



17 Aprile 2016

INVIATA SPECIALE Sylvie ci racconta la fiera del vino: «Perché non inserire anche il cibo?»

Metti una Masterchef a Vinitaly E tornerà con vodka e cioccolata

di **Simona Carnaghi**

■ **Sylvie Rondeau** super ospite all'ultima edizione di Vinitaly. La Masterchef varesina invitata alla più importante kermesse italiana e non solo dedicata all'eccellenza in bicchiere da **Francesca Negri**, giornalista, wine tutor per Detto Fatto su Rai 2 e blogger di successo della pagina Geisha Gourmet, che alla cinquantesima edizione di Vinitaly ha presentato il suo ultimo libro "1001 vini da bere almeno una volta nella vita", pubblicato dalla casa editrice Newton Compton.

«Un a super giornata - racconta Sylvie - dove tutto è stato perfetto. Fantastica Francesca, che ha firmato decine e decine di copie del suo ultimo libro, io ho adorato Sex and The Wine anche, bellissima esperienza per me che ho avuto l'occasione di assaggiare ottimi vini e non solo».

Un sorbetto unico

Niente cucina, per una volta, per la bella Sylvie che a Vinitaly ha ritrovato anche qualche vecchia conoscenza. «Qui - racconta Sylvie - Joe, che è sempre Joe. Super imprenditore che ho ritrovato in forma strepitosa».

Joe è **Joe Bastianich**, uno dei quattro giudici di MasterChef Italia che Sylvie ha conosciuto durante la competizione che l'ha vista attestarsi tra i cinque migliori chef amatoriali d'Italia. «È stato simpatico e molto gentile - racconta la nostra Masterchef - mi sono avvicinata, ho pensato "chissà se si ricorda di me". Appena mi ha visto si è avvicinato per salutarmi, è stato carinissimo».

Sylvie ha incontrato anche **Bruno Bottazzi**, titolare dell'omonima enoteca di Besozzo e guru della cultura strettamente legata al vino di altissima qualità. «C'erano queste due ragazze che presentavano un cioccolato di alta qualità, molto amaro, che Bruno propone nella sua enoteca - spiega Sylvie - e abbiamo creato una ricetta sul momento. Un sorbetto al vino, per il vino fatevi consigliare di Bruno che fa sempre centro, con albume montato, quel particolare cioccolato e delle bacche tropicali grattugiate per comple-

tare il sorbetto».

Due patrie, un amore

Sylvie a Vinitaly ha anche scoperto nuovi sapori. «Le mie due patrie, Francia e Italia, sono entrambe produttrici di grandi vini, noti in tutto il mondo - racconta Sylvie - ma ciò che mi ha colpito è una vodka presentata da un produttore toscano». Si chiama VKA, ed è una vodka italiana (toscana) prodotta da **Luca Pecorino**. Biologica, a basso impatto ambientale, 100% made in Italy ma soprattutto «deliziosa - aggiunge Sylvie - un distillato insolito, puro, un gusto, come dire, chiaro, non saprei come spiegarlo meglio».

Vodka, dunque. A quale cibo abbinarla? «Penso a dei sorbetti - spiega Sylvie - ma non solo. Un ottimo risotto, ad esempio. Oppure a del pesce crudo. Una tartare di scampi, magari. Sono tutti sapori che si sposano perfettamente a quello della vodka, proponendo qualcosa di insolito ma di molto piacevole al palato».

Vinitaly promossa, quindi. «Una bellissima giornata - conclude Sylvie - forse ho soltanto una sola critica, che vuole essere costruttiva. C'era pochissimo cibo. Il vino ovviamente deve essere l'assoluto protagonista di un evento simile, ma il cibo potrebbe fare da cornice al bicchiere. Cibo semplice, magari del pane artigianale o dei formaggi, abbinamenti in grado di esaltare ancora di più il gusto degli eccellenti prodotti che ho potuto assaggiare. Ecco io credo che ci siano tutti gli spazi per creare questa cornice gastronomica lasciando ovviamente che il vino resti protagonista assoluto». ■



Tante belle scoperte e begli incontri, tra cui Joe Bastianich che è sempre gentile e simpaticissimo



Peccato ci sia poco

da mangiare

In fondo il bicchiere

è fatto per essere

accompagnato