

La Sicilia del vino di qualità alla tavola del G7 di Taormina

Scelti i vini di Donnafugata e Tasca d'Almerita per i pranzi e le cene ufficiali delle delegazioni di Stato. Le grandi etichette delle due maison saranno protagoniste insieme ai raffinati piatti preparati dagli chef Massimo Mantarro e Roberto Toro per i pranzi e la cena ufficiale che si terranno al San Domenico e al Timeo, i due storici, blasonati e blindatissimi Grand Hotel di Taormina.

Il **G7 di Taormina** è alle porte e la Sicilia sta per accogliere i “grandi” della terra, in uno dei luoghi più belli e suggestivi dell'isola. L'importanza di questo evento è sotto gli occhi di tutti: l'esordio di due Capi di Stato come **Trump e Macron** e i temi “caldi” posti nell'agenda di questo specifico G7, hanno richiamato, praticamente, tutta la stampa mondiale.

Il mondo della grande comunicazione planetaria ribalterà da Taormina un flusso di notizie imponente, raccontando nei minimi particolari il soggiorno “taorminese” di ben sette Capi di Stato e di Governo delle maggiori economie del mondo, dei vertici istituzionali dell'Unione Europea e di alcuni Paesi emergenti del continente africano, con un totale di 2000 delegati che, a vario titolo, interverranno ai lavori del G7, il sesto svolto in Italia e sotto la presidenza diretta del Governo italiano.

Tra le notizie più “ghiotte” troviamo ovviamente menù e carta dei vini proposti per i pranzi e la cena ufficiali di ogni G7 che, nel tempo, hanno assunto un'importanza crescente, non solo per l'eccellenza delle prelibatezze che hanno degustato i leader del mondo o la cornice di massimo riguardo che a queste personalità viene loro riservata, quanto alla funzione che la convivialità della tavola (e che tavola!!!) ciascun paese organizzatore attribuisce, anche in chiave di rapporto personale e di intensa che tra i “grandi” del mondo deve poter scaturire da questi Summit.

Il cordone sanitario con cui si è cercato di mantenere sotto embargo la pubblicazione di queste notizie promosse al rango “di segreti di Stato” si è, in parte, incrinato. La carta dei vini selezionati per l'aperitivo e i pranzi ufficiali del 26 e 27 maggio – tutti ospitati al San Domenico Palace – di Capi di Stato e di Governo hanno in Donnafugata il produttore di riferimento, ma sappiamo che potranno – all'ultimo minuto – aggiungersi i vini di altri pochi selezionatissimi produttori.

Con grande probabilità l'aperitivo sarà affidato al Brut Donnafugata metodo classico ottenuto da Chardonnay e Pinot nero, a cui si affiancheranno il bianco Lighea da uve Zibibbo di Pantelleria e il rosso Tancredi, blend di Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e altre uve.

Per i working lunch – affidati allo chef Massimo Mantarro, che con il Principe Cerami, ristorante dell'albergo, si è guadagnato le due stelle Michelin – sono state fornite – sempre a marchio Donnafugata – altre tre prestigiose etichette della casa vitivinicola siciliana: il cru Vigna di Gabri che vede la prevalenza di uve Ansonica, e il pluridecorato e più importante rosso della produzione della famiglia Rallo, il Mille e una

Notte e, in abbinamento ai dessert, il prodigioso Ben Ryé, un Passito di Pantelleria, tra i migliori vini dolci naturali al mondo.

La tavola più prestigiosa sarà quella della Cena dei Capi di Stato e di Governo, la sera di Venerdì 26 maggio, ospiti del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, nella magnificenza del Grand Hotel Timeo, a pochi passi dal Teatro Antico di Taormina.

Quattro i vini *supersicilian* chiamati a rappresentare l'eccellenza enologica della terra di Sicilia. Si inizia con il brut di Tasca d'Almerita, anche questo un metodo classico di grande finezza ed eleganza a cui seguirà, della stessa azienda, lo Chardonnay, esemplare per identità e grandezza aromatica.

In abbinamento ai piatti previsti dal menù ideato da **Roberto Toro**, giovane chef del **Grand Hotel Timeo**, vi saranno infine due vini di Donnafugata: il rosso Mille e una Notte, vendemmia 2012, che conferma l'importanza di questa etichetta per il **Nero d'Avola**, vitigno prevalente per i grandi rossi di Sicilia; a chiudere sarà ancora il Ben Ryé 2015, il Passito di Pantelleria più famoso tra quelle bottiglie ritenute "perfette" ad ogni vendemmia.

Insomma al connubio vino-cibo viene riconosciuto un potere demiurgico e distensivo importante, tanto da far parlare e scrivere di una diplomazia della forchetta o del calice, a seconda delle preferenze o, con un'ottica più maliziosa, dei "punti di debolezza" che questi leader della terra sentono di provare accostandosi ad un piatto o a un buon bicchiere di vino.

