

# Enogastronomia La soddisfazione degli assessori Cecchini e Bracco

## L'Umbria del vino è sul podio

*Riconoscimenti anche per ristorazione e ricettività*



Gli stand (a sin.) la degustazione



PERUGIA - "SensOfWine", o "il vino che parla ai sensi", l'elegante "kermesse" che il giornalista ed editore enogastronomico Luca Maroni organizza per gli appassionati del buon bere e che si è appena conclusa al Palazzo dei Congressi di Roma, non è stata avara con il vino umbro: nell'elenco dei premiati, come terzo miglior bianco a pari merito con 95 punti, figurano il Panata Bianco 2009 - Argillae, il Grechetto Bianco del Cavaliere 2009 - Cantina Todini, lo Chardonnay Bianco d'Altarocca 2009 - Cantina Altarocca; e, come terzo vino rosso ex-aequo a 95 punti, il San Giorgio 2005 della Cantina Lungarotti.

Ma è nella categoria dei vini dolci che si è assistito all'exploit: al primo posto c'è infatti, e per la prima volta in assoluto per un passito rosso, un vino umbro: il Semèle 2007, della Cantina Signae.

"È un passito di Montefalco - spiega il titolare della cantina Luciano Cesarini - quel vino leggermente dolce che i contadini locali conoscevano e conoscono bene, che un tempo - aggiunge con un sorriso - si usava in due occasioni, per il pranzo di Pasqua e in caso di

malattia, per curare tosse e raffreddori.

Ci abbiamo lavorato, e ne è venuto fuori questo prodotto, che nella passata edizione di 'Wine Week' di New York ha suscitato l'interesse di titolati 'chef', per la capacità del nostro passito di abbinarsi con le carni e con il salato.

Il nostro motto - dice Cesarini - è 'Montefalco, non solo Sagrantino'".

Il vino umbro era presente a "SensOfWine" con uno "stand" di espositori e "special events", come quello svoltosi nella giornata conclusiva e presentato (alla presenza del sindaco di Todì Antonio Ruggiano) dallo stesso Luca Maroni, dedicato alla degustazione dei cinque grechetti dell'Associazione "Progres - Produttori Associati Vino Grechetto di Todì", che dallo scorso giugno si possono fregiare della "Denominazione di Origine Controllata", riconosciuta loro dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

"Siamo qui ad illustrare e ad apprezzare - ha detto Luca Maroni - le caratteristiche di un'uva preziosa per i vini bianchi dell'Italia centrale, un'uva capace d'imporci a

livello internazionale".

La degustazione a "SensOfWine" ha fatto seguito, a qualche settimana di distanza, ad un altro evento promozionale della "Progres", dedicato all'abbinamento del grechetto con l'alta gastronomia umbra: lo "chef" Marco Bistarelli, presidente di "Umbria Golosa", l'associazione che riunisce i migliori cuochi della regione, ha elaborato una ricetta per ciascun vino, al fine di esaltarne al massimo le organolettiche virtù.

E sono stati, in questi giorni di gloria per il vino e la gastronomia umbra, lo stesso Bistarelli ed un altro dei cuochi dell'"Umbria Golosa", Marco Gubbiotti, ad imporsi da protagonisti in Alta Badia nella recente edizione della "Chef Cup Südtirol", nata da un'idea dello chef altoatesino Norbert Niederkofler (due stelle Michelin): secondo assoluto (dopo Ugo Alciati, "Ma non vale, lui ha usato il tartufo banco!", ha scherzato il cuoco tifernate trapiantato a Perugia) si è classificato proprio Bistarelli, con i suoi paccheri farciti con carbonara di tartufo nero di Norcia, zuppa di cardi e zabaione di parmigiano, mentre la quarta posizione è anda-

ta a Marco Gubbiotti, con mezze maniche, carciofi, lenticchie di Castelluccio, guanciale e polvere di bruschetta di alici.

Riconoscimenti di rilievo sono venuti all'Umbria anche nel settore della ricettività: il "Castello di Monterone" (residenza d'epoca che ospita al suo interno il ristorante di Marco Bistarelli) è stato inserito nella "top ten" dei migliori "alberghi romantici d'Europa" dal "TripAdvisor Traveler's Choice 2011", un sito turistico di grande diffusione raccomandato da importanti riviste di settore, che si basa, per le sue valutazioni, sulle prove e le dirette testimonianze di turisti e viaggiatori, messe in rete da ogni parte del mondo.



Richiesti di un commento, gli assessori della Regione Umbria Fernanda Cecchini (Agricoltura) e Fabrizio Bracco (Turismo) hanno espresso la propria grande soddisfazione per questi traguardi raggiunti:

"Il vino umbro conquista sempre più posizioni - ha detto Fernanda Cecchini -, a testimonianza del grande impegno speso in questo settore alla ricerca di una qualità sempre maggiore, così come l'alta ristorazione in Umbria è ormai un accreditato 'testimonial' dell'eccellenza agroalimentare dei nostri territori".

"Vino e gastronomia contribuiscono all'immagine turistica complessiva dell'Umbria - ha commentato Fabrizio Bracco - e il riconoscimento andato alla qualità dell'accoglienza è un premio all'attenzione che si sta dedicando a questo importantissimo aspetto del settore turistico".

Un settore, peraltro, sul quale l'Umbria punta in modo particolare come veicolo di rilancio dell'economia regionale.