

Wine Town 2012 a Firenze: la mozzarella di bufala Campana Dop incontra i vini toscani



Wine Town 2012 a Firenze

di [Sabino Berardino](#)

Dopo qualche mese di intensi contatti Giovedì 20 Settembre 2012 è arrivato il momento della mozzarella di bufala Campana D.O.P. a Firenze, ospite d'onore della serata inaugurale della III edizione di [Wine Town](#).



Antonio Lucisano

Wine Town nasce da un'idea di Francesco Spanò che ha inteso organizzare a Firenze l'incontro internazionale con i produttori di vino di grande qualità, un appuntamento annuale organizzato dal Comitato omonimo con la consulenza dell'A.I.S. Associazione Italiana Sommelier e dall'Associazione Dimore Storiche

Italiane.

[Marina Alaimo](#) ha fatto da “innesco”, curando il contatto con il Consorzio della [Mozzarella di Bufala D.O.P.](#); Francesco Spanò, il Presidente del Comitato WineTown Firenze, ha creduto in questo speciale gemellaggio e quindi la visione si è trasformata in realtà.

Il [Loft di Firenze](#), una ex limonaia - nel pieno centro storico della città - riadattata a sala da cerimonie e convegni, è stato scelto come sede, funzionale ed elegante, per la serata inaugurale che ha visto, come protagonisti speciali, tre casari che hanno lavorato, in diretta, la mozzarella: evento ‘magico’ che ha incuriosito e sorpreso i partecipanti.

Aldo Ventre, chef titolare di [Pane e Olio](#), coadiuvato dal suo socio Gianluca Gafforio, ha re-inventato la caprese, traendo ispirazione dalle sue radici campane ed incuriosendo i presenti con il ‘gelo’ di bufala. A seguire, grazie al prezioso suggerimento di Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala D.O.P., Aldo ha proposto una [pasta e patate con la provola affumicata](#), ‘umile’ piatto della tradizione Campana, sconosciuto alla maggior parte dei fiorentini presenti: a dimostrazione dell’alto gradimento lo stand della pasta e patate è stato, a lungo, il più affollato.



Aldo Ventre

Ampio buffet di mozzarella di bufale in vari formati e di ricotta di bufala (stra-buonissima!) a cui hanno attinto, tutti, in abbondanza.



provola di bufala



mozzarella di bufala

Nota di menzione per il pane: [il panaio di Mercatale](#) ben noto ai cultori della materia ha presentato anche un pane con la mozzarella; l'ormai famoso pizzaiolo [Giovanni Santarpia](#) ha proposto, anteprima assoluta per Firenze, la sua schiacciata con il [lievito 'fujuto'](#).

Per chiudere, degnamente, non poteva mancare il dolce: la [torta Pistocchi](#), un cult per gli amanti della cioccolata, aveva il suo spazio dedicato con alcuni fuori tema come le dragees al pistacchio salato e cioccolato bianco e le scorze di limone candite.




Torta Pistocchi

Tutte queste meraviglie mangerecce erano, abbondantemente, accompagnate dai vini di alcuni dei produttori presenti a Wine Town 2012 (Consorzio di San Gimignano, Il Borro, Ruffino, Villa Calcinaia).

Gran fatica organizzare la complessa logistica, a distanza, ampiamente ripagata da commenti come questo.



Antonio Lucisano Davvero una bella serata, con un pubblico di intenditori ed una magnifica organizzazione. Una di quelle (rare) volte in cui il risultato supera le aspettative della vigilia. Grazie, Sabino & C.!

5 ore fa · Non mi piace più ·  4

Gran soddisfazione da parte mia, anche per aver creato il contatto per presentare la Mozzarella di Bufala D.O.P. ad un prestigioso evento eno-gastronomico a Parigi: a breve i dettagli, se le rose fioriranno.

Per le foto i ringraziamenti vanno a Sofie Delauw, ovvero [The Curious Eater](#)