Ripercorrendo i menù scelti per le precedenti edizioni si può scrivere un romanzo. Superbe aragoste, ostriche succulente, prelibati e costosissimi caviali, sono solo il prologo di una narrazione che si arricchisce – edizione dopo edizione – di fantastiche creazioni di chef pluristellati che, con riconosciuta abilità ed estro, hanno contribuito a scrivere pagine nuove di questo grande libro dei potenti a tavola.

Non è un caso che alcuni piatti siano entrati nella storia, come del resto è accaduto per alcuni vini di proverbiale bontà. E' sempre stato così: il vino di Cesare era il Mamertino, Federico II amava la selvaggina e Bonaparte amava le paste ripiene del centro Italia o la cucina veneziana.

Chissà se – almeno per i vini – lo Chardonnay di Tasca d'Almerita renderà più "duttile" la premier inglese Theresa May in fatto di "Brexit" o la dolcezza del Ben Ryé riuscirà ad incantare il Presidente Trump tanto da indurlo a riconsiderare le sue posizioni sui temi ambientali, senza più mettere in discussione il valore degli accordi di Parigi.

Se esiste davvero la diplomazia del Conviuvium, abbia la forza di ridurre le distanze e di sostenere la concordia delle nazioni. Di più non chiediamo, a questi vini della Sicilia.

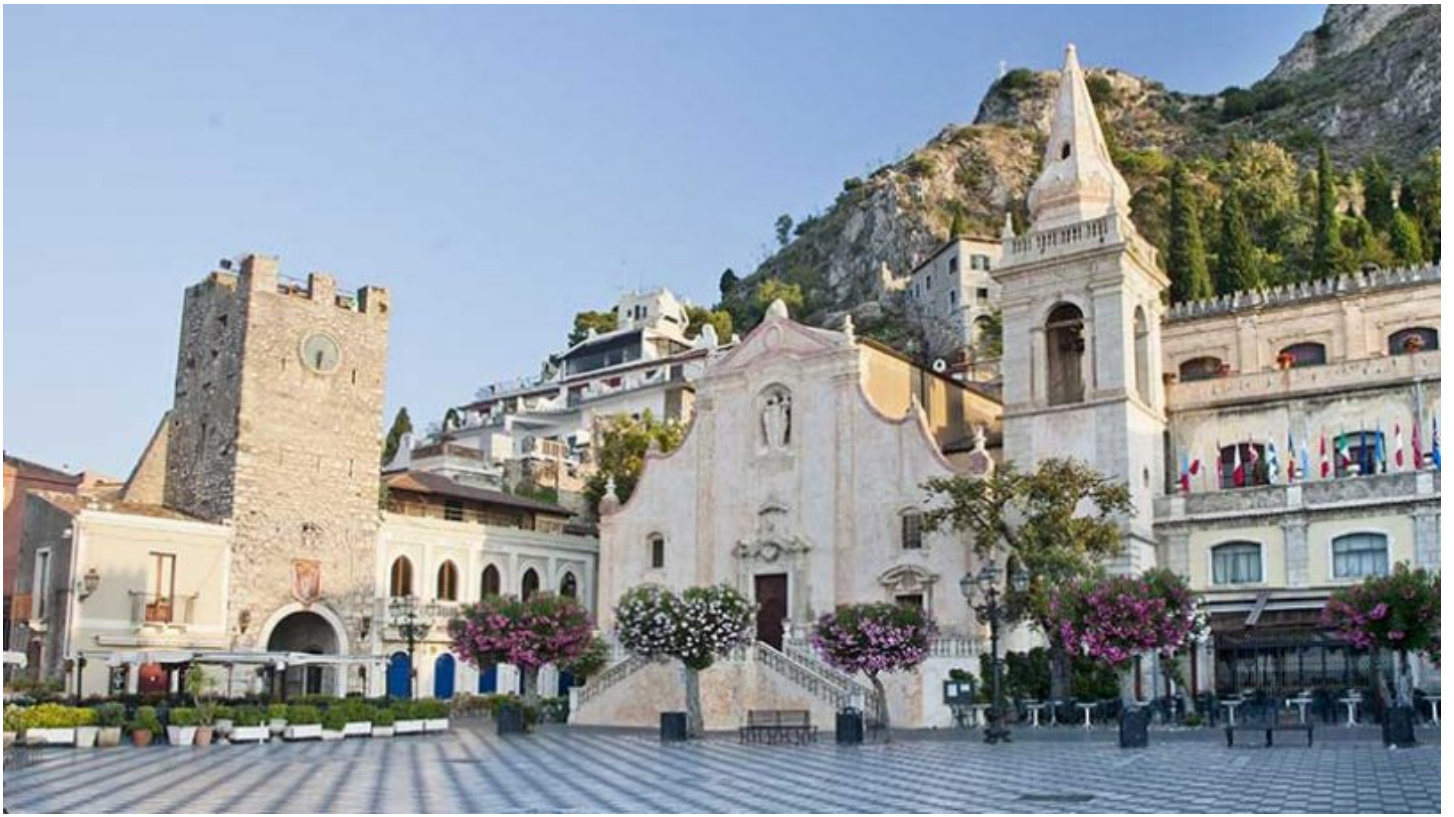














25 maggio 2017