



La folla per le degustazioni al centro sportivo FOTO BARTESAGHI

I brindisi fanno gola Cinquemila persone alla Fiera del vino

Cermenate

Le presenze, per la sesta edizione della fiera del vino, al palazzetto dello sport di Cermenate, sono andate in netto rialzo.

«L'anno scorso, con la pioggia, c'erano tremila persone. Quest'anno si va verso i cinquemila visitatori - stimava ieri mattina **Luca Rumi**, presidente della Virtus Pallacanestro, organizzatrice e beneficiaria dell'iniziativa con i cui ricavi è possibile finanziare lo sport giovanile - probabilmente il prossimo anno la fiera non si limiterà a una sola giornata».

Un buon afflusso sin dalla mattinata, per i 40 espositori arrivati da diverse regioni d'Italia. Trentino, Lombardia, Sicilia, Puglia e ovviamente Piemonte. A farla da padrone, le bollicine. Ma anche i rossi. Tra questi, il locale Domasino, dall'Alto Lago, gradito anche agli intenditori. Una delle tante possibilità fra le degustazioni possibili. Utili per far capire al palato, ad esempio, la differenza

tra le varie Barbera dell'Astigiano, presenti in abbondanza. Ormai tradizionale anche l'incontro con l'Associazione Italiana Sommelier, per scoprire i segreti su come affrontare il calice.

«Fra le novità di quest'anno - ha ricordato Rumi - la collaborazione con il centro di formazione professionale di Monte Olimpino, presente anche per i laboratori didattici sull'alimentazione proposti dallo chef **Massimiliano Tansini**. Abbiamo avuto un ottimo riscontro anche sulle prenotazioni ai tavoli per il pranzo. Da ricordare la sinergia con i comitati locali della Croce rossa di Cermenate e di Lipomo».

Centinaia di persone a riempire gli stand, dove si poteva degustare al prezzo più che abbordabile di 7 euro: con il calice in regalo era possibile girare tra i banchetti. Tra i vini esteri apprezzati, il particolare bianco della Nuova Zelanda. Tifo tutto nostrano per la classica sfida con i cugini d'Oltralpe. ■ C. Gal.

è una
però
to con
li San
la pre-
nostri
za più
nità».
tatare
urbato
metti.
ntarie
mam-
quale.
fonda