

na non può
stra con bro-
ovo sodo be-
ra» (la «ciavarrà» e la pecora
che non ha ancora partorito).
Quanto ai dolci, impossibile ri-

con ingredienti gustosi e genui-
ni. Buona Pasqua a tutti.
Giuseppe Casagrande

servizi per gli espositori e i
visitatori ha aggiunto la
spedizione negli Usa di 10
mila free badge a una
selezionata mailing list di
buyer. Altrettanti sui mercati
tedesco, britannico, svizzero
e austriaco. E' una delle molte
azioni di marketing adottate
per incrementare
ulteriormente la presenza a
Verona di operatori esteri
qualificati, che nel 2009 aveva
raggiunto quota 45.083 (+19%
rispetto all'edizione 2008) su
151.216 visitatori totali.
All'edizione numero 44
saranno presenti delegazioni
provenienti da Svizzera, Gran
Bretagna, Francia, Austria,
Germania, Ungheria,
Danimarca, Svezia, Canada,
Russia, Usa, Australia, Egitto,
Libia, Tunisia, Marocco,
Sudafrica, India, Cina, Corea
del Sud, Giappone, Taiwan,
Malaysia, Singapore,
Indonesia, Ecuador, Messico,
Paesi Baltici, America
Centrale e Meridionale.
In concomitanza con Vinitaly
si rinnova anche
l'appuntamento annuale con
«VinoVinoVino» organizzato
dal Consorzio «ViniVeri» e
dalla «Renaissance des
Appellations». Un'occasione

g.casagrande@ladige.it



ASQUALE MEDITERRANEA

L'AGNELLO AL FORNO

Il vino rimasto, l'uva sultanina e il bro-
rucocete per 5 minuti finché la salsa
sarà densa. Lasciate riposare la carne
in questo sughetto per pochi minuti prima
di servire con patate saltate e spinaci.

CAPRETTO AL FORNO

Ingredienti - Un chilo di capretto, due spic-
ci d'aglio, una cipolla, una carota, un ra-
mo di rosmarino, olio extravergine d'oli-
va, un bicchiere di vino bianco secco, fari-
ne e pepe.

Preparazione - Tagliate il capretto a pezzet-
tini e mescolateli nella farina, adagiateli in una
pagnotta e unitevi un battuto d'aglio, ci-
cchi di carota e rosmarino. Bagnate il capret-
to con l'abbondante olio d'oliva, salate e pe-
pe. Fate cuocere in forno bagnandolo
con il vino per un paio d'ore finché sarà ben
cotto. Servite il capretto con asparagi e
patate arrosto.



LA COLOMBA AL MANDARINO DI CIACULLI

Pasqua, è tempo di colomba, una dolce
tentazione primaverile. L'antica Pasticceria
Loison di Costabissara (Vicenza) ne propone
per tutti i gusti e per tutte le tasche: mandorlata,
alla pesca, al limone, al cacao, allo zabaione,
al Prosecco, ai cereali, con o senza canditi.
La novità del 2010 è la colomba al Mandarino
Tardivo di Ciaculli, così chiamato perché viene
coltivato nei giardini della Conca d'Oro
palermitana. Frutto di mutazione spontanea,
sopravvive oggi solo in questa località e richiede
una maturazione lenta e spontanea tanto che
per la sua eccezionalità è un «Presidio Slow
Food». Eleganti ed esclusive le confezioni da
regalo ideate dalla moglie del patron Dario
Loison, la signora Sonia, regina del design.

DESIGN

L'EVENTO

IL MITO SOLAIA

Dalla prima annata, la
1978, nata quasi per
caso, all'ultima, la
2007, passando per tappe
storiche, come la 1988,
prima etichetta italiana a
diventare «Wine of The
Year» (nel 2000), per la
rivista cult Usa, «Wine
Spectator». Dopo i 150 anni
di Gaja, Vinitaly celebra
quest'anno un'altra grande
griffe del vino italiano,
Marchesi Antinori, che a
Verona metterà in scena la
prima grande verticale del
«mito» Solaja. A guidare la
degustazione (il ricavato
interamente in beneficenza)
saranno il marchese Piero
Antinori con le figlie
Albiera, Allegra e Alessia,
e Renzo Cotarella, enologo
della storica cantina.

