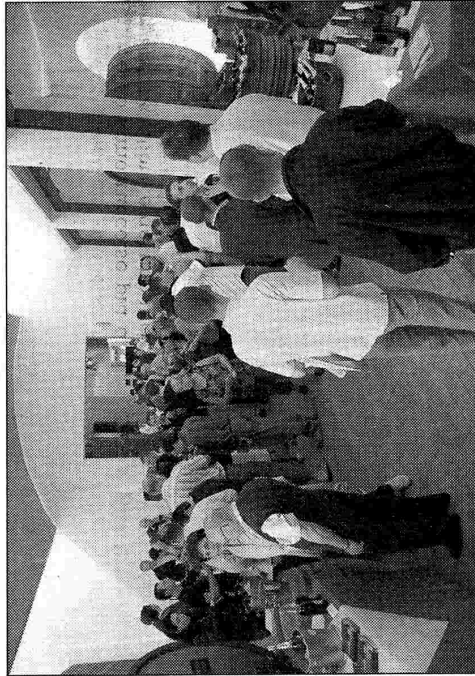


Domenica e lunedì «Bere Chiaro» per la tradizionale festa di primavera - In programma un convegno all'Enoteca Regionale

## Ospiti di Casa Coppo i grandi bianchi piemontesi

CANELLI - «Bere chiaro: l'alternativa piemontese in Casa Coppo»: è quanto pongono domenica e lunedì le storiche cantine canellesi di via Alba, in collaborazione con Slow Food, per la tradizionale festa di primavera, diventata ormai un importante appuntamento di degustazione ma soprattutto di riflessione su un tema che cambia ogni anno. Per l'edizione 2008 protagonisti dell'iniziativa saranno i grandi vini bianchi piemontesi. Terra famosa per i suoi grandi rossi il Piemonte, ma che vanta altrettanto pregevoli vini bianchi, nati da vitigni autoctoni ma anche da vitigni che pur traendo origini diverse sono ormai presenze secolari sul territorio.

Domenica dalle 11 alle 19 e lunedì dalle 13 alle 20 «Casa Coppo» apre le sue porte per offrire una speciale degustazione agli ospiti della manifestazione, tra lo splendore delle sue storiche cantine scavate nel tufo della collina, davvero «cattedrali sofferanee» la cui vista, lascia a bocca aperta chi vi si affaccia per la prima volta e che custodiscono file perfette di preziose barrique in cui i vini prendono vita. Protagonisti saranno bianchi di eccellenza: il San Marsan di Bertelli, fondato non su vitigni autoctoni ma già impiantati a fine '700 a Costigliole dal Marchese Filippo Asinari; il Misobolo di Ciek, da vitigno autoctono piemontese e coltivato soltanto nella piccola e circoscritta area di Caluso, l'erbaluce; il Minaia di Martinetti, un per-



La festa a Casa Coppo dello scorso anno

fetto Gavi, la vera terra del cortese; lo Sterpi di Massa che proviene dal quasi dimenticato e oggi riscoperto timorasso; il Roero Arneis di Vietti; il Langhe Bianco di Vajra a base di riesling; il Bianco Gastaaldi di Gastaaldi frutto di un matrimonio tra chardonnay e sauvignon, il Piodilei di Pio Cesare, chardonnay in purezza affiancato allo chardonnay di Casa Coppo «Monteriole». Ed abbinati ai vini in degustazione ci saranno anche specialità gastronomiche di altrettanta eccellenza: la robiola di Roc-

cavano di Arbiora, gli insaccati d'auto-re di Silvio Brarda, il parmigiano delle vacche bianche del caseificio Rosola e tutte le declinazioni del prosciutto poste dai maestri prosciuttai della Dall'Avà, le «Lingue» di suocera di Mario Fongo e gli amaretti di Mombaruzzo di Vicenzi.

Una giornata di festa da trascorrere all'insegna di profumi e sapori, visita alle cantine ed anche alla mostra fotografica «Gli occhi della natura» di Vannino Santini: «un'occasione da non perdere per chi ama ancora lo spirito contadino che animava le feste del secolo scorso, quando il riunirsi significava riposo, allegria ed esigenza di comunità», come sottolinea la famiglia Coppo. L'ingresso alla festa è ad offerta libera ed il ricavato sarà devoluto al Presidio Internazionale Slow Food «Slatko di prugne» della Bosnia-Erzegovina, una conserva sciropata di prugne difficile e dimenticata che si vuole recuperare.

Altro appuntamento importante sarà il convegno di lunedì, che sarà ospitato a partire dalle 10,30 presso i locali dell'Enoteca regionale di corso Libertà: sarà un momento di riflessione per dibattere il tema della qualità e della tradizione dei grandi vini bianchi piemontesi ed interverranno all'incontro, moderato da Masimiliano Coppo, Cesare Pillon, Giuliano Noé, Sergio Miravalle, Gianluigi Bera, Nichi Stefi e Luigi Bortolotti.

m.m.f.