

WEEKEND

SAPORI&TRADIZIONI

LA SCOPERTA 400 ANNI FA
**Parigi e Bayonne
 Festa al cioccolato
 con i francobolli**

Parigi Francobolli al cioccolato per i 400 anni del cacao in Francia. Per prima fu la città portuale di Bayonne a scoprire la ricetta del cioccolato, portata dagli ebrei espulsi dal Portogallo.



Per celebrare la storica e golosa ricorrenza, le Poste francesi hanno emesso una serie di dieci francobolli al cioccolato (in vendita da questo fine settimana).



Filippo degli Azzoni Avogadro Carradori, l'agronomo Gianfranco Canullo e il consulente Pierluigi Donna. In alto bottiglie in cantina

L'eccellenza I Conti degli Azzoni Avogadro Carradori a tutto campo Tra vino e prezzemolo

Montefano

Basilico e prezzemolo. Un profumo intenso, inebriante, coinvolgente. Nell'aria come nel piatto. E' forse sconosciuto ai più ma stiamo parlando di uno dei maggiori protagonisti in Italia nella produzione di queste simpatiche piantine. Anche se ci vorremmo concentrare su vigne e botti dell'azienda degli Azzoni Avogadro Carradori. Un nome che è una garanzia, non solo per la sua lunghezza ma per quello che questa famiglia ha da sempre rappresentato per questa terra. La cantina dei Conti degli Azzoni si trova a Montefano, poco lontano da Recanati. Le terre dell'azienda appartengono a Filippo, Aldobrando e Valperto, discendenti dei Conti Carradori che fin dal 1400 hanno coltivato gli oltre 800 ettari di proprietà. E siccome il vigneto e quindi la produzione del vino è sempre stata un'attività importante per l'azienda, a partire dalla fine degli anni '90 sono iniziati forti investimenti alla ristrutturazione sia i vigneti che la vecchia cantina al fine di esaltare con nuove tecniche di produzione e coltivazione la grande vocazione dei terreni di questo angolo delle Marche per la produzione del vino. I 130 ettari di terreno dedicati alla vigna godono di un clima ottimale grazie alla vicinanza del mare e ai 250 metri di altitudine.

I vitigni principali sono il Montepulciano, il Sangiovese e il Maceratino i quali costituiscono la base dei due vini doc prodotti cioè il Rosso Piceno e il Colli Ma-

Per l'azienda di Montefano, con ramificazioni in Toscana, la ricerca costante tra la forza del locale e la proiezione internazionale

ceratesi. In azienda sono presenti anche varietà "internazionali" come Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Merlot. Il blend di queste varietà con i vitigni autoctoni ha permesso di produrre vini Igt molto interessanti e complessi quali il Bianco Cantalupo (Verdicchio e Sauvignon) e il Rosso Cantalupo (Merlot e Sangiovese). Questi vini unitamente al "principe" di casa, il "Passatempo" (100% Montepulciano passato in barriques per 18 mesi) rappresentano al meglio la filosofia che i Conti degli Azzoni vogliono perseguire, ovvero la produzione di vini che abbiano contemporaneamente un carattere locale e un gusto "internazio-

nale". Molto interessante risulta infine il Grechetto che pur essendo un vitigno tipico dell'Umbria esprime proprio in queste colline una maggiore sapidità e freschezza che lo rendono gradevolissimo specialmente nei mesi estivi.

All'agronomo aziendale Gianfranco Canullo e all'enologo Lorenzo Gigli, unitamente al resto dello staff aziendale composto da 25 persone, spetta il merito di saper valorizzare al meglio il patrimonio vitivinicolo di questa cantina che a fine anno porta a casa 60-70 mila bottiglie. Ma non c'è solo questo in questa sterminata realtà. Tra le altre attività infatti c'è anche uno splendido agriturismo (Locanda

Cantalupo). Con lo scoccare del terzo millennio è stata ultimata la ristrutturazione e la trasformazione di una casa mezzadrile in ristorante con camere. La cucina è fondata sulla tradizione marchigiana ed è il punto di forza della Locanda, insieme al paesaggio che si può ammirare dalle verande dell'ampia veranda. Dicevamo del tanto altro. In località Polpano, Filippo si dedica a prezzemolo, basilico, grano, orzo, tutto rigorosamente biologico mentre Aldobrando tra Firenze e Pisa (La Rotta) porta avanti il progetto di famiglia anche qui tra vino e culture ortive e aromatiche. Non pesante per un'azienda antica ma già nel futuro.

an.fr.

► *Freschi, erborinati, super stagionati: c'è solo l'imbarazzo della scelta*

Formaggi d'Autore va in scena a Gualdo

L'EVENTO

Gualdo

A Gualdo, grazioso borgo del maceratense, domani e domenica tredicesima edizione di Formaggi d'Autore, la mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Un'iniziativa dell'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche. Un fine settimana con un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti da ogni angolo del Belpaese fruttato di tradizioni centena-

rie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione. Ampia la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tommini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i blue, già apprezzati da Carlo Magno), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora). Tra questi i formaggi di malga del Béarn, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali. Un prodotto unico perché il latte non refrigerato conserva la flora



Tanto formaggio nel weekend

microbica dell'alpeggio e gli dà un gusto particolare. E ancora il Maiorchino di Sicilia, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane,

che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga. Tra le altre specialità tutelate la Provola dei Nebrodi, un antico caciocavallo prodotto artigianalmente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, e la Provola delle Madonne, simile ad un fiasco panciuto. Infine la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "Odissea nello sfizio", curata da Peppe Rossi e Aurelio Damiani, con menù chiaramente a base di formaggio.

