

“Moschetto Imbriago”

Pignoletto Frizzante Docg 2022 con “Moschetto Imbriago”



Stefano Aldregretti, chef veneziano, che ha partecipato diverse volte a TOURtlen e che per questa 12esima edizione fa un omaggio a tre personaggi molto noti nell'ambiente che ci hanno lasciato.

Spiega lo chef -Il tortellino che farò quest'anno avrà un significato particolare. Si chiamerà “**Moschetto Imbriago**” che nel dialetto veneziano significa ubriaco. E' dedicato a tre amici bolognesi che vivono nei nostri cuori. Tre

personaggi che tutti noi conosciamo e che tanto hanno fatto per l'enogastronomia locale con il loro operato- Prosegue Aldregretti -Il mio caro amico Umberto Faedi è stato con me in molte edizioni del TOURtlen. Giornalista spigoloso, sempre un po' bastian contrario, ma generoso e grande appassionato di questo settore. Oltre alla conoscenza dei vini, lui era un melomane che amava la musica e frequentava fin dalla gioventù i cantautori bolognesi Dalla, Guccini, gli Skiantos.



Erano stati proprio questi amici a dargli il soprannome di “Moschetto”. A lui dedico la prima parola del nome del mio tortellino. Mentre Imbriago, legata fortemente al vino è un omaggio al Re del Pignoletto, l'indimenticabile Carlo Gaggioli. La mia ricetta comprende la saba della sua cantina. Mi è stata fornita da sua figlia Letizia che porta avanti all'attività di famiglia.

E poi c'è il ragù e qui il pensiero va al compianto Piero Valdiserra. Grandissimo esperto di marketing e autore di diversi libri. Fondatore de “La balla degli spaghetti alla bolognese”. Aveva individuato quale grande operazione di marketing internazionale poteva essere per la città di Bologna, l'utilizzo del brand “spaghetti alla bolognese”-

Quindi un tortellino per celebrare questi giganti: appassionati gourmet, viticoltori di successo, esperti di comunicazione. A noi resta la curiosità di assaggiare l'interpretazione di questo TOURtlen. Il Moschetto Imbriago quindi, indipendentemente dalla bontà, ha una sua storia.

Donatella Luccarini



Agriturismo Borgo Delle Vigne
Via Raibolini Il Francia, 55
40069 Zola Predosa (BO)

Tel./fax 051 753489
info@gaggiolivini.it
<http://www.gaggiolivini.it>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Rosso Bologna Colli Bolognesi Doc 2020		13€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto Frizzante Docg		9.50€	si	Lo trovi da...	
Pignoletto Superiore Docg 2023		11€	si	Lo trovi da...	
"Il Francia Brut" V.S.Q. Colli Bolognesi Pignoletto Spumante D.O.C.G.		11.50€	si	Lo trovi da...	
Barbera Frizzante Doc Colli Bolognesi		8.50€	si	Lo trovi da...	