

Cena Col Produttore: i tesori vinicoli del Lazio

martedì, 15 aprile 2025



di *Alessandra D'Annibale*

Lo scorso 11 aprile, Roma ha vissuto una serata memorabile con **Cena col produttore**, l'evento esclusivo ospitato dal **Ristorante Gusto**, che ha conquistato il pubblico con un'esplosione di sapori e calici eccellenti. Un tripudio di gusto e convivialità ha avvolto la capitale, grazie alla presenza di tre straordinarie aziende vinicole laziali, autentiche custodi della tradizione enologica del territorio.

Ad aprire le danze è stata l'**Azienda Biologica De Sanctis**, che ha deliziato gli ospiti con il suo rosato biologico pluripremiato **Onde**, un calice che danza tra freschezza e raffinatezza. Prodotto nei vigneti di Frascati, nella storica azienda di famiglia, viticoltori dal 1816, dal vitigno bordolese Cabernet Franc in purezza, un vino dalla grande personalità, colore rosa intenso, al naso note di frutti rossi tra cui amarena, fragola, ciliegia, sfumature floreali che ricordano il tiglio e note balsamiche di menta. A seguire, **I Pampini**, un'azienda situata tra Nettuno e Latina (località Acciarella) a circa 2 Km dal mare, giovane ma dal carattere forte e determinato come la Sig.ra Carmen, ci ha ammaliato con una degustazione intrigante con il **Bellone non filtrato**, avvolgente e autentico, di colore giallo oro che offre un bouquet intenso e persistente con note floreali (ginestra, mimosa, petalo di rosa) e sentori di

sottobosco e a seguire con il **Legionarius**, una malvasia puntinata dal carattere inconfondibile. Infine, la prestigiosa **Cantina Palazzo Prossedi**, in provincia di Latina che si affaccia sulla valle dell'Amaseno, che ha portato in scena il maestoso **Nero della Corte**, un barbera in purezza che ha conquistato i palati più esigenti.

A rendere l'esperienza ancora più coinvolgente, la maestria di due sommelier **Corrado Cavalli e Giancarlo Ricci**, che hanno gestito la serata in un perfetto equilibrio tra eleganza e simpatia, guidando gli ospiti in un viaggio sensoriale tra calici e racconti enologici.

Ma non finisce qui! La cena offerta dal Ristorante Gusto, grazie alla professionalità della sua Manager **Nina Poidomani**, è stata un vero e proprio spettacolo gastronomico, un omaggio alla cucina romana, un tripudio di sapori che ha sedotto i presenti con autentici e ricercati piatti. Si è iniziato con il fiore di zucca croccante, la crocchetta di baccalà e la polpetta di bollito su salsa verde, pure delizie che hanno preparato il palato alle grandi portate. A seguire, l'apoteosi: gnocchi fatti in casa all'amatriciana, esaltati da un guanciale croccante che ha regalato una naturale poesia culinaria. E come seconda portata, il mitico saltimbocca alla romana, perfetto in abbinamento ai vini proposti, in un gioco di sapori che ha elevato ogni boccone.

E per chiudere in bellezza, come da tradizione, l'immane crostata di ricotta e visciole, con quel tocco di genziana che ha sigillato l'esperienza con un'ultima esplosione di piacere.

Un evento che ha celebrato l'eccellenza del territorio laziale, trasformando una cena in un viaggio tra i sapori e le emozioni di Roma. Una serata da ricordare, un brindisi alla bellezza del buon vino e della grande cucina!