

L'Associazione Produttori del Nizza lancia #FORUMNIZZADOCCG

scritto da Enzo Radunanza | 21/11/2019



Il nuovo format mira a promuovere la Denominazione presso la ristorazione di alta gamma. Al primo appuntamento, il pluristellato Enrico Bartolini ha dispensato consigli e obiettivi da raggiungere in cucina

La giovane denominazione [Nizza Docg](#) si sta distinguendo nel panorama vitivinicolo italiano non solo per la qualità della proposta da parte dei vignaioli piemontesi ma anche per la capacità di **promuovere e valorizzare** la [Barbera del Monferrato](#) con una serie di iniziative efficaci e moderne.

Tra queste, è recente il lancio del format **#FORUMNIZZADOCCG** che si propone di rafforzare il già costante legame del **Nizza Docg** con l'alta ristorazione, grazie a incontri con chef di alto livello a cui vengono invitati ristoratori ed enotecari. Le intenzioni dell'**Associazione Il Nizza** è di coinvolgere un grande parterre di addetta alla ristorazione che fanno della ricerca della qualità la loro missione, esattamente come fanno i produttori in vigna e in cantina.

#FORUMNIZZADOCG: esordio con Enrico Bartolini

Il primo appuntamento del **#FORUMNIZZADOCG** si è tenuto lunedì 18 novembre presso il **Relais Sant'Ufficio di Cioccaro** di Penango, in provincia di Asti, alla presenza dello chef pluristellato **Enrico Bartolini** il quale ha suggerito ad un pubblico di 40 ristoratori ed enotecari come gestire i prodotti del territorio, e in particolare i vini che creano un valore aggiunto al ristorante.

Al seminario, moderato dal giornalista di Repubblica e delle Guide dell'Espresso **Marco Trabucco**, hanno partecipato il presidente dell'Associazione **Gianni Bertolino**, **Alessandro Masnaghetti** che ha presentato la Mappa del Nizza da lui realizzata l'anno scorso, e il sommelier **Davide Canina**.

Bartolini ha evidenziato come gli sforzi per raggiungere un prodotto qualitativamente alto, vengano sempre ripagati, fornendo anche importanti informazioni sui migliori abbinamenti di questa denominazione piemontese con i piatti della tradizione.

Un appuntamento di grande importanza, quindi, che ha coinvolto moltissimo la platea di addetti ai lavori che hanno acquisito un'ulteriore conoscenza sulle peculiarità del Nizza Docg, sulla natura dei terreni dove nasce, sulle loro differenze e anche sulle caratteristiche organolettiche del vino. Si è poi parlato di abbinamenti e di come costruire al meglio una carta dei vini territoriale.

Alla fine del forum si è aperto il **Walk Around Tasting**, un banco d'assaggio con i vini di **29 aziende produttrici di Nizza Docg**, e una cena di gala a cura del resident chef Gabriele Boffa.