



JENNIFER BOBÉ

Barolo e tjarin, ecco le star negli studios di Los Angeles

ROBERTO FIORI - P. 40

Barolo americano

Cena con 200 produttori di Langha e i tjarin delle "chisinere" albesi alla Paramount a Hollywood
Bastianich fra i trecento ospiti

ROBERTO FIORI
LOS ANGELES

Che film, ragazzi! «Once Upon a Time in Langhe», c'erano l'altra sera le Langhe a Hollywood, con duecento produttori di Barolo e Barbaresco a fare da protagonisti con le loro bottiglie negli studi della Paramount Pictures. Immaginatevi la scena: oltrepassati i cancelli di Melrose Avenue dove sono stati girati film come «Psycho», «Colazione da Tiffany», «Apocalypse Now», «Forrest

Gump» e «Titanic», ecco un grande sipario rosso, un palco con un quartetto che suona la musica di Paolo Conte e due grandi schermi con le vigne albesi che danno il benvenuto ai trecento ospiti della cena di gala del **Barolo&Barbaresco World Opening 2022**.

Superato l'effetto «wow», le più fotografate della serata sono le quattro «chisinere» del borgo Moretta di Alba che per oltre due ore impastano, preparano e cucinano in diretta chili e chili di tjarin, portando nella Mecca del cinema l'atmosfera

ra delle nostre contrade. Sono Cristina Casetta, Paola Diotti, Stefania Macario e Martina Roggero. «Mai state a Los Angeles, mai avuto il passaporto - dicono quasi incredole -. Non immaginavamo potesse esse-



re così bello ed emozionante fare delle tagliatelle per così tante persone, sotto la scritta della Paramount».

Joe Bastianich, uno dei tanti vip ospiti della serata, le osserva divertito con un calice in mano e commenta: «Molto meglio di Masterchef». Dave Roberts, ex giocatore di baseball e attuale manager degli imbattibili Los Angeles Dodgers, si informa sugli ingredienti – «ma anche le uova arrivano dall'Italia?» – e sull'abbinamento con il Barolo e il Barbaresco. Gli attori Peter Mensah («L'ultima alba», «300», «Spartacus») ed Eric Wareheim (che oltre ai set, frequenta i vigneti di Las Jaras, vicino a Coarsegold, dove produce vini biologici), per una volta stanno dietro all'obiettivo e scattano foto con i telefonini.

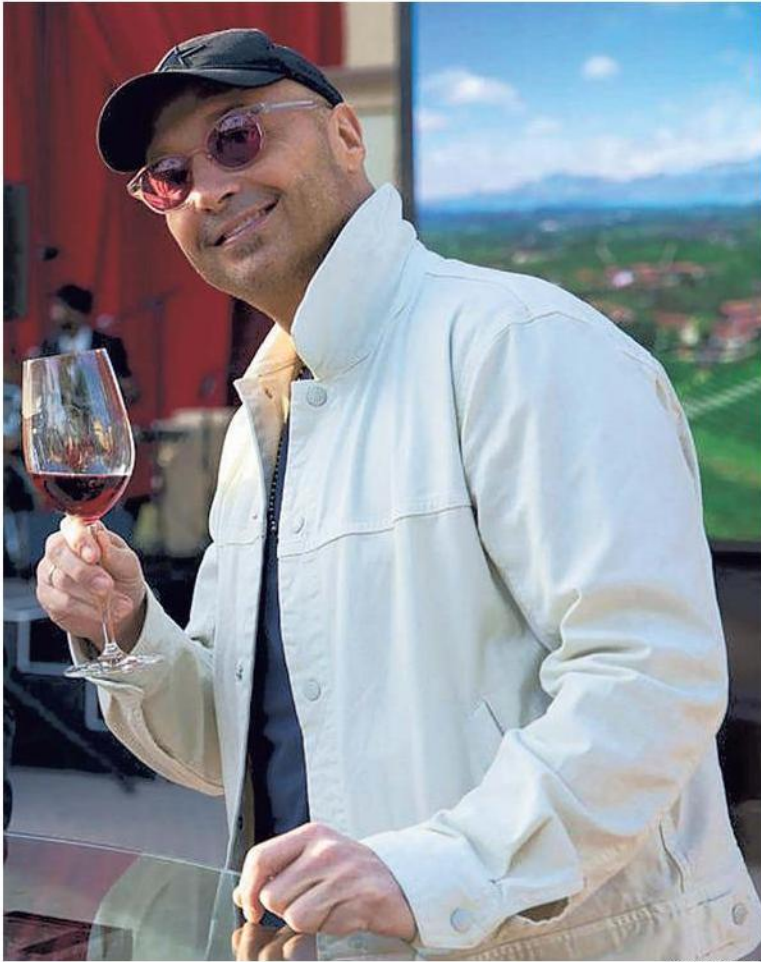
«È bello ed eccitante vedere i migliori prodotti della mia terra consacrati a Hollywood, in un ambiente così diverso e stimolante. Sono decisamente orgogliosa di quanto stanno facendo i produttori di vino» dice Elisa Sednaoui, attrice e modella d'origine braidese (ed egiziana) che a Los Angeles ha creato una fondazione che si

drea Ferrero. «Non è affatto scontato riuscire a portare questa qualità e questa atmosfera nel cuore di Hollywood - dice -. Occorre molta progettualità e un po' di rischio, cose che i barolisti e i barbareschisti conoscono bene e sanno apprezzare. Dopo New York, Los Angeles e la costa Ovest degli Stati Uniti sono un mercato per noi molto importante, ma con uno stile tutto suo, che noi abbiamo cercato di interpretare al meglio per dare visibilità a due denominazioni che stanno vivendo un momento di grande forma». L'entusiasmo è tale, che qualcuno già chiede dove andrà il prossimo anno il Barolo Barbaresco World Opening. «Valuteremo presto le varie opzioni – dicono dal Consorzio -. Se resteremo negli Stati Uniti non sarebbe male puntare su Chicago o su una meta alternativa come il Texas». Nel caso, abbiamo già il titolo: «Barolo Cowboys Go America». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

occupa dell'educazione e della creatività dei bambini in difficoltà. Con lei c'è un altro braidese, Dino Borri, global vice president di Eataly che da più di dieci anni cura lo sviluppo della catena della famiglia Farinetti negli Stati Uniti, compreso lo store di Beverly Hills. E poi ci sono ristoratori, collezionisti, importatori, critici: tutti assaggiano le etichette in degustazione, abbinata in modo informale con vitello tonnato, insalata russa, agnolotti e riso di Baraggia e si danno appuntamento con i produttori al Grand Tasting del giorno dopo all'InterContinental Hotel, aperto anche ai consumatori. Verso fine serata, il presidente del Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco, Matteo Ascheri, annuncia il punteggio delle due nuove annate, frutto dei giudizi dei critici, dell'andamento climatico, dei dati analitici sui vini e del parere dei produttori: Il Barolo 2018 ottiene 94,4 punti, il Barbaresco 2019 ne riceve 98,3.

Tutti applaudono e Ascheri può finalmente concedersi un ottimo bonet al cioccolato con il direttore del Consorzio, An-



JENNIFER BOBE



ROBERTO FIORI



GILBERTO BERTIN



ROBERTO FIORI

Da sopra a sinistra in senso orario: Joe Bastianich; Dino Borri, Elisa Sednaoui e Matteo Ascheri; le «chisnere» albesi; il banco di assaggio di Barolo e Barbaresco; Ascheri con Dave Roberts, manager degli L. A. Dodgers



GILBERTO BERTIN