

Premiato anche lo chef senigalliese Cedroni

Verdicchio d'oro

“Il traguardo della quarantanovesima edizione è sufficiente per intuire l'importanza di questo premio e la sua capacità di rinnovarsi, grazie alla professionalità e all'intelligenza dei suoi organizzatori. Non si tratta solo della celebrazione del verdicchio, il vino simbolo della nostra regione, ma anche di un'occasione per approfondire in un convegno il tema dell'enogastronomia, del cibo e del territorio, con relatori di altissimo livello”. Con queste parole il Presidente del Consiglio regionale Vittoriano Solazzi ha avviato in conferenza stampa la presentazione del “Premio nazionale Verdicchio d'oro”, in programma a Staffolo il prossimo fine settimana (13-14 settembre), uno dei più longevi premi dedicati al buon cibo e all'enologia di eccellenza. “Nel corso degli anni questa regione è cresciuta molto nel settore viticolo di qualità – ha proseguito il Presidente Solazzi – Lo dimostra anche il grande numero di produttori marchigiani che prendono parte al Vinitaly e l'assegnazione di molteplici riconoscimenti ai nostri vini. In questo contesto il verdicchio si conferma l'emblema della produzione del vino nelle Marche e questa manifestazione rappresenta una delle più significative e prestigiose per la promozione del territorio e della nostra cultura enogastronomica”. L'iniziativa, patrocinata dall'Assemblea legislativa delle Marche, oltre che

dalla Provincia di Ancona e dalla Comunità montana Esino-Frasassi, è il frutto della collaborazione tra l'Accademia italiana di cucina e il comune di Staffolo. “Alla riuscita di questa manifestazione – precisa il sindaco di Staffolo Patrizia Rosini – contribuiscono tutti i piccoli produttori di verdicchio del nostro comune, sono 15 su 2.300 abitanti, e per il prossimo anno, in occasione del 50°, ci piacerebbe portare il premio in un ambito internazionale”. L'edizione di quest'anno, come ha spiegato il coordinatore territoriale dell'Accademia italiana di cucina Mauro Magagnini, sarà dedicata al tema “Vino e cucina: un perfetto connubio nella storia antica e moderna”, argomento centrale del convegno con esperti e studiosi in programma domenica 14 settembre a partire dalle ore 10 presso la Collegiata di San Francesco. Tra i relatori anche i tre destinatari del premio “Verdicchio D'Oro 2014”. Lo chef pluristellato, il senigalliese Moreno Cedroni, considerato uno dei talenti più innovativi della cucina italiana, il professor Alberto Capatti, docente di storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) e curatore dell'autobiografia di Pellegrino Artusi, e la docente di biologia della nutrizione Elena Piatti della Facoltà di Farmacia dell'Università di Urbino.

L.V.

