



Folla di visitatori in piazza Mazzini per assaggiare il dolcissimo mosto
**BREGANZE FESTEGGIA LA "PRIMA"
CON BEPPE BIGAZZI NUOVO AMBASCIATORE
DEL TORCOLATO NEL MONDO!**

Tra le novità di quest'anno anche un degusta-pranzo per giornalisti

Breganze, 20 gennaio 2010

«Ieri e sabato ho trascorso uno dei più bei, e ne ho passati tanti, weekend della mia vita. Sono stato a Breganze, in provincia di Vicenza, dove mi hanno nominato "Ambasciatore del Torcolato nel mondo". La cosa che più mi ha colpito è che di solito in queste circostanze c'è una giuria che vota, qui invece ci sono dei contadini appassionati che, con il sudore della fronte, coltivano le vigne e producono un vino unico: il Torcolato. Ho passeggiato tra le vigne di questo territorio meraviglioso, dove i terrazzamenti a vigneti disegnano i versanti di stupende colline. Domenica è stata fatta la prima spremitura in piazza delle uve che, raccolte in settembre ed ottobre, vengono fatte poi essiccare nei granai per quattro mesi fino al momento della torchiatura da cui si ricava un nettare dolcissimo».

Con questo grande entusiasmo, lunedì a "La Prova del Cuoco" su Rai 1, Beppe Bigazzi ha raccontato il suo fine settimana a Breganze. Grande esperto dell'arte culinaria italiana, perfetto conoscitore della tradizione vitivinicola breganzese, amante del Torcolato, di cui è diventato con orgoglio "Ambasciatore nel mondo", il conduttore toscano è stato protagonista della quindicesima edizione de "La Prima del Torcolato DOC Breganze - Vendemmia 2009". Rispettare i tempi e le stagionalità, preservare il patrimonio culturale, usare ingredienti di alta qualità, sono per lui valori imprescindibili quando parliamo di enogastronomia, perché "non si fa una cucina seria senza materie prime serie", così come non si può fare un ottimo vino senza ottime uve. L'incontro di Bigazzi con Breganze - "integralista della tradizione" come lo ha definito il giornalista e critico vicentino Alfredo Pelle - non poteva essere quindi che di amore a prima vista.



Bigazzi ha colto l'occasione della visita per presentare al pubblico e alla stampa, nel pomeriggio di sabato 16 gennaio, il suo ultimo libro: "Osti Custodi, segreti e ricette della cucina tradizionale italiana", un vero e proprio viaggio gastronomico alla scoperta dei segreti della cucina regionale italiana, tra menù, ricette e produttori del territorio.

Dopo una visita alla Cantina "Beato Bartolomeo da Breganze", la giornata di domenica ha riservato a giornalisti ed autorità, nel grande salone della Cantina Maculan, il "Degusta-pranzo": una carrellata di cinque piatti, dall'antipasto al dolce, abbinati a dieci diversi Torcolati, uno per ogni produttore, il cui ordine di servizio è stato rigorosamente sorteggiato, e che ha coinvolto gli invitati in un "gioco-non-gioco" nella valutazione dell'abbinamento migliore. Ad aggiudicarsi il maggior numero di preferenze è stato l'abbinamento del Torcolato con il dessert: la sfoglia farcita di crema chantilly al Torcolato con scaglie di cioccolato ha riscosso il maggior successo, confermando che l'abbinamento più classico rimane il più apprezzato. Al secondo posto, la tavolozza di formaggi, dall'Asiago al Morlacco del Grappa al Grana, con gelatina al Torcolato. Il vino dolce in questo abbinamento è perfetto: anche la vecchia tradizione contadina abbinava il formaggio con qualcosa di dolce: "al villan non far sapere quanto è buono il cacio con le pere" e il Torcolato, in questo caso, gioca il ruolo della frutta; in terza posizione l'abbinamento con la tagliata di petto d'anatra al Torcolato in crosta di pepe nero: la sapidità del piatto e l'uso del Torcolato tra gli ingredienti rendono quasi necessario l'abbinamento. A seguire i tortelli ripieni di ricotta dell'Altopiano e uvetta al Torcolato, dove la ricotta, il burro ed il formaggio Grana Padano forniscono la componente sapida perfetta per l'abbinamento con questo vino ed, infine, l'antipasto di carpaccio di manzo, tortino di broccolo bassanese e speck su fonduta di Asiago d'Alleva e Torcolato. In questo caso l'abbinamento era sostenuto e giustificato dalla presenza della fonduta e del broccolo. Tutto ciò a dimostrare che il Torcolato è un vino versatile e che un bicchiere di questo dolce nettare, inserito in una esperienza gastronomica, potrebbe essere davvero stimolante e riservare belle sorprese.

Dopo pranzo in piazza Mazzini, come da tradizione, la festa della spremitura, è stata preceduta dalla vendita benefica di alcune bottiglie della "Prima del Torcolato -



Vendemmia 2007". Grazie al contributo del pubblico, raddoppiato poi dalla Banca San Giorgio e Valle Agno Credito Cooperativo, sono stati raccolti 1.500 euro, destinati alla Fondazione Francesca Rava – NPH, progetto di solidarietà rivolto ai bambini di Haiti che vede coinvolto da anni il pediatra Roberto Dall'Amico, ex primario del reparto di Pediatria dell'Ospedale di Thiene, oggi in servizio a Pordenone. Sotto lo sguardo benevolo e complice del sole, è iniziata quindi la festa, aperta dall'immane sfilata della confraternita "Magnifica Fraglia del Torcolato", che ha avuto il suo clou con la spremitura pubblica delle uve appassite, in presenza di un pubblico molto numeroso, senza precedenti. Ognuno ha aspettato di assaggiare il dolcissimo mosto appena torchiato, di quello che diventerà il Torcolato vendemmia 2009, che avrà l'etichetta disegnata dal breganzese Sergio Carrara, vincitore del concorso di quest'anno per la creatività dell'etichetta. Durante il pomeriggio sono stati nominati anche i novelli fragliati: si tratta di Silvia Covolo, nuovo giovane sindaco di Breganze; dell'imprenditore Mariano Fioravanzo, dell'artista del vetro Massimo Lunardon e dello stesso dott. Dall'Amico, responsabile dell'ospedale pediatrico "NPH" di Haiti, assente perché partito per l'isola non appena ricevuta la notizia del terremoto.

La Prima del Torcolato quest'anno può vantare un'attenzione straordinaria da parte della stampa, dalle riviste di settore ai quotidiani. Ne hanno parlato o ne parleranno fra gli altri, Rai Uno, il Tg1, il Tg2, Rai Due, Radio 2, Rai Tre e la Testata Giornalistica Regionale.