



A Franco Solari della Trattoria dei Mosto il premio Roberto Viganò per la migliore carta dei vini naturali italiani

Questa prima edizione del **Premio Roberto Viganò per la migliore carta dei vini naturali italiani** ha visto vincere un ristoratore genovese e precisamente **Franco Solari**, titolare insieme alla moglie Katia della **Trattoria dei Mosto di Nè**, piccolo comune della Val Graveglia in provincia di Genova.

Il premio è stato proposto nell'ambito di Sorgentedelvino Live - Mostra dei vini naturali, di tradizione e di territorio che si è svolto da sabato 6 a lunedì 8 marzo presso il castello di Agazzano in provincia di Piacenza e ha visto la partecipazione di 100 produttori di vino da tutta Italia.

"E' stato particolarmente difficile scegliere un vincitore tra le 9 carte dei vini che sono pervenute - spiegano gli organizzatori - infatti tutte le carte esprimevano una grande personalità, scelte nette e ottimi vini. Grandi invece le differenze tra le tipologie di carte dei vini: si andava dalla carta dei vini enciclopedica con un'offerta ampia di vini sia italiani che internazionali alla carta dei vini estremamente accurata e territoriale di un paio di paginette, dalla carta dei vini mista (che comprende cioè sia vini naturali che vini convenzionali) a quella radicalmente dedicata esclusivamente ai vini naturali. Tutte carte molto belle e interessanti, per questo crediamo quindi che si tratti in realtà di 9 vincitori.

Abbiamo scelto di assegnare il 1° Premio Roberto Viganò a Franco Solari della Trattoria dei Mosto perché questa carta pur non essendo esclusivamente dedicata ai vini naturali ha saputo addentrarsi nei diversi territori italiani (ma con qualche puntantina anche all'estero) con grande cura e lascia trasparire la grande passione che il titolare ha messo nella ricerca di produttori che rispecchiassero il proprio gusto. Inoltre la carta dei vini della Trattoria dei Mosto include molte vecchie annate dimostrando con questo che la passione per i vini naturali è nata tanti anni fa, prima che tante persone cominciasse ad accorgersi della loro esistenza! Anche un premio alla carriera, quindi, e un ringraziamento a Franco Solari per quello che ha fatto in questi anni per diffondere la cultura del buon bere."

Anche in cucina la Trattoria dei Mosto è fedelmente ancorata alla tradizione, potete infatti trovare al ristorante diversi piatti quasi dimenticati della cucina tradizionale ligure dell'entroterra: una cucina fatta di molte verdure, poca carne e senza pesce. Così Franco Solari: "Mentre molti miei colleghi passano il tempo leggendo i libri di grandi chef francesi, io e Katia quando vogliamo andare a scoprire un piatto nuovo ce ne andiamo in giro a chiacchierare con i vecchi del posto per farci rivelare la loro ricetta della festa." Grande attenzione anche alla materia prima, in Val Graveglia, infatti Franco Solari ha contribuito alla creazione di una rete informale di lavoro tra i contadini, i ristoratori, gli operatori turistici in generale: la frutta e la



verdura per il ristorante vengono infatti acquistate già da molti anni dai contadini della Val Graveglia. Ancora una volta un precursore dei tempi!

Hanno partecipato a questa prima edizione del Premio Viganò i seguenti ristoranti:

- [La Palta](#) - Loc. Bilegno, 67 – Borgonovo Val Tidone (PC)
- Trattoria San Giovanni - Via San Giovanni, 36 – Piacenza
- [Locanda Canevari](#) - Via de Antoni, 32 – Volpedo (AL)
- [Circolo Arci Pantagruef](#) - Via Lanza 28 – Casale Monferrato (AL)
- [Ristorante Consorzio](#) - Via Monte di Pietà, 23 – 10122 Torino
- Ristorante Enoteca Zafferano - Via Trevisago, 68 – Manerba del Garda (BS)
- [Trattoria dei Mosto](#) - Piazza dei Mosto, 15/1 – Consenti di Ne (GE)
- [Ristorante La Canonica](#) - Via Borgata, 20 – Loc. Casteldimezzo – Pesaro
- [Ristorante La Gazza Ladra](#) - Via Blandini, 5 – Modica (RG)

La premiazione si è svolta lunedì 8 marzo nel corso dell'ultima giornata di Sorgentedelvino Live, in una delle sale appena ristrutturate del castello di Agazzano (PC). Hanno presenziato alla premiazione Francesca Viganò, figlia di Roberto, e una delegazione della Chaine des Rotisseurs di Piacenza di cui Roberto Viganò è stato bailli per la provincia di Piacenza fino alla sua scomparsa avvenuta nel marzo scorso.

Il ristoratore ha ricevuto in premio una selezione di 6 vini dolci dei Colli Piacentini dal passito di Malvasia di Candia aromatica ai vin santi di Vigoleno e di Albarola fino all'Icewine a base di Malvasia. I vini sono stati offerti dalle aziende La Stoppa, Tenute Vitivinicole Croci, Barattieri, Loschi Paolo, Gaetano Solenghi.

Maggiori informazioni sul sito www.sorgentedelvinolive.org e su www.trattoriamosto.it