

W

WEEKEND

SAPORI&amp;TRADIZIONI

MIGLIOR CHEF EMERGENTE

Le "animelle"  
fanno volare  
Alessio BiagiFabriano Alessio B  
foto), trentenne, luc  
del ristorante "Cana  
Grosseto è il Miglior  
Emergente del Cent  
edizione 2011. Con

TRIONFI HONORATI &amp; MONTECAPPONE

# Ecco il paradiso delle eccellenze

Jesi

**T**estimonial decisamente attraente e luccicante Roxy Rose, una delle indiscusse regine del burlesque in Italia, che ha fatto da trait d'union fra due aziende importanti di Jesi: il Caseificio Piandelmedico di Giulia ed Antonio Trionfi Honorati e l'azienda vinicola Montecappone di Gianluca Mirizzi. Una congiunzione per una serata coloratissima al Casino del Marchese il nuovo locale per specialità gastronomiche a chilometri zero nato dall'inizio dell'anno all'uscita della superstrada Ancona-Fabriano a Jesi Ovest in direzione Cingoli.

Bellezza e misurata provocazione per mettere in bellavista una degustazione dell'ultime produzioni casearie e vinicole di queste due aziende prestigiose della Vallesina, una vicinanza sia geografica che come filosofia di qualità eccellente enogastronomica. La Montecappone è reduce da un'intensa attività commerciale e promozionale fra il recente Vinitaly che oltre a consolidare la presenza nella distribuzione italiana ha gettato importanti basi a livello internazionale. Inoltre un medagliere ricco di continui e meritati riconoscimenti su tutte le importanti guide nazionali ed internazionali. Pluripremiata e top della gamma Utopia, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva e nel top della vendita il Sauvignon La Breccia e il Federico II



Foto di gruppo per l'eccellenza: Alessandro Mirizzi, Antonio Trionfi Honorati, Roxy Rose, Giulia Trionfi Honorati, Gianluca Mirizzi e sua moglie Annarita

A.D. 1194, Verdicchio Classico Superiore.

Da parte sua il Caseificio Piandelmedico oltre al riconoscimento personale e amichevole di Dustin Hofmann che si è scoperto un ottimo amante del cacio di casa Trionfi Honorati, al quale è arrivato un bel regalo da Los Angeles, ottiene un grosso risultato al Sud. Infatti a Napoli alla seconda edizione di "CacioBù" per formaggi 100% latte di bufala mediterranea italiana ha ottenuto un riconoscimento di qualità con il Castelmedico e ben due diplomi

di eccellenza con la Piattella e la Cremola. Il tutto a testimonianza della crescente ed elevata qualità dei prodotti marchigiani. Intanto il Casino del Marchese, gradevole convivio del ristoratore, si dedica per il periodo aprile e maggio alla formula "la Merenda del Casino", un sostanzioso aperitivo all'italiano con prodotti dell'orto, tanto cacio, pane fresco fatto nell'antico forno a legna nello spiazzale del locale e un bel calice di vino dalla domenica al giovedì (mercoledì giorno di chiusura) a un prezzo decisamente aggressivo.