

CRONACHEDIGUSTO.IT – 20 NOVEMBRE 2019

Se le degustazioni guidate le faccio in stazione: l'iniziativa a Milano Centrale



di Michele Pizzillo

E' una delle più belle stazioni ferroviarie d'Europa quella di Milano, inaugurata nel 1931. E, fino a quando non sono arrivati i voli low cost, è stata fra le stazioni più frequentate d'Italia.

Diminuita l'affluenza di viaggiatori, iniziò anche un periodo di declino, che interessò tutte le stazioni ferroviarie italiane. Milano, poi, ha ricominciato ad essere di nuovo attraente, grazie alla creazione della galleria commerciale e, quindi, l'apertura di diverse attività commerciali e di ristorazione. Fra questo il Maio Bar & Bistrot, collocato in posizione suggestiva sulla Galleria dei Mosaici, così denominato il lungo corridoio al piano dei binari che, per la verità, dà l'accesso proprio ai binari. Una posizione incantevole, per il viaggiatore – e non solo per chi frequenta la stazione centrale per utilizzare il treno – e quanti vorrebbero trascorrere qualche ora di relax in un contesto diverso da quello della città.

E' proprio per soddisfare le richieste della clientela stanziale, cioè dei milanesi che amano frequentare i locali presenti nella più bella stazione ferroviaria d'Europa, che Maio ha ideato un ciclo di racconti su vino e cibo, con relativa degustazione che ha chiamato "il Meglio in Cantina". Il prossimo appuntamento è in programma stasera alle ore 19, con Buscareto, l'azienda di Ostra, in provincia di Ancona, fondata nel 2002 da due imprenditori dell'informatica, Enrico Giacomelli e Claudio Gabellini, per produrre prevalentemente Verdicchio dei Castelli di Jesi e Lacrima di Morro d'Alba. In degustazione saranno proposti il Verdicchio dei Castelli di Jesi doc 2018 della "linea

FAMIGLIACECCHI

goccia”; Ammazzaconte Verdicchio dei Castelli di Jesi doc 2018 e Compagnia Lacrima di Morro d’Alba superiore doc 2017 della “linea selezioni” nonché uno spumante bianco brut. Tutto accompagnato da un’accurata selezione di appetizer preparati dagli chef di Maio. E’ un’iniziativa che sta incontrando molto interesse, sia per il contesto, veramente particolare, che per la scelte delle aziende coinvolte che permettono, sottolineano a Spoongroup, l’agenzia di stampa che cura la comunicazione, di guidare gli appassionati di vini alla scoperta delle migliori realtà vitivinicole italiane in un racconto di vino e cibo veramente interessante.

Tant’è vero che fra gli ultimi appuntamenti c’è stata quella riservata alla **famiglia Cecchi** di Castellina in Chianti, che attraverso 4 etichette ha raccontato i grandi classici del territorio toscano. E, cioè, Litorale Vermentino Maremma Toscana doc 2018 e Morellino di Scansano docg 2017 della linea Val delle Rose; Primocolle Chianti classico docg 2016 e Chianti Classico riserva docg 2015 della linea Villa Cerna. Una degustazione che ha sicuramente permesso di realizzare un racconto davvero entusiasmante sulla Toscana, sia del vino sia delle ricchezze artistiche e culturali. D’altronde, le finalità dell’idea di “il Meglio in Cantina” è quella di fare conoscere il territorio attraverso i e, quindi, è un’idea che potrebbe rappresentare un capitolo del progetto di enoturismo che si sta affermando da un po' di tempo a questa parte. A precedere Cecchi è stata la cantina Leonardo da Vinci, di Vinci, con proposte di vini toscani e romagnoli e, subito dopo, una masterclass sul Franciacorta.