa Laghidivini*

*Francesco Rovida*

La seconda edizione di “Laghidivini”, il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani, evento ideato e realizzato dalla delegazione locale dell’Accademia Epulae, con la collaborazione del Movimento del Turismo del vino del Lazio in Bracciano in una splendida location nel centro storico di Bracciano ha visto un grande successo di pubblico, la degustazione di più di cento etichette provenienti dalle aziende vitivinicole di oltre quindici laghi italiani dall’Alto Adige alla Sicilia, ed il patrocinio del Consiglio Regionale del Lazio, dell’ARSIAL, della Provincia di Roma, del Consorzio Lago di Bracciano e della locale amministrazione comunale.

Nell’ambito del festival la sera del 21 giugno è stata effettuata, presso il chiostro cinquecento del complesso conventuale di Santa Maria Novella, la premiazione del concorso letterario CANTINE APERTE 2009 organizzato dal Movimento del Turismo del vino del Lazio con la collaborazione di Epulae. Tra centinaia di lavori presentati, sono stati selezionati dalla giuria i migliori tre racconti, ai quali sono stati consegnati dalla dott.ssa Rosana de Dominicis premi in denaro, oggetti in argento, nonché vini, quest’ultimi offerti dall’Azienda Casale Cento Corvi di Cerveteri.