

Eccellenze regionali nel solco della tradizione: un premio per la Sigi

IL RICONOSCIMENTO Alberini all'azienda per la sua produzione con metodi tradizionali senza addensanti né coloranti riscoprendo anche frutta antica o selvatica dimenticata. I complimenti dell'assessore Katuscia Cassetta e della professoressa Lina Caraceni Sandro Marani con l'assessore Katuscia Cassetta di Ugo Bellesi La consegna all'azienda Sigi di Macerata, da parte dell'Accademia italiana della cucina, del Premio Massimo Albertini è avvenuto in un clima di festa negli accoglienti locali del ristorante Due Cigni a Montecosaro. Il presidente di Confartigianato Imprese Enzo Mengoni con alla sua destra Domenico Guzzini (presidente dell'associazione Il paesaggio delleccellenza) e signora, alla sua sinistra il segretario provinciale della Confartigianato Giorgio Menichelli Hanno partecipato l'assessore alla cultura del Comune di Macerata, Katuscia Cassetta, in rappresentanza del sindaco Parcaroli, la professoressa Lina Caraceni, in rappresentanza del rettore dell'università di Macerata, il presidente della Confartigianato Imprese di Macerata, Fermo e Ascoli, Enzo Mengoni, il segretario provinciale della stessa Confartigianato, Giorgio Menichelli, il presidente dell'associazione Il paesaggio delleccellenza Domenico Guzzini, e signora, il direttore della stessa associazione, Alessandro Carlorosi, il direttore della Coldiretti Francesco Fucili e di numerose altre personalità. Giorgio Menichelli e Lina Caraceni Erano presenti i delegati dell'Accademia di Fermo, Fabio Torresi, e di Ascoli, Vittorio Ricci, nonché il personale della Sigi e numerosi accademici della Delegazione di Macerata dell'Accademia. Ha presenziato alla manifestazione il coordinatore regionale dell'Accademia italiana della cucina, Sandro Marani, delegato di Ancona, che ha aperto i lavori, complimentandosi con la Sigi, e sottolineando il valore delle imprese che di anno in anno vengono premiate dall'Accademia per la loro produzione di eccellenze regionali che contribuiscono alla continuità della tradizione. Le varie autorità hanno portato il loro saluto esprimendo vivissimi rallegramenti alla Sigi per i risultati raggiunti avendo portato i suoi prodotti in tutta Italia e all'estero arrivando anche in Giappone. Katuscia Cassetta Lazienda è stata creata nel 1996 per volontà di Silvano Buccolini, che si è dimesso dall'incarico di tecnico dell'Istituto agrario di Macerata come esperto di olivicoltura, ha unito le iniziali di Silvano e di Giuliana (che nel frattempo aveva sposato) varando la sigla Sigi. Da allora produce gelatine, confetture, sottoli, salse di frutta, condimenti, frutti antichi, frutti selvatici, verdure, salse, sciroppate ecc.ecc. ma sempre con procedimenti integralmente a mano, con bollitura a pentola aperta, ovviamente senza addensanti né coloranti mediante tecniche naturali. Silvano Buccolini e la figlia Martina hanno ringraziato l'Accademia e le autorità accennando anche ad alcuni progetti per il futuro dell'azienda. I festeggiamenti si sono conclusi con un menù che, insieme a piatti della tradizione (cappelletti e frascarelli), comprendeva anche alcuni dei prodotti della Sigi sapientemente presentati dalla titolare e cuoca storica del Due Cigni Rosaria Morganti, alla quale sono andati i complimenti di tutti i presenti. Creare un profilo di contenuto personalizzato Selezionare contenuti personalizzati Valutare le performance degli annunci Valutare le performance dei contenuti Applicare ricerche di mercato per generare approfondimenti sul pubblico Sviluppare e perfezionare i prodotti Utilizzare dati di geolocalizzazione precisi

