



ENOGASTRONOMIA. Iniziativa al ristorante Arche con l'azienda Fattori

Formaggi svizzeri nel cuore di Verona

Una mucca rossa, crociata di bianco in resina, accoglie i gourmet al ristorante Arche. È quella del Consorzio produttori di formaggi svizzeri che, per tutto novembre, sono proposti dagli chef Silvia e Giancarlo Gioco con il sommelier Damiano Pellicari, in abbinamento con la gastronomia scaligera e i vini vulcanici dell'azienda Fattori di Terrossa di Roncà. L'iniziativa è stata presenta-

ta, da Gioco e dal critico gastronomico Arnaldo Simonelli. Tagliere di formaggi svizzeri come antipasto, tre primi e altrettanti secondi, hanno contraddistinto la promozione contrappuntata da Durello, Roncha dal Trebbiano di Soave, Sauvignon e Pinot Grigio delle Venezie, Recioto Motto Piane e un Valpolicella Ripasso, tutti della Fattori, per una lista di cibi che ha ricevuto

commenti positivi dall'addetto al marketing del Consorzio svizzero, Gian Luca Balocco, autore televisivo con libri relativi la mucca Emma, simbolo della valle dell'Emme (da cui il formaggio) che ha trasformato il bovino in un'investigatrice di successo in libri gialli per bambini.

Annunciata da standardi propizienti le Arche vere e proprie, il mese svizzero al risto-

rante Arche, proporrà lo stesso menù, convinto dall'affermazione avuta alla presentazione: Anche sull'accostamento di vini bianchi con cinque varietà casearie di degustazione nel programma «Swiss Gourmet & Emotion».

Previsto un corso serale di cucina in tema. Serata speciale il 26 per la consegna del «Premio Arche» a Ugo Bonalberti, presidente della Fisar, federazione italiana dei Sommelier Albergatori e Ristoratori di Verona. ♦ B.F.

