

FOOD&WINE

IL CONNUBIO

Vini e formaggi Dop
un intrigo di sapori

Si svolge questa sera, al Royal Hotel del Lido di Fermo, un incontro esclusivo, dal titolo *I consorzi di Tutela protagonisti verso sistemi alimentari sostenibili*. Aecis (Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità), incontra la Fis (Fondazione Italiana Sommelier) per raccontare tre Dop Italiane di formaggio (la Casciotta di Urbino, il Provolone Valpadana, il Piave) e svelare alcuni intriganti abbinamenti con vini regionali.

Le regole

Le rigide regole dei disciplinari Dop, da sempre settano standard di assoluta qualità, in cui è centrale il tema della sostenibilità, in linea con le più moderne tecnologie, per giungere all'eccellenza. L'evento rappresenta una prima, importante, occasione di confronto tra Aecis e Fis. Cogliere la sfida della transizione verso sistemi alimentari sostenibili è tra le missioni strategiche che il settore agroalimentare è chiamato ad intraprendere, con il contributo decisivo dei consumatori, in un nuovo millennio che ha esordito all'insegna di cambiamenti repentini. «I Consorzi di tutela delle Dop Casciotta D'Urbino, Piave e Provolone Valpadana si alleano per la grande sfida verso la sostenibilità, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'Onu - spiega il Presidente di Aecis, Libero Giovanni Stradiotti - attori fondamentali nella trasformazione del settore agroalimentare, i Consorzi di tutela si muovono sempre più verso modelli innovativi sostenibili, in cui i prodotti Dop e Igp, legati a territori e a culture locali, giocano un ruolo fondamentale. Bisogna raggiungere quanto richiesto dell'Ue che, attraverso il Green Deal, si impegna alla neutralità climatica, entro il 2050, con l'obiettivo di assicurare adeguato benessere alle generazioni future».

Il progetto

Il progetto finanziato dal Masaf (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste), si concretizza in una serie di iniziative a carattere divulgativo, formativo, scientifico, focalizzate sul legame solido tra lo sviluppo del



Paolo Cesaretti, presidente Consorzio Casciotta d'Urbino. Sotto i formaggi

sistema dei regimi di qualità europei e la naturale inclinazione delle filiere agroalimentari, certificate per implementare principi e pratiche quotidiane di sostenibilità. Con questa attività Aecis si propone di far propri gli input che derivano dall'Agenda 2030 dell'Onu e dal Green Deal europeo con la strategia Farm to Fork, interpretando al meglio anche il ruolo centrale che il nuovo regolamento europeo sulle Indicazioni Geografiche (2024/1143) ha assegnato ai Consorzi di Tutela, rafforzandone le prerogative in materia di sostenibilità. Ad Otello Renzi, gastronomo e sommelier della Fis, il compito di selezionare i vini per la serata e guidare una masterclass con prove di assaggio, assieme al Maestro Assaggiatore Formaggi Onaf, Raimondo Cinciripini.

Gli interventi

Interranno anche Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio Casciotta d'Urbino Dop e Fabio De Lorenzi, in rappresentanza sia del Consorzio Provolone Valpadana Dop che per il Consorzio di Tutela del Formaggio Piave Dop. Il convegno sarà moderato dal giornalista Antonio Iacona, Coordinatore Editoriale della Rivista Il cuoco, Magazine Ufficiale della Federazione Italiana Cuochi.

Raffaello De Crescenzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I RIGIDI DISCIPLINARI
SETTATI SU STANDARD
DI ALTA QUALITÀ

sciotta d'Urbino Dop e Fabio De Lorenzi, in rappresentanza sia del Consorzio Provolone Valpadana Dop che per il Consorzio di Tutela del Formaggio Piave Dop. Il convegno sarà moderato dal giornalista Antonio Iacona, Coordinatore Editoriale della Rivista Il cuoco, Magazine Ufficiale della Federazione Italiana Cuochi.

I nostri consigli

di Arianna Carini

IL MUST: I FRUTTI DI MARE
LAVORATI AL COLTELLO
DELIZIA PER IL PALATO

• Ci sono due scuole di pensiero: chi vuole i frutti di mare serviti interi e chi preferisce la via certosina della lavorazione al coltello. Da Massimo vince la seconda: nei suoi primi il battuto si fa intenso e avvolgente, con la comodità di non dover sgusciare cozze, mazzancolle e affini. È la cifra di un ristorante che dal 1968 accompagna pranzi e cene sopra il porto di Numana con la stessa cura per la materia prima e la fedeltà alla tradizione. In sala c'è Guido, figlio del titolare Massimo Santinelli, che



accoglie con garbo e accompagna tra una cantina rinnovata e sapori che non passano mai di moda. Immane il cocktail di gamberi: un classico che resiste alle mode e conserva tutto il suo fascino. Antipasti 14-18 euro, primi 15-16 euro, secondi da 18 del pesce al forno fino ai 35 del guazzetto.

► Info

€€€€€

Massimo, via del Golfo Numana - 0719330622

PASTA CASERECCIA
E DOLCI GUSTOSI
IN UN'OASI DI RELAX

• Nella sempre ospitale campagna maceratese, l'Osteria dei Segreti, a Appignano, con resort, spa e piscina, è un'oasi di relax in cui ciascuno trova la propria dimensione di benessere. Il ristorante poggia su un solido menu della tradizione, dove la qualità dei prodotti riecheggia antichi sapori, impreziositi da un'innovazione mai invasiva e da un'offerta originale, soprattutto nella carne, i cui tagli sono esposti in vetrina all'ingresso. Primi all'altezza, specie la pasta casareccia, significativa l'insalata



verde, mix curato con erbe di campo. Dolci fatti in casa, senza fronzoli ma con tanto gusto. Menu light per il pranzo (primo, secondo e contorno da 24 a 31 euro), una carta dei vini ben assortita, essenzialmente marchigiana, e un'intrigante proposta di distillati.

► Info

€€€€€

Osteria dei Segreti, contrada Verdefiore Appignano - 073357685

NEI PIATTI L'ANIMA
LIBERA E SELVAGGIA
DI MEZZAVALLE

• La trattoria di Mezzavalle si trova su una delle spiagge più belle e incontaminate dell'Adriatico, un luogo dal fascino unico che ancora oggi conserva intatta la sua identità. Dall'estate scorsa la gestione è tornata alla famiglia Moresi: è la figlia Sonia a guidarla, riportando ai fornelli la madre Gabriella, che con il marito Luciano aveva aperto il chiosco negli anni '60. Stessi sapori veraci e casalinghi di un tempo, resi speciali dalla mano di questa sorridente e instancabile cuoca. Il menu è



essenziale, fedele alla tradizione: spaghetti, tagliatelle o gnocchi di mare (17 euro), cozze (14), spiedini di calamari e gamberi (17), gratinati (19). Una cucina schietta che racconta l'anima libera e selvaggia della baia, raggiungibile solo a piedi lungo il sentiero o dal mare.

► Info

€€€€€

Trattoria a Mezzavalle, spiaggia di Mezzavalle Ancona - 3395744241