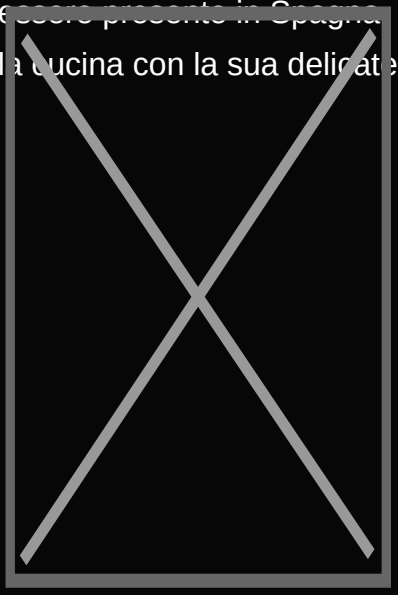
L'estate in un calice: consigli Fisar alla scoperta di tre grandi vini

sommelier-fisar-92d5853f

Dal Tirreno all’Adriatico fino alle coste del Mar Ionio, seguendo i profumi e i sapori di tre grandi vini italiani, Vermentino, Verdicchio e Carricante. Una selezione firmata **FISAR, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori**, che diventa la guida estiva per scoprire **tre percorsi enogastronomici straordinari**, punteggiati da eccellenze enoiche, piatti di grandissima cucina e paesaggi di rara bellezza.

Si parte dal più mediterraneo dei vitigni, il **Vermentino**, che ha attraversato i secoli e le terre, tanto da essere presente in Spagna, Italia, Francia, Corsica, Sardegna. Un vitigno che ama il mare e ne sposa la cucina con la sua delicatezza e il suo inteso profumo.



FISAR, per l’incontro con questo vino, ha scelto un percorso inedito che lascia la costa e si arrampica sui **Colli di Luni**, tra Liguria e Toscana. Uno spicchio di terra, che dalla bocca del Magra sale verso il passo della Cisa, ricca di storia e tradizione, tanto da vantare quello che potrebbe essere il primo antenato della pastasciutta come la conosciamo oggi: il testarolo, un impasto di farina schiacciato e cotto tra due testi caldi, da cui il nome. Un piatto della storia abbinato ad un

vitigno antico: Testaroli e Vermentino per riscoprire i sapori degli antichi borghi di Lunigiana.

Cambiando sponda dello stivale, dal Tirreno all'Adriatico, si imbocca un altro itinerario ricco di eccellenze che attraversa i **Castelli di Jesi**, rappresentato dal **Verdicchio**. Questo vitigno, alter-ego del Trebbiano di Lugana, vanta da secoli un viscerale e strettissimo legame con il territorio marchigiano: l'entroterra anconetano è il teatro dove il Verdicchio meglio si esprime (insieme a Matelica), grazie ai vigneti disposti sui dolci pendii dei Castelli affacciati sul mare di cui respirano l'aria fresca e sapida.
Al Verdicchio di Jesi FISAR abbina il Brodetto all'anconetana, un'antica zuppa di pesce, bianca o con aggiunta di pomodoro, considerata una delle più antiche ricette locali di pesce.

Storia, tradizione e vino anche in Sicilia: tutta la Trinacria è protagonista nel mondo del vino, e FISAR ha selezionato uno dei percorsi più emozionanti che risale le **pendici dell'Etna**. Sulle terre del vulcano trova il suo habitat ideale il **Carricante**, vitigno alla base del bianco dell'Etna doc, che si racconta al meglio tra Milo e Zafferana Etnea. Un bianco di grande struttura per l'estate 2017, che trae dalla mineralità dei suoli vulcanici, rinvigorita da ogni pioggia di lapilli un carattere unico. FISAR consiglia il Carricante abbinato ad un Pecorino Siciliano col pepe, con il peperoncino o con lo zafferano, da gustare in riva al mare con lo sguardo rivolto ai faraglioni scagliati in acqua da Polifemo.

Da oltre 40 anni FISAR è il punto di riferimento autorevole e strategico del settore enologico. Attraverso un fitto network di Delegazioni, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori **sostiene e promuove una cultura del vino che diffonda i valori di indipendenza, territorialità e qualità**.