



Stelle cadenti e buon vino

Il giovedì di Monte delle Vigne si sposa con la notte di San Lorenzo

di Sandro Piovani

Vabbè le stelle cadenti, vabbè esprimere un desiderio. Ma abbinare il tutto a un buon vino e a un buon boccone può essere un modo comunque simpatico di aspettare la notte di San Lorenzo. E, così ha voluto il caso, questa notte magica cade proprio di giovedì, quando Monte delle Vigne indossa il suo vestito buono (in estate è sempre così) e apre le sue porte a food truck e non solo. Il buon mangiare (praticamente a chilometro zero) si sposa con i buoni vini della cantina di Ozzano.

Ed ecco cosa propone questa sera il giovedì di Monte delle Vigne. Intanto gioca in casa «L'Antico Casale delle Vigne» (chef Mariano Chiarelli) con tagliere di salumi e parmigiano e grigliata mista. Poi «Impasto Zero» con un hamburger in edizione limitata e dedicato alla cantina, l'impasto verrà infatti prodotto con il vino della cantina di Ozzano. E naturalmente non mancherà il panino con pulled pork. Presenti anche i friggitori di «Kitchen Rebels» con il fritto di pesce e patatine. Altro grande ospite della serata sarà l'«Osteria dei Mascalzoni» che proporrà i tortelli di erbetta e focaccia con la spalla cotta. Tutti grandi classici che



non mancano in questa festa all'aperto nella sera delle stelle cadenti.

Abbiamo parlato di cibo, occupiamoci ora anche di vino. Chi scrive consiglia sempre, di questa cantina, la malvasia Callas, ormai un grande classico del movimento enoico di casa nostra, quasi un'ambasciatrice delle potenzialità della Malvasia di Candia. Un gusto unico che può accompagnare qualsiasi piatto, adatto più che mai alla serata vista la freschezza e la (comunque complessa) semolicità della beva, dove il vitigno della nostra terra si esibisce nella sua forma migliore. E stessa cosa si può dire per Ginestra, fresco ed elegante, sicuramente più semplice. Senza dimenticare poi il lambrusco i Calanchi, da lambrusco Maestri e prodotto con metodo Charmat. Un lambrusco sincero, dalla bevuta frescam estiva, dai sapori chiari, di una volta, un lambrusco che stimola il ricordo. In ogni caso, poi, fatevi consigliare dagli addetti di Monte delle Vigne, sempre pronti ad aiutare nella scelta. Poi, dopo aver fatto «rifornimento» di cibo e buon vino (bere il giusto naturalmente), accomodatevi su uno dei campi a ridosso dei vitigni della cantina e gettate tranquillamente gli occhi al cielo. Chissà che una stella cadente non arrivi davvero. In una notte dove tutta Parma starà a naso all'insù.