

# Rita Ronchetti

IL PERSONAGGIO

## Una sommelier alla corte del principe

di VIVIANA BRUSCHI

**A**MBASCIATRICE del buon bere ed esperta sommelier, Rita Ronchetti sarà ospite del *Wine Festival* di Montecarlo, una delle più prestigiose manifestazioni internazionali di vino, che aprirà oggi col saluto del principe Alberto di Monaco. La sommelier modenese, diplomata Associazione italiana sommelier, che con il marito chef Emilio Barbieri gestisce il ristorante *Strada facendo*, è salita rapidamente ai vertici, imponendosi a livello nazionale, e oggi, con la partecipazione alla tre giorni di Montecarlo, internazionale.



**MA I PRIMI** passi li ha mossi nel suo ristorante, centellinando di giorno in giorno e di mese in mese bianchi decisi, rossi corposi, fruttati, frizzantini, liquorosi, rosati... Di lei Luigi Carnevali, delegato provinciale Ais di Modena, traccia un giudizio di grande merito: «Dotata di una classe innata nel servizio e nella scelta del giusto abbinamento, doti che le derivano dalla vasta conoscenza del panorama vitivinicolo italiano, Rita in pochi anni si è imposta a livello nazionale come sicuro punto di riferimento enogastronomico». A Montecarlo, la sommelier made in Modena, sarà relatrice di fronte a una vasta e illustre platea di partecipanti, provenienti da tutto il mondo.

**Come è stata invitata a Montecarlo?**  
«Mi ha chiamato il professor Leonardo Saviano, portavoce di Casa Borbone delle due Sicilie, che ho conosciuto nel corso di rassegne enogastronomiche, e amico del principe di Monaco»

**Emozionata?**  
«Certo, e anche felicissima, anche se non è

la prima volta che mi reco all'estero. Sono spesso invitata a visitare cantine per dare consigli, senza contare la partecipazione alle tante degustazioni 'europee'».

**Come è nata la passione per il vino?**

«Agli albori del ristorante. Quando io e mio marito abbiamo aperto 'Strada facendo', quattordici anni fa, mi sono dedicata per dovere al settore vino, e poi me ne sono appassionata. Nel corso degli anni, mio marito chef mi ha spronato a iscrivermi alla scuola per sommelier, perché diceva che avevo i numeri giusti per diventare una professionista del calice e del bicchiere; e poiché la passione aumentava mi iscrissi».

**Quando si è diplomata?**  
«Nel 2000»

**In soli otto anni di strada ne ha fatta...**

**CIN CIN**  
Rita Ronchetti e, in basso, il principe Alberto di Monaco



«A differenza di tante donne che si iscrivono al corso per passione, ma poi non hanno alcuna intenzione di mettersi in gioco, io, complice anche il ristorante, ho desiderato fare la sommelier di mestiere. I frequentatori di ristoranti, oggi più che nel passato, sono molto esigenti, attenti e pretendono giustamente che il ristorante sia preparato. Chiedono consigli, informazioni e il sommelier deve sapersi calare nei panni del consumatore».

**Qual è il suo vino preferito?**

«Non esiste il vino preferito, ma quello adatto per ogni piatto, per ogni stagione e circostanza. Nelle nostre terre di lambrusco si dà la preferenza alle bollicine, come vino da pasto da consumare tra le mura domestiche, ma il cliente spazia tantissimo nell'offerta e cerca l'etichetta raffinata, inte-

ressante. Cerca la novità».

**Lei ha due figli maschi. Seguiranno le vostre orme?**

«No, svolgono attività differenti, ma il vino resta sempre un piacevole argomento su cui conversare... e degustare poi. Uno dei miei figli è sempre in giro per il mondo per lavoro e spesso mi chiama dalle varie località per chiedermi quale vino deve acquistare».

**Quale voto darebbe a Modena a tavola, tra cultura del vino e del cibo?**

«La nostra città è cresciuta tantissimo negli ultimi anni, e di questo dobbiamo ringraziare lo chef Massimo Bottura, che da una parte ha portato Modena a livello internazionale e dall'altra ha scrollato il torpore di molti ristoratori, che si sono rimboccati le maniche mostrando finalmente come sanno lavorare. In regione, ritengo di poter dire che Modena e provincia sono sicuramente ai primi posti per la qualità della materia prima e per il mangiar bene».

**La fabbrica LUXOR materassi**

**Sconta tutto al 50%**

**Materassi ortopedici e non da 61,50**

**Materassi in lattice, cuscini, reti, letti, sommier, lenzuola, accappatoi, trapunte e tanto altro ancora**

La fabbrica Luxor materassi vi aspetta in Via S. Vitale, 35 a Canaletti di Budrio, Bologna  
Tel. 051/6924900 - dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle ore 19:00

