



ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, 20 febbraio 2015

IL VINO ITALIANO ALLA CONQUISTA DEL MERCATO TURCO

Marmaris, Turchia sud occidentale. Una delle zone del Paese di maggiore ricettività turistica. Qui la cultura dell’accoglienza si esprime anche con i sapori e la buona tavola. In questa prospettiva, i prodotti **made in Italy** rivestono una garanzia assoluta di eccellenza e qualità. In particolare, la **Turchia** occupa il primo posto in merito al consumo di vino, in parte perché è uno stato laico - senza, quindi, le restrizioni tipiche dei Paesi musulmani - e in parte perché è più vicina alla cultura europea.

È, dunque, il **vino** il protagonista della lezione-degustazione, in programma **sabato 28 febbraio** presso il **Yoda Cafe Bar** di Marmaris. A ‘salire in cattedra’, un professore d’eccezione: **Giancarlo Lercara**. Sommelier AIS (e poi laureatosi Miglior Sommelier Professionista del Piemonte e Miglior Sommelier Professionista d’Italia), **Lercara** vanta la gestione della cantina in esclusivi ristoranti di Torino, (Vecchia Lanterna e Del Cambio). Attualmente è docente presso l’**ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners**.

Nel presentare la trasferta in Turchia, **Lercara** afferma: «Parlerò di vino italiano a 360°, mettendo in relazione il discorso sulle caratteristiche organolettiche con quello delle tecniche di degustazione e degli abbinamenti». Riguardo agli abbinamenti, sarà messa in risalto la versatilità dei nostri vini con i sapori della tradizione turca. «I **bianchi** incontreranno il **pesce azzurro** - acciughe o sardine - mentre i **vini rossi** si sposteranno con il **kaşar**, formaggio turco a base di latte di pecora».

La lezione sarà incentrata sui vini prodotti da aziende provenienti da varie regioni italiane, già presenti e apprezzati sul mercato turco. Ecco l’elenco: **Cà Bolani - Zonin**, Prosecco brut (Friuli Venezia Giulia); **Banfi**, igt Fumaio 2013 (Toscana); **Cantina Tramin**, A.A. Gewürztraminer 2012 (Trentino Alto Adige); **Caprai**, Montefalco rosso 2010 (Umbria); **Umani Ronchi**, Rosso Conero 2010 “San Lorenzo” (Marche); **Capezzana**; Carmignano 2010 “Villa di Capezzana”(Toscana); **Batasiolo**, Barolo 2009 (Piemonte.)

Giancarlo Lercara sottolinea la doppia finalità dell’incontro: «Vedrò la partecipazione di oltre settanta ospiti del mondo della ristorazione turca, da manager food&beverage, chef e sommelier. L’aspetto della promozione non può essere disgiunto da quello educational. La didattica riveste sempre una maggiore funzione per appropriarsi *in toto* dell’essenza e della cultura del vino italiano».

La lezione è organizzata da **ICIF**, in collaborazione con l’ufficio di rappresentanza **ICIF Turchia**, (referente Perihan Demir) e la sponsorizzazione da parte del [Club Anastasia Hotel](#)

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: ufficio.stampa@icif.com/ g_trichilo@yahoo.it - Mobile: +39 339 83 73 090

www.icif.com <http://blog.icif.com> www.facebook.com/ICIFItaly
<http://twitter.com/ICIFitalia> www.youtube.com/ICIFCulinarySchool