

## COMUNICATO STAMPA 3

### **Ristorexpo, il vino di Valtellina sceglie il cous-cous di Marilù Terrasi** ***Una nota di Mediterraneo fra i filari del Nebbiolo per una serata all'insegna della sperimentazione enogastronomica***

**Erba, 8 gennaio 2015** – Alla 18<sup>a</sup> edizione di Ristorexpo è tempo di audaci sperimentazioni per il **Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina**, che sposa il connubio fra i suoi prestigiosi vini, prodotti con le uve selezionate del vitigno Nebbiolo, e un piatto di origine berbera, entrato a far parte della tradizione culinaria siciliana ai tempi della dominazione araba: il **cous-cous**.

**Lunedì 16 febbraio**, a Lariofiere, all'interno della rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze della ristorazione italiana e internazionale, la celebre chef **Marilù Terrasi**, del ristorante "Il Pocho" di Makari, frazione di San Vito Lo Capo, preparerà tre versioni del cous-cous con cui, lo scorso giugno, ha conquistato la giuria del **Festival culturel de la création féminine di Algeri**, una manifestazione all'insegna dello scambio interculturale fra i diversi Paesi del Mediterraneo. Ad ogni portata, fra cui si prevedono il cous-cous di pesce alle essenze del mediterraneo, il cous-cous di maiale e verdure al finocchietto selvatico e il cous-cous dolce all'arancia speziata, sarà abbinato uno specifico vino di Valtellina, scelto in ossequio al principio dell'armonia dei sapori.

La buona riuscita di una cena in cui le note speziate del Sud si mescolano al carattere fresco ed elegante di un vino di montagna è la testimonianza di come le aspirazioni del Consorzio Valtellinese a trascendere il pur vivo legame con la cucina tradizionale del territorio siano più che fondate: il **Valtellina Superiore** e lo **Sforzato di Valtellina**, entrambi certificati D.O.C.G. e fiori all'occhiello della viticoltura valtellinese, presentano potenzialità ancora inesplorate dal consumatore standard, che li limita il più delle volte all'accostamento con i tradizionali pizzoccheri o con gli sciatt.

«L'accostamento fra il cous-cous di Marilù Terrasi e i vini di Valtellina potrebbe a prima vista sembrare azzardato, ma in realtà si tratta di un binomio naturale - dichiara **Giovanni Ciceri, Presidente** del centro espositivo **Lariofiere** -. Basti pensare ai vini dell'Etna, naturale accompagnamento di questa pietanza dai sapori mediterranei».

«Siamo giunti ormai alla nostra quarta partecipazione a Ristorexpo – commenta il **Presidente del Consorzio, Mamete Prevostini** – ed il messaggio forte che vogliamo far emergere è la **straordinaria versatilità** dei **vini di Valtellina** negli abbinamenti culinari. Il cous-cous di Marilù Terrasi ed il vino di Valtellina, oltre che sancire l'**incontro tra culture così diverse**, saranno la prova di quanto andiamo dicendo da tempo e che i vini delle ultime vendemmie dimostrano in maniera ancor più inequivocabile».

# RistorExpo

*rallegrare il pianeta*

Ingrediente imprescindibile della serata siculo-valtellinese sarà, accanto ai pregiati vini del Consorzio, la semola di grano duro, autentica espressione della tradizione cerealicola siciliana, la quale verrà “incocciata”, ovvero ridotta in piccoli grani, spruzzando un po' d'acqua e lavorandola con un movimento rotatorio delle mani.

La passione di Marilù Terrasi per il cous-cous si intreccia con quella per il teatro, che ha lasciato, senza mai abbandonarlo del tutto, negli anni Settanta, quando ha aperto il suo ristorante: in occasione di Ristorexpo e per allietare ulteriormente i commensali, questa chef e poliedrica artista suonerà la chitarra e riproporrà canti della tradizione siciliana.

## **Scheda tecnica**

**Dove:** Erba (CO)

**Quando:** dal 15 al 18 febbraio 2015

**Orari:** tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.39 | Mercoledì 18 febbraio chiusura anticipata alle ore 18.00

Ingresso: gratuito per gli operatori muniti di cartolina invito. Biglietto al pubblico € 8 – gratuito fino a 12 anni

**Twitter:** [www.twitter.com/mrristorexpo](http://www.twitter.com/mrristorexpo)

**Facebook:** [www.facebook.com/ristorexpo](http://www.facebook.com/ristorexpo)

**Web:** [www.ristorexpo.com](http://www.ristorexpo.com)

**UFFICIO STAMPA Lariofiere – Erba (CO):** Sara Corno

**Mail:** [ufficiostampa@lariofiere.com](mailto:ufficiostampa@lariofiere.com)

**Telefono:** +39 031 637698