

W

## SAPORI&amp;TRADIZIONI

NELLA TERRA DEL VERDICCHIO  
**"Castelli di Jesi"**  
 tra arte e storia  
 Oggi vernissage

Jesi Appuntamento questa mattina (ore 11,30) presso la sede centrale della Banca Popolare di Ancona (Centro Direzionale Esagono - via Don Battistoni a Jesi) per la



presentazione della pubblicazione "Castelli di Jesi", arte e storia nelle terre del Verdicchio. Al termine degustazione di Verdicchio Riserva e prodotti tipici.

## L'ECCELLENZA

ANDREA FRABONI

Jesi

Genialità e qualità, un connubio che continua nel segno di casa Mirizzi. E così il medagliere di Montecapponne, l'azienda vinicola di Jesi, parla chiaro: il 2010 è straripante di riconoscimenti, un segno tangibile di una seria politica dedicata all'amore per la vigna. Tre bicchieri del Gambero Rosso al Verdicchio Riserva Utopia 2007, e in prima fila con l'annata 2008 (tecnicamente forse superiore), il primo posto tra i vini bianchi in Italia, al Tabano Bianco 2008 con 98/100 sulla guida Maroni ed anche qui con l'annata 2009 che promette grandi risultati. Da pochi giorni si è aggiunta una prestigiosa medaglia d'argento con il Sauvignon "La Breccia" alla Selezione nazionale dei vini da pesce fra i quasi 600 vini in gara.

Eppure la parola d'ordine è interessare al buon bere un pubblico sempre più attento e sensibile alla genuinità e alla qualità di quello che c'è dentro una bottiglia. Con un'attenzione molto particolare alla "sfera" femminile che si sta rilevando sempre di più competente e che per filosofia non compra mai a scatola chiusa.

Ma Montecapponne è sempre in movimento, per promuovere ulteriormente il legame territorio-eccellenze, continua l'omaggio alle personalità nate o vissute in questa terra meravigliosa. Lo scorso anno era stato presentato il rosato dedicato al compositore Pergolesi, il "Pergolesi A.D.1710", quest'anno invece l'omaggio è diretto ad uno dei più grandi imperatori che la storia abbia mai conosciuto: Federico II di Svevia. Nacque a Jesi sulla pubblica piazza da Costanza di Altavilla il 26 dicembre 1194, che lo partorì in tarda età e pubblicamente (per gli increduli), in una tenda. Il vino a lui dedicato si chiama "Federico II A.D. 1194" ed è un Verdicchio Classico Superiore d'annata. "Un Verdicchio vinificato con uve proprie di alta qualità - come sottolinea con orgoglio Gianluca Mirizzi - sane e alle quali non manca mai l'acqua, divenendo in fase di maturazione, ricche di succhi e aromi che vengono preservati con una tecnica di cantina sopraffina". Che sarebbe l'iper riduzione dall'ossigeno: consente di ottenere vini intensamente aromatici nei loro aromi primari (fiori e frutta) rispetto alle tecniche tradizionali. Tutto



## Federico II "rivive" con Montecapponne

questo fa del Federico II un Verdicchio davvero originale e per questo assolutamente riconoscibile.

La Montecapponne è una delle fattorie vitivinicole nelle Marche gestita direttamente dai proprietari (la famiglia Mirizzi-Bomprezzi) e che produce esclusivamente vini imbottigliati all'origine, garantendo così la provenienza delle uve, quindi del vino che si produce. Attenta selezione delle uve con importanti ed essenziali investimenti elevati che consentono di far sviluppare il più possibile gli aromi primari. In numeri 60 ettari di proprietà, più 20 in affitto ma gestiti direttamente. Dieci i vini in produzione di cui cinque bianchi (Utopia, Tabano Bianco, La Breccia, Federico II A.D.1194, Verdicchio Classico) più tre rossi (Tabano Rosso, Montesecco e Pergolesi) e infine due dolci (Resio, Akinos).

"La qualità assoluta e la riconoscibilità dei nostri vini, testi-

monia anche dai riconoscimenti - dice ancora Mirizzi - sono la filosofia che ci muove nel produrre. Ci impegniamo per essere una realtà vinicola produttiva che sappia esportare la grande qualità di questa terra marchigiana di cui siamo orgogliosi di esserne direttamente testimonial". Negli ultimi tempi poi - aggiunge Mirizzi - ci siamo impegnati ad evidenziare alcuni dei nostri amici ristoratori grazie al loro impegno per preparare eccellenze abbinate ai nostri vini". L'iniziativa internetiana ("I vini di Montecapponne che spettacolo"), è affidata a Kruger Agostinelli.

Appuntamento al prossimo weekend con Cantine Aperte: nella sede di via Colle Olivo oltre alle consuete degustazioni di vini gli assaggi preparati dallo chef Claudio Api dell'Arnia del Cuciniere e i prodotti del Caseificio Piandelmedico proposti direttamente da Giulia Trionfi Honorat.



