

## **UNA, NESSUNA... CENTOMILA**

Quante sono le facce del **Roero Arneis**?

Forse è un po' esagerato scomodare Pirandello, ma è innegabile che il Roero Arneis negli ultimi vent'anni ha acquisito nuove frecce al suo arco, nuove brillanti sfaccettature alla sua caratura di **grande vino bianco piemontese**. Figlio di un **vitigno bizzarro** e talvolta inaspettato - un arneis, appunto, in piemontese - ha ispirato più di un produttore nel Roero a sperimentare continuamente la tipologia più adatta alle proprie vigne.

Così il **Roero Arneis**, oggi docg, da vino dolce prodotto un tempo solo in famiglia è diventato prima **vino secco** importante, poi elegante **spumante**, infine raffinato **passito**. E in questi ultimi anni si sta affermando come bianco prestigioso che, similmente ai più blasonati bianchi internazionali, sa resistere al tempo, affinarsi a lungo e affrontare anche gli abbinamenti più impegnativi.

I produttori dell'Associazione Premio Giornalistico del Roero lo dimostrano ogni giorno in giro per il mondo, ma **la sfida vera** per i Roero Arneis è "**Il Piatto per il Roero Arneis**", evento enogastronomico di mezza estate abbinato al Premio Giornalistico del Roero che vede i loro vini confrontarsi ogni anno con la nuova cucina di territorio, dagli antipasti al dolce.



Le cinque "giovani promesse" del Roero che hanno accettato la sfida del Piatto per il Roero Arneis 2014 sono:

**Valerio Parmigiani** del ristorante "Conti Roero" di Monticello d'Alba con il "Vitello marinato al profumo di erbe e fiori",

**Marco Ruata** della trattoria "Savoia" di Pollenzo con la "Cipolla ripiena e nocciole con crudité di verdure all'Arneis",

**Stefano Paganini** del ristorante "Alla Corte degli Alfieri" di Magliano Alfieri con la "Pasta al forno degli orti di Magliano",

**Fabio Sgrò** del ristorante "Marcelin" di Montà con la "Morbidissima lingua di vitello con radici di daikon, cipolla rossa e pera" e, infine,

**Davide Odore** del ristorante "Io e Luna" di Guarene con "La pasticceria all'Arneis di Davide Odore".

Un grande banco di assaggio dei vini **Roero Arneis docg 2013** consente ai partecipanti di abbinare liberamente per tutta la serata i diversi piatti ai vini messi a disposizione dai **produttori dell'Associazione Premio Giornalistico del Roero**.