

L'APPUNTAMENTO DA VENERDÌ A DOMENICA TANTI EVENTI PER CELEBRARE UNA DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Mezzo secolo di Rosso Piceno Doc tra convegni e laboratori

CINQUANT'ANNI e non sentirli per il Rosso Piceno Doc che, per il suo primo mezzo secolo (la denominazione di origine controllata è stata riconosciuta nel 1968), verrà festeggiato con una tre giorni di degustazioni, convegni e laboratori. E' in programma da venerdì a domenica, tra l'istituto agrario, l'istituto alberghiero e il centro congressi della Camera di Commercio, l'iniziativa 'Piceno... è. 50° anniversario della Doc del Rosso Piceno' nata da un'idea della neonata associazione 'Cuore Azzurro' in collaborazione con Simbiosi Marketing,

con il patrocinio del Consorzio tutela vini piceni, Camera di Commercio, Bim Tronto, Regione, Provincia e Slow Food. Si parte venerdì alle 17, all'istituto agrario, con la cerimonia di inaugurazione nel corso della quale sarà possibile degustare castagne e novello. Quindi, dalle 18 alle 22, ingresso visitatori, degustazioni e laboratori. «Abbiamo accolto con piacere - dice la preside dell'agricoltura, Maria Luisa Bachetti - la proposta di ospitare le diverse cantine per la presentazione dei loro prodotti. Saranno coinvolti la maggior parte degli studenti».

«Questa idea - dice il vice presidente del consiglio regionale, Piero Celani (foto) - nasce dalla necessità che hanno sentito le cantine del Piceno di fare qualcosa per l'anniversario del Rosso Piceno. Questo è l'unico settore del comparto che dal 2008 in poi, da quando c'è la crisi, ha dato sempre segno positivo». Il programma proseguirà sabato quando all'istituto agrario, alle 15 e alle 17, sono in programma due laboratori a cura di Giampaolo Gravina e di Fabio Giavedoni e, al centro congressi della Camera di Commercio, alle 10 convegno su cibo e ambiente,

dalle 10 alle 19 apertura stand Slow Food e banchi olio, alle 10 e alle 11 laboratorio 'Pane e olio', alle 16 laboratorio 'Pecorino dei monti Sibillini', alle 17 laboratorio sulle erbe aromatiche del Sibillini. Infine, alle 21, cena di gala all'hotel Marche. Domenica, invece: all'agricoltura, dalle 17 alle 22 ingresso visitatori e degustazioni, e alle 17 laboratorio a cura di Francesco Falcone, al centro congressi della Camera di Commercio, dalle 10 alle 19 apertura stand Slow Food e banchi olio, dalle 12 alle 17, laboratