

LA DEGUSTAZIONE

Derthona Due.Zero, quanta qualità: i nostri migliori assaggi



Ulteriore novità infine è stata anche la nomina dell'**Ambasciatore del Derthona 2023**, un'iniziativa promossa dal Consorzio dei Colli Tortonesi per premiare il lavoro e la dedizione di quei professionisti del settore che ogni anno si impegnano a far conoscere questo territorio e il suo vitigno simbolo. Quest'anno il premio è stato assegnato a **Enrico Crippa**, chef del ristorante 3 Stelle Michelin Piazza Duomo di Alba (CN), che ha affermato: "Se il Timorasso è diventato così buono è anche per merito delle persone che lo fanno. Oggi il livello è davvero altissimo. Noi abbiamo sempre creduto nei vini bianchi del Piemonte, ecco perché abbiamo inserito nei nostri percorsi anche il Timorasso come grande rappresentante di questa categoria". Il Derthona-Timorasso quindi come alleato della tavola, come si è visto anche durante la cena organizzata presso il suggestivo ristorante "Anna Ghisolfi" di Tortona, situato nella navata dell'Oratorio del Crocifisso, dove sala e cucina si fondono armonicamente e creano uno spazio del tutto condiviso tra gli ospiti e la brigata di cucina. Quella della Ghisolfi è una cucina divertente e misurata, dove le diverse portate vogliono raccontare all'ospite i segni tangibili della memoria sensoriale. Una cucina che, come il Derthona-Timorasso è ricco di tante sfaccettature e va saputo aspettare e assaporare con il giusto tempo, dando il meglio di sé – come del resto tanti altri bianchi italiani – con il passare degli anni.