

54° Premio nazionale di cultura enogastronomica “Verdicchio d’Oro”

(Sintesi)

La consegna del 54° Premio nazionale di cultura enogastronomica, organizzata a Staffolo grazie alla sinergia tra Accademia Italiana della Cucina, la Sezione Centro Est dell’Accademia dei Georgofili e il Comune di Staffolo, ha offerto l’opportunità al folto uditorio che per due giornate ha gremito la collegiata di S. Francesco, di assistere a due convegni di alto profilo e di grande attualità.

Nel primo, svoltosi nel pomeriggio di sabato 12 ottobre, è stato affrontato il tema “Il ruolo della comunità tra Stato e mercato”. I lavori sono stati aperti con l’intervento della vicepresidente della Giunta regionale delle Marche, Anna Casini, e hanno avuto il loro punto focale con i suggestivi spunti dialettici di don Salvatore Frigerio, curatore della Carta di Fonte Avellana. Non meno interessanti gli altri interventi di Alberto Mazzoni, direttore dell’Istituto marchigiano tutela vini, di Giuseppe Cristini, presidente dell’Accademia nazionale del tartufo, di Natale Frega, presidente della Sezione Centro Est dell’Accademia dei Georgofili, e di Sandro Marani, coordinatore regionale per le Marche dell’Accademia Italiana della Cucina. Molto appassionato l’intervento conclusivo affidato dal presidente nazionale della CIA Dino Scanavino.

Al termine del convegno, sempre nella collegiata di S. Francesco, la prof. Claudia Gambini, dell’Istituto alberghiero di Loreto, ha ricordato il tragitto fatto da S. Francesco nelle Marche, passando anche per Staffolo, e quindi ha descritto la cucina del basso Medioevo soffermandosi sulle ricette e la dieta francescana, tra storia, cultura e tradizioni, il tutto corredato da bellissime diapositive.

Non meno interessante e ricco di spunti di alto profilo il convegno di domenica 13 ottobre, giornata in cui sono stati assegnati i “Premi Verdicchio d’oro 2019” a S.E. dott. Antonio D’Acunto, prefetto di Ancona, dott. Nicola D’Auria, presidente del Movimento nazionale turismo del vino, e al prof.

Gian Luca Gregori, prorettore dell’Università politecnica delle Marche. È stato affrontato il tema di grandissima attualità delle “Sofisticazioni Alimentari”. Particolarmente complesso l’intervento del comandante della Regione Carabinieri Forestali delle Marche, gen. Fabrizio Mari, che ha spaziato in tutti i settori in cui è possibile ingannare la buona fede dei consumatori sottolineando anche i successi conseguiti con interventi mirati a stroncare qualsiasi sofisticazione al fine di tutelare la salute dei cittadini. Il consigliere nazionale dell’Accademia Italiana della Cucina, Mimmo D’Alessio, ha descritto recenti casi di sofisticazione sottolineando la necessità per i consumatori di essere più attenti nel controllare le etichette e a non farsi ingannare da prezzi troppo bassi. Molto interessante anche l’intervento del prof. Natale Frega incentrato sulle sofisticazioni nel campo dei vini. Ha concluso i lavori Sandro Marani, coordinatore regionale Marche dell’Accademia Italiana della Cucina.