In alto Gianluca Mirizzi con lo chef Marco Passini del Conero Golf di Sirolo. La Breccia a Portonovo

## PRIMO PIANO

MARCIANO DELLA CHIANA

### Le olive ascolane in vetrina al raduno dei cibi di strada

Marciano della Chiana Tutto pronto per il via di "Streetfood Market", l'evento promosso da "Streetfood" domani e domenica a Marciano della Chiana, nel cuore della Toscana. Un vero e proprio ritrovo dei principali cibi di strada del nostro paese che in questo borgo medievale avranno l'opportunità di farsi conoscere. Molte le iniziative collaterali ma il cuore della manifestazione sarà il mercato dei cibi di strada che si snoderà per le vie del borgo: dai Gofri piemontesi, al panino con lampredotto, la porchetta, la focaccia di Recco e le olive ascolane.



A SAN SILVESTRO DI SENIGALLIA

### I piatti della tradizione alla Festa sul prato

Senigallia Da oggi a domenica la bella frazione collinare di San Silvestro di Senigallia si anima per la tradizionale Festa sul prato, organizzata dall'Accli. Un evento enogastronomico quasi unico nel territorio perché altamente specializzato nella preparazione di menù tipici con prodotti esclusivamente biologici e freschi. Il programma della festa è ampio, e offre a tutti i visitatori la possibilità di trovare svago, con i giochi organizzati nei vari stand, con l'esibizione della scuola di ballo dei maestri Alessandro e Sara che si terrà domenica alle 17.30, con la musica da ballo che animerà le tre serate a partire dalle 21. Anche il panorama gastronomico è ampio, e i nostalgici dei sapori più tradizionali troveranno al venerdì i fagioli con le cotiche e una meravigliosa trippa, magistralmente cucinate dalle cuoche di S. Silvestro. Il menù comprende anche piatti meno "robusti", ma mai meno saporiti, come i maltagliati con i ceci, le pappardelle, gnocchiali al ragù d'anatra e penne all'arrabbiata. Ma nel variegato menù si trova anche la fava appena raccolta cucinata in potacchio, la classica grigliata mista e di castrato, la faraona alla cacciatora, il coniglio con le patate e la classica porchetta. Piadina e panini con prosciutto o salsiccia per chi desidera consumare un pasto veloce. Tutti i prodotti sono nostrani, compreso il vino che accompagnerà le pietanze.

## Cantine Aperte, l'edizione dei 18 anni è pronta

Ancona

Cantine Aperte diventa maggiorenne. E, per festeggiare i 18 anni d'attività, propone un brindisi augurale, questa sera dalle 18 al teatro Cortesi di Sirolo, dopo brani dedicati al vino eseguiti dal gruppo jazz Big Band. E' questa la prima iniziativa messa in cantiere dal Movimento Turismo del Vino delle Marche in occasione di "Cantine aperte 2010" che si svolgerà in 62 cantine ed aziende agricole della regione ben spalmate su tutto il territorio sabato 29 e domenica 30 maggio.

Alla conferenza stampa di presenta-

zione di un evento di promozione enologica accoppiata alla perfetta accoglienza delle cantine aderenti, hanno preso parte i consiglieri del Mtv Antonio Terni, Carolina Garofoli e Stefano Mancinelli che hanno posto l'accento sull'entusiasmo dei partecipanti. "A cui offriamo - ha sottolineato Terni - accoglienza certificata. L'enonauta è una persona molto curiosa, che si vuole documentare sulla varie tipologie di vino di cui la nostra regione è ricchissima". Carolina Garofoli ha ribadito il concetto di un rigoroso standard di qualità proposto dalle cantine aderenti ricordando anche un concorso per uno slogan sul bere consapevole



Sabato 29 e domenica 30 Cantine Aperte

per la fascia d'età 18-30 anni che possa sensibilizzare i giovani. Ha anche spiegato che 50 cantine italiane e due delle Marche (Garofoli e Moroder) in collaborazione con l'Enel promuoveranno l'energia alternativa. "Chi è appassionato della cultura del vino - ha ricordato ancora Stefano Mancinelli - deve venire nelle nostre cantine durante l'arco dell'intero anno, in modo da toccare con mano la cultura che è insita nella produzione del vino". Gli enonauti (oltre 50.000 nelle Marche lo scorso anno) acquisteranno, al costo di 5 euro, un bicchiere (diventato ormai un pezzo di collezione) con il logo Cantine Aperte con il quale potranno

girare per cantine diverse, in un vero e proprio tour del buon bere. Le aziende Angelo Accadia, Moroder, Vallerosa Bonci, Giusti e Mancinelli propongono anche un "Simposio delle arti" con artisti di fama. Garofoli presenta una nuova linea cosmetica di creme al vino rosso.

E' stato anche presentato il libro di poesie scritte da Filippo Pesaresi dal titolo "Cartoline a Cristina" che verrà proposto all'attenzione degli enonauti nelle varie cantine. Ricavato a favore del lebbrosario di Puri, in India, in cui l'odontoiatra Cristina Gobbi svolgeva la sua straordinaria attività di volontariato.