► *Bella affermazione del Verdicchio Classico firmato Umani Ronchi*

Il Plenio illumina il Vesuvio

VITIGNOITALIA

Napoli

Marche protagoniste sotto il Vesuvio. Il Taurasi Docg '05 di Vesevo, per la categoria dei Rossi, e il Plenio Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico '05 di Umani Ronchi hanno vinto il concorso "I vini perfetti" promosso dal Salone Vitignoitalia per premiare i migliori vini da vitigno autoctono. Un premio speciale è stato inoltre assegnato al Ben Rye Passito di Pantelleria di Donnafugata e al Reci-

to di Soave Docg Trabucchi entrambi valutati come 'Miglior passito' 2009.

Quest'anno il premio ha visto in gara i vini rossi da uve Aglianico, Barbera, Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo, Sangiovese. E i bianchi da uve Falanghina, Fiano, Greco di Tufo, Inzolia, Trebbiano, Prosecco, Verdicchio, Garganega. La giuria dell'Associazione italiana sommelier (Ais) e una cinquantina di enoappassionati e visitatori del Salone, a Napoli, hanno inoltre premiato anche gli spumanti Vigneto Giardino Pro-

secco Dry 2008 di Adami e il Prosecco Cartizze Dry di Le Bertole per la categoria "Miglior spumante metodo Charmat".

Assegnato infine il Premio "In vino veritas", riservato a quei vini dal buon rapporto qualità prezzo. Per la categoria del Rosato: Ceraudo - Grayasusi et Rame rosato 2008; per il Bianco: Fattoria La Rivolta - Coda di Volpe 2008 e Grotta del Sole - Falanghina Campi Flegrai Doc 2008; per il Rosso Farnese - Montepulciano d'Abruzzo 2008.

► *Squisitezze al Castello di Sorbolongo*

I giorni della lumaca

LA SAGRA

Sant'Ippolito

Torna in questo fine settimana la Sagra della Lumaca al Castello di Sorbolongo (Sant'Ippolito), una delle più longeve manifestazioni enogastronomiche delle Marche. La sagra prende il via 38 anni fa, grazie all'iniziativa di alcuni abitanti di Sorbolongo i cosiddetti "Marinari della Montagna, amanti del gusto prelibato delle lumache e abili cercatori, all'epoca, di gasteropodi nelle campagne

circostanti. L'elemento fondamentale del successo della manifestazione è il gustoso menù, servito negli stand di piazzale della Vittoria, fatto di specialità gastronomiche a base di lumaca e dei tanti prodotti tipici del territorio. Per sfamare tutti gli intervenuti ne occorrono dalle 14 alle 15 mila. Nel menù si trovano piatti come le prelibate lumache cotte al forno o con pomodoro, tagliatelle e polenta con sugo alle lumache o al cinghiale, piadine, porchetta. Verrà allestita anche l'Enoteca della Lumaca.

IN AGENDA

UN WEEKEND DA GUSTARE

Sapori di primavera e via sul prato!

Ancona Un altro weekend tutto da gustare per gli appassionati di sagre e feste popolari. A Frontone vanno in scena i sapori e i profumi di primavera mentre a San Silvestro di Senigallia è in programma la classica "festa sul prato". Da non trascurare le tagliatelle al cinghiale a Ponzano di Fermo e a Monte San Martino si celebrano i vincisgrassi.

LA VETRINA DI ALBA

Assivip a Vinum successo garantito



Jury Chechi nello stand Assivip

Alba Una importante selezione di vini marchigiani è stata presentata in degustazione ad Alba durante la 33ª edizione di Vinum. L'Assivip ha curato la presenza ad Alba, con diverse etichette. Fra le visite eccellenti anche quella di Jury Chechi, grande campione dello sport italiano, chiesi è soffermato presso il banco Assivip dialogando con Aurelio Colò.

A VERONA FINO A DOMENICA

Torna Eurocarne con 338 espositori

Verona La filiera della carne si mette in mostra ad Eurocarne, il Salone internazionale delle tecnologie per la lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni, in programma a Verona fino a domenica. Sono 338 gli espositori, distribuiti in quattro padiglioni, e una forte presenza sul fronte internazionale.

VOLA L'ACQUISTO SUL WEB

Italia "bio" il vino è in testa

Roma Italia leader del biologico in Europa, con il 20% della superficie continentale coltivata biologicamente, e un mercato che nel 2008 è cresciuto del 10,2% sul 2007. Punta di diamante è il vino, con l'Italia che con 30.000 ettari conferma il primato continentale di vigneti biologici. E cresce l'acquisto di prodotti via web, con i siti dedicati cresciuti del 39% sul 2006. A dirlo Experia.com, una delle botteghe di agroalimentare di qualità on-line più grandi e frequentate d'Europa.