

Riconoscimento Al vino delle Marche la Docg dopo 40 anni di Doc

Verdicchio, bianco dalla lunga vita

Giuseppe Grifeo

■ Verdicchio, il «bianco dalla lunga vita», quarant'anni come Doc e non sentirli. Adesso il ministero delle Politiche Agricole gli ha assegnato il marchio Docg. Un compleanno in piena regola per Assivip, il gruppo dei produttori marchigiani che il 2 luglio ha scelto Roma e il Palazzo del Gusto del Gambero Rosso come cornice dell'evento. È stato un vero trionfo di assaggi, profumi, con libero spazio alla fantasia dello chef Luca Ogliotti che per la cena finale ha creato piatti da abbinare a quattro interpretazioni vinicole del Verdicchio.

Ma prima del cibo, un seminario guidato da Dino Porfiri, enologo e presidente della Assivip,

su 70 prodotti di 34 aziende, a cominciare dallo storico marchio Fazi Battaglia, giunto con tre specialità, Masaccio-Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico superiore '05, il San Sisto-Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico riserva '05 ed Ekos-Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico superiore '08. E poi i Verdicchio di Vallerosa Bonci, Santa Barbara, Montecappone e Moncaro, etichette che hanno accompagnato i piatti della cena conclusiva.

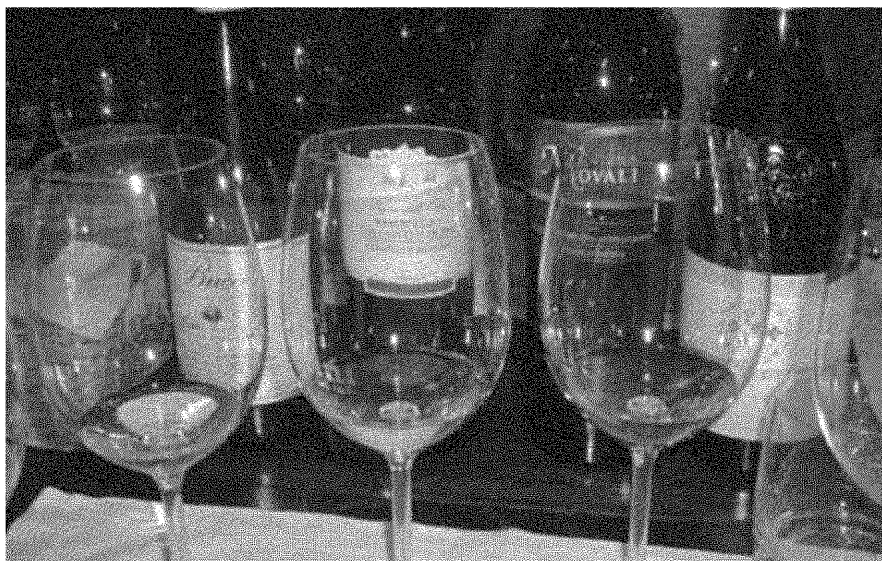
«Il Verdicchio dei Castelli di Jesi - dice Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso - resta uno dei bianchi di riferimento nel panorama nazionale, forse il bianco più amato dagli italiani. Ottenuto da un vitigno autoctono, rappresenta molto bene una tradizione che affonda le sue ra-

dici nella cultura del territorio».

Ad aprire le danze degli assaggi, Marco Sabellico, curatore della Guida Vini d'Italia. Poi le pietanze di Luca Ogliotti.

A cominciare dal Cappuccino di seppie e piselli, riduzione di soja e sesamo: perfetto ingresso al vero pasto, con le seppie cotte a 150 gradi centigradi per circa due ore, per mantenere la morbidezza e le proprietà fondamentali del cefalopode; il tutto servito in coppe alte.

E poi i ravioli ai gamberi rossi, pescati nel mare di Mazara del Vallo, crudo di zucchine e fondente di cipolle rosse. Alta cucina con il Trancio di tonno confit, salsa di fagioli gialli della stoppia e pancotto all'origano di Lipari. Infine, Golosità di pesche all'amaretto, dessert servito in abbinamento al Tordiruta-Verdicchio dei Castelli di Jesi classico passito '05 della Moncaro.



Festa

Assivip, il gruppo dei produttori marchigiani del Verdicchio, famoso vino molto conosciuto soprattutto in Europa, hanno festeggiato 40 anni del «doc» nel palazzo del Gusto del Gambero Rosso a Roma