



Dicembre 2011 - Comunicato stampa

CIBI E VINI - UNA NUOVA APP MADE IN BOLOGNA PER SCOPRIRE IL PIATTO MIGLIORE DA ABBINARE A UN VINO. IN 5 LINGUE.

Tortellini in brodo? Allora, con il piatto principe della cucina bolognese il vino che si sposa meglio è l'autoctono Pignoletto. Ma forse anche un bel Lambrusco, perché no? Lambrusco che a sua volta si abbina molto bene alle lasagne verdi, che a loro volta... Tutto un mondo da scoprire, pieno di affascinanti variabili, quello dell'abbinamento cibo-vino. Ma ecco che arriva in soccorso dell'aspirante gourmet come del navigato buongustaio l'innovativa App per iPad e iPhone **'Cibi e Vini'**. Tutto in **cinque lingue** : Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Cinese. Sono **268 vini** italiani (205 fermi secchi, 16 spumanti, 9 frizzanti, 38 passiti e dolci) in abbinamento a **215 piatti** suddivisi tra 20 temi gastronomici, dagli appetizers per aperitivo, agli antipasti, fino ai dolci. Con in evidenza **21 ricette della cucina tradizionale di Bologna**, quelle originali depositate con atto notarile presso la locale Camera di Commercio.

Di App a tema enogastronomico ne sono state proposte tante, ma questa è **un po' speciale**. Per una serie di motivi. Prima di tutto, lo sviluppatore non è il solito giovane 'smanettone' un po' freak, ma è un distinto signore bolognese, **Giampietro Gamberini**, che con i suoi 72 anni pur benissimo portati comunemente verrebbe relegato nella cosiddetta 'terza età'... . E invece Gamberini, che nella vita è uno stimato agente di commercio nel settore enogastronomico, dà dei punti ai suoi più giovani colleghi in materia di informatizzazione. E di conseguenza è un profondo conoscitore della ristorazione e della produzione enologica nazionale. *"Questa mia guida enogastronomica non vuole avere la pretesa dell'infallibilità (ho come tutti le mie preferenze e simpatie), ma ambisce ad aiutare il buongustaio a ottenere a tavola un gradevole abbinamento fra cibi e vini italiani"* – racconta.

Poi, c'è la **valenza internazionale** dell'operazione, nell'ambito di una matrice orgogliosamente bolognese sia dell'autore sia di diversi piatti proposti: Bologna rimane un brand gastronomico notissimo a livello mondiale, e non a caso la App by Gamberini è in 5 lingue, tra cui le più parlate a livello planetario (Spagnolo e Cinese). Forte di queste premesse, potrebbe davvero sfondare. Oltre che rivelarsi uno straordinario strumento di promozione dei vini made in Italy e della gastronomia delle Due Torri.

Il terzo ma non ultimo punto: la **praticità d'uso** e l'immediatezza. Le sezioni sono 4: Vini, Abbinamenti, Ricette, Gamberini. Se clicco su un determinato vino nell'ambito della prima sezione, mettiamo ad esempio 'Vernaccia di San Gimignano', mi compaiono uno o più piatti da abbinare, ad esempio 'Antipasti', come aragosta, crostacei e molluschi salsati; ma anche 'Paste asciutte', come primi piatti di pasta asciutta condita alla marinara. Se poi clicco su uno dei piatti usciti, ad esempio



aragosta, la *App* mi fornisce un'altra dozzina di vini bianchi possibili per quel piatto, fra cui Bianco di Custoza, Etna Bianco ecc.

Il percorso è concettualmente simile, ma in senso inverso, partendo dalla sezione 'Abbinamenti': ne uscirà un vino da abbinare e da qui altri piatti che si abbinano a quel vino.

Il criterio di selezione dei vini è basato sulla diffusione e reperibilità anche a livello internazionale, oltre che sul gusto soggettivo dell'esperto degustatore Giampietro Gamberini. Le 21 ricette bolognesi sono corredate quasi sempre dalla fotografia, mentre il tema dei vini è arricchito da note che comprendono la temperatura di servizio e altre informazioni utili.

La App 'Cibi e Vini' dello sviluppatore Giampietro Gamberini è scaricabile dall'App Store, costa 2,99 euro ed è compatibile con iPhone, iPod touch e iPad. Richiede l'iOS 4.3 o successive

Informazioni e contatti: gamberini@gamberinivini.it