









Lo Chef frascatano Fabio Campoli

Vino Frascati DO, lo Chef Fabio Campoli: «Non è solo un sapore, ma un colore, una storia, un legame con le persone e le tradizioni».

Un grande chef frascatano per un grande evento di Frascati. Fabio Campoli, famoso cuoco autore di una cucina “semplicemente differente” – come lui stesso ama definirla -, torna nella sua cittadina natale per essere uno dei protagonisti della nuova edizione de I Migliori Vini Italiani – Il Lazio, manifestazione ideata e condotta da Luca Maroni, che si terrà nelle giornate del 13, 14 e 15 novembre 2015 nella splendida location delle Mura del Valadier e che metterà in risalto le eccellenze della regione. Fabio Campoli ama descriversi come un cuoco, la cui curiosità e voglia di conoscenza inducono al piacere dello studio continuo.

«Sono contento che un bravissimo Chef come Fabio Campoli, un'eccellenza del nostro territorio, che nei piatti che prepara e studia con tanto amore porta anche i colori e i sapori della sua città natale, sia tra i protagonisti di questa nuova edizione – dichiara il Consigliere delegato all'Agricoltura Claudio Cerroni -. Come Amministrazione siamo convinti che il Frascati DO sia un'altra grande eccellenza e possiamo benissimo accompagnare piatti e creazioni da altacucine. Per questo abbiamo chiesto a Fabio Campoli di commentare le virtù e i pregi del Frascati DO e di capire con quali abbinamenti possa offrire il meglio di sé».



Cosa ne pensi del vino del nostro territorio?

Che quando è fatto bene fa sempre la sua bella figura in qualunque panorama e contesto. Il nostro vino è caratterizzante, è riconoscibile ed a modo suo è unico. Ogni volta che attraverso il nostro territorio lo osservo e penso alla mia infanzia, e trovo che il legame con il vino è un tutt'uno. Per me il “Frascati” non è soltanto un sapore, ma è anche un colore, una storia, un legame con le persone e le tradizioni. Quindi sono un suo tifoso da sempre e spero!!!! Ogni qual volta si fa bene esulto, perché c'è l'orgoglio di essere nato e cresciuto in un territorio così pregiato.

Con quali portate lo vedresti abbinato bene?

Come dire!! è nato prima l'uovo o la gallina? Perché il Frascati si coniuga in un matrimonio quasi perfetto con le specialità locali, porchetta, pizza, salumi, olive e vegetali conservati, pane casareccio, paste ricche: Gricia, Amatriciana, Carbonara; nei secondi a base di pollo, coniglio, maiale e tante altre carni sembra quasi che siano nati uno per l'altro. Di sicuro il Frascati Docg trova spazio nelle grandi cucine nazionali ed internazionali, perché come detto ha un suo carattere unico, che si lega a grandi ricette gourmet. Anzi aggiungo che non si presta ad essere soltanto abbinato a grandi ricette, ma può essere un ingrediente stesso delle ricette. Infatti, non si deve pensare al vino in cucina come “il vino

