

L'approccio “non convenzionale” su territorio e vino al Premio nazionale Verdicchio d'oro

(Sintesi)

Ci sono tanti modi per raccontare un territorio e un vino. Quello scelto al convegno scientifico in occasione del 59° Premio Nazionale di Cultura Enogastronomica “Verdicchio d'Oro” promosso dal Comune di Staffolo e dall'Accademia Nazionale della Cucina, in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili – Sezione Centro Est, ha avuto un approccio... “non convenzionale”. Così lo ha infatti declinato il rettore dell'Università Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori, che ha voluto accanto a sé i colleghi rettori delle università dell'Aquila (Edoardo Alesse), dell'università “Luigi Vanvitelli” della Campania (Gianfranco Nicoletti), dell'università di Perugia (Maurizio Oliviero), dell'università Parthenope di Napoli (Antonio Garofalo) e dell'università “Magna Grecia di Catanzaro (Giovanni Cuda). Perché “non convenzionale”? Perché i valori di un territorio sono stati sviscerati valorizzando le singole identità di una comunità allargata che dialoga, che supera i confini regionali, che abbraccia orizzonti più ampi, dove la scuola – e in particolare il mondo dell'università – vuole darsi un ruolo innovativo. Perché, indipendentemente dagli indirizzi in cui ciascun ateneo è specializzato, punta a costruire una visione dove alla concorrenza è anteposta la sinergia, per una crescita collettiva sociale, culturale, economica – in una parola, di territorio – condivisa.

Palcoscenico di questo interessante iniziativa la celebre rotonda di Senigallia dove un altro approccio decisamente “non convenzionale” è stato riservato al vino. Stavolta per merito del presidente della sezione Centro Est dell'Accademia dei Georgofili, Natale Giuseppe Frega e del suo godibile libro *Il vino si racconta* dove, per la prima volta, a parlare di questa bevanda sacra agli dèi e al tempo stesso simbolo del cristianesimo (l'eucarestia che affonda le radici nell'ultima cena) è il vino stesso in prima persona. Un testo brillante, letto dalla voce impareggiabile di Luca Violini, che ha impreziosito una bella serata

moderata da Sandro Marani, coordinatore territoriale Marche dell'Accademia della Cucina, e che ha visto l'annuncio di un gemellaggio tra Staffolo – uno dei Castelli di Jesi patria del Verdicchio – e Senigallia, la città di mare, tra i simboli del turismo marchigiano, a riconferma del fatto che quando si parla di territorio e di vino, spazio e tempo hanno confini più ampi di quelli che si possono immaginare.

Territorio e vino espressi anche con sensibilità femminile, come quelle delle docenti della Politecnica delle Marche Oriana Silvestroni e Deborah Pacetti, o della presidente delle imprenditrici agricole europee del Copa-Coceca, Francesca Gironi. Ciascuna ha ben evidenziato il ruolo delle donne, e soprattutto il loro contributo, nella valorizzazione della tradizione, della cucina, dei prodotti tipici, della sostenibilità e dell'ambiente legati al concetto di territorio.

Una giornata ricca, dove ha risuonato anche il monito di Franco Prodi, professore fisico dell'atmosfera presso l'Università di Firenze, oltre che ricercatore del Cnr, che ha richiamato il pubblico a non additare l'uomo come unico responsabile dei cambiamenti climatici, laddove a incidere principalmente sono piuttosto fenomeni legati al sole, all'asse terrestre, alla natura del pianeta tra oceani e vulcani.

Un "sabato non qualunque" – con le conclusioni affidate a Mimmo D'Alessio – vicepresidente nazionale vicario accademia italiana della cucina, che ha fatto da degno prologo all'indomani dove ci si è ritrovati stavolta a Staffolo per brindare al vino più nobile delle Marche e premiare con il "Verdicchio d'Oro 2024" il presidente della Commissione Agricoltura della Camera Mirco Carloni, il rettore Antonio Garofalo e il prof. Franco Prodi, a cui si sono poi aggiunti i premi "Innovazione per lo sviluppo" consegnati al rettore Giovanni Cuda e alla imprenditrice Francesca Gironi.

Terrazza Marconi il sabato e La ciminiera con catering della Grotta del Frate di Staffolo la domenica le location che hanno ospitato le conviviali in onore dei premiati.