

56° Premio nazionale di cultura enogastronomica “Verdicchio d’Oro”

(Sintesi)

Il “Premio nazionale di cultura enogastronomica Verdicchio d’Oro” rappresenta uno storico premio nazionale riservato a coloro che si sono distinti nella promozione e valorizzazione della cultura enogastronomica dell’Italia. La lunga e prestigiosa tradizione dell’evento è testimoniata dal fatto che il riconoscimento, organizzato dal Comune di Staffolo con la collaborazione dell’Accademia italiana della cucina e con la sezione Centro Est dell’Accademia dei Georgofili e il patrocinio anche del Consiglio regionale delle Marche, è oramai giunta alla sua 56° edizione. Questo a testimonianza dell’importanza dell’evento per tutto il settore produttivo e per la sua capacità di promuovere al contempo l’identità e la genuinità delle varie realtà locali senza perdere la visione dell’insieme, visione necessaria per poter affrontare con successo le future sfide che attendono la nostra società.

Dopo il saluto di Dino Latini (presidente Consiglio regionale Marche), di Giancarlo Pallini (questore di Ancona), Darco Pello (prefetto di Ancona) e del generale Fabiano Salticchioli (comandante della Legione Carabinieri Marche), il moderatore dell’evento, il dott. Sandro Mariani (coordinatore Regione Marche, dell’Accademia della Cucina) ha dato la parola al prof. Natale G. FREGA, presidente della Sezione Centro-Est dei Georgofili, che ha aperto il convegno “L’uomo e il vino” ribadendo il ruolo della ricerca scientifica nel contribuire allo sviluppo della società. Il prof. Frega ha quindi rivendicato la centralità del ruolo del ricercatore come figura al servizio della comunità e della collettività in generale, come evocato dal motto stesso della prestigiosa Accademia dei Georgofili “*Prosperitati Publicae Augendae*” che chiarisce con forza come l’attività dell’Accademia sia stata sempre rivolta, fin dagli albori, all’interesse pubblico. La discussione si è poi spostata sull’argomento vino e vinificazione con il presidente della Sezione Centro Est che ha fatto una pa-

noramica della tecnologia che oggi abbiamo a disposizione grazie agli sforzi fatti in questo ambito dalla ricerca scientifica e sull'importanza della stessa per riuscire a ottenere un prodotto di elevata qualità. Si è quindi soffermato sulla composizione chimica del vino, sottolineando come tale bevanda possa essere considerata un vero e proprio alimento. Il vino rappresenta infatti una matrice estremamente complessa da un punto di vista compositivo e quindi nutrizionale. Non a caso alcune sostanze presenti nel vino sono ampiamente utilizzate in ambito farmaceutico-nutraceutico, alimentare e cosmetico. La ricchezza del vino in sostanze bioattive e quindi funzionali, specialmente per quanto riguarda il contenuto di antiossidanti ma anche di molecole con attività antitumorale, rappresenta un qualcosa di unico e rende questo alimento, se consumato con moderazione, un nostro prezioso alleato anche da un punto di vista salutistico.

Ha preso poi la parola Massimo COCCHI, professore dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, che ha intrattenuto il pubblico dando una lettura biochimica degli effetti che noi avvertiamo a seguito del consumo di vino e più in generale dell'alcol. Il prof. Cocchi ha mostrato come vari studi abbiamo oramai dimostrato con certezza l'effetto dose-dipendente che l'alcol può avere sulla fluidità delle membrane cellulari e di come quest'ultimo aspetto si rifletta sulla capacità di passaggio trans-membrana di alcuni ormoni con ripercussioni significative sullo stato d'animo della persona.

Donatella CINELLI COLOMBINI ha poi introdotto l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, descritto come uno dei sodalizi più attivi e vivaci nel vasto scenario enogastronomico e tra le espressioni più interessanti dell'imprenditoria femminile. L'associazione, che conta più di 800 associate risultando una delle più numerose sia a livello nazionale che internazionale, intende promuovere la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. La dott.ssa Cinelli Colombini ha quindi rivendicato il ruolo delle donne e della qualità del loro lavoro portato avanti in tanti anni tra mille difficoltà e talvolta pregiudizi nel settore vitivinicolo. Ha poi chiuso il suo intervento richiamando l'attenzione sulla necessità di politiche della famiglia (asili nido, in primis) che possano facilitare le donne nell'inserimento nel mondo lavoro, nello sprigionare le loro abilità e competenze e aiutare la crescita e lo sviluppo del nostro Paese.

Anche il magnifico rettore dell'Università di Perugia Maurizio OLIVIERO è intervenuto rivendicando l'importanza della formazione superiore e dell'Università nella crescita economico-sociale e culturale della nostra società e degli individui che la compongono, menzionando gli importanti risultati scientifici ottenuti dal sistema universitario italiano in ambito internazionale. Questo nonostante il sottofinanziamento di cui la ricerca italiana soffre da anni.

Il magnifico rettore dell'Università Politecnica delle Marche Gian Luca GREGORI ha invece aperto la sua discussione sottolineando come in una fase di cambiamento e di grandi sfide a livello socio-economico come quella che stiamo attraversando ci sia il bisogno di fomentare una ricerca di tipo multidisciplinare come quella degli studi condotti e illustrati dai precedenti relatori, prof. Frega e prof. Cocchi. Inoltre, ha sottolineato l'importanza di stabilire sinergie tra le Università, sfuggendo alla logica della competizione forzata e fine a se stessa tra Atenei che ha caratterizzato gli ultimi anni dell'università Italiana. Occorre invece, spiega il rettore, fare squadra e partenariati che guardino in primis alla formazione degli studenti, anche e soprattutto a quelli che abbiamo "in casa", con una formazione in grado di plasmare bravi professionisti ma anche grandi persone. L'università deve creare offerte formative che siano in grado di mantenere vive le località "periferiche", le piccole realtà e le piccole comunità che formano il tessuto sociale della nostra regione. In questo, il ruolo dell'UNIVPM deve essere cruciale ed estremamente efficace. C'è bisogno di ricerca innovativa, trans- e multidisciplinare, che punti a valorizzare il capitale umano, le abilità e competenze presenti nel nostro territorio con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale e al rafforzamento dell'attrattività regionale da un punto di vista turistico, ambientale e agroalimentare.

Infine, per quanto riguarda le conclusioni della mattinata e l'assegnazione del premio, il prestigioso "Verdicchio d'oro" è stato assegnato a tre personalità che si sono distinte nella promozione e valorizzazione della nostra cultura enogastronomica: Donatella CINELLI COLOMBINI, presidente nazionale "Le donne del Vino", Maurizio OLIVIERO, rettore dell'Università di Perugia e Giancarlo SOVERCHIA, agronomo ed enologo.

L'evento si è concluso con un riconoscimento anche per il prof. Natale G. FREGA che è stato nominato dal Consiglio comunale di Staffolo "cittadino onorario".