



[← ritorna](#)

“La vite è donna”: dal Barolo al Nero d'Avola: evento sabato 8 luglio a Portopiccolo Sistiana (Trieste) con le Donne del Vino

giugno 22, 2017



Al ristorante è meglio proporre prima il cibo o il vino? Sarebbe utile inserire gli abbinamenti nei menù? Perché non puntare sui vini al bicchiere abbinati ai piatti? Sono solo alcuni degli argomenti in discussione nella kermesse delle Donne del Vino invitate dalla delegazione del Friuli Venezia Giulia all'evento "La vite è donna" a Portopiccolo Sistiana, magica località che si affaccia su uno specchio di mare del Golfo di Trieste tra i castelli di Miramare e di Duino. Sabato 8 luglio la località ospiterà 77 produttrici provenienti da ogni regione per presentare l'Italia attraverso un percorso enologico unico nel suo genere: dal Barolo al Nero d'Avola, vini declinati interamente al femminile. Un viaggio tra oltre 150 etichette da Nord a Sud.

L'invito è in particolare rivolto ai sommelier che la mattinata dell'8 luglio saranno protagonisti del convegno "Gli amici di sala, sommelier per amico". I giornalisti e gli operatori del settore che vorranno partecipare, potranno registrarsi alla mail: friuliveneziagiulia@ledonnedelvino.com.

Sono previsti interventi della presidente delle Donne del Vino Donatella Cinelli Colombini, Pia Donata Berlucchi, Alessandra Fedi e un collegamento in diretta dall'America con Lidia Bastianich. Della psicologia e dei lati nascosti che si devono avere come ottimo sommelier tratterà Rossana Bettini Ily, mentre il sommelier Gianluca Castellano si occuperà di emozionalità dell'abbinamento. Intervengono Carlos Santos (Amorim Cork) e Luca Bini (designer del vetro). Modera Simona Migliore. Seguirà un trailer di films in cui si trova la figura del sommelier, a cura di Cinema Zero.

«Il convegno è l'occasione per fare il punto sulla presenza femminile fra i responsabili delle sale dei ristoranti» ha detto la delegata del Friuli Venezia Giulia Cristiana Cirielli «erano ruoli inizialmente solo maschili che da qualche anno lasciano spazio a moltissime donne ed è per questo motivo che l'Associazione Le Donne del Vino vuole parlarne».

Le donne sono circa il 30% dei Sommelier italiani e continuano ad aumentare nei corsi per chi assaggia e serve il vino così come fra gli studenti delle scuole alberghiere. La prima donna sommelier diplomata è stata la piemontese Laura Pesce nel 1972, una pioniera; la sarda Lucia Pintore è stata la prima campionessa italiana dei sommelier nel 1987, anche se prima di lei Franca Rosso di Tavagnacco (Udine) arrivò a pari merito con un uomo sommelier nel 1975 (anche se negli annali dell'Ais resta solo più il nome maschile). La prima presidente donna di un'associazione di sommelier è Graziella Cescon FISAR nel 2015 e il primo direttore di una testata dei Sommelier è stata Marzia Morganti nel 2003.

Tuttavia la presenza femminile fra chi si occupa del vino nelle sale dei ristoranti è ancora scarsa specialmente fra i "main chef sommelier" cioè i manager di strutture grandi.

Eppure le donne possono dare un tocco vincente al lavoro di chi sceglie e serve i vini al ristorante: mettere in campo il loro intuito psicologico, cioè quel colpo d'occhio che aiuta a entrare in empatia con i clienti. «Le Sommelier donne fanno vendere più vino e soprattutto le bottiglie più care» dicono i titolari dei ristoranti newyorkesi.

Sabato alle 19 inizierà la degustazione aperta al pubblico (ingresso a 33 euro) con la presenza di una madrina d'eccezione, la scrittrice Sveva Casati Modignani. Ogni produttrice presenterà i propri vini affiancata da alcune prelibatezze della propria regione. Gli chef di Portopiccolo creeranno finger food sfiziosi.

Completerà la serata la postazione "Libero point" di Electrolux Professional dove la chef Marina Ramasso, titolare dell'Osteria del Paluch di Baldissero Torinese (Torino), offrirà a tutti i presenti alcuni piatti cucinati in diretta e ideati appositamente per l'evento. Info: www.ledonnedelvino.it

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

- [Attualità](#)
- [Arte e cultura](#)
- [Bellezza e benessere](#)
- [Cinema e spettacolo](#)
- [Economia e finanza](#)
- [Enogastronomia](#)
- [Eventi](#)
- [Guida al diritto](#)
- [Moda](#)
- [Musica](#)
- [Recensioni](#)
- [Medicina e salute](#)
- [Sport](#)
- [Turismo e viaggi](#)
- [Architettura, arredamento](#)
- [Scienza e tecnologia](#)
- [DAL TICINO](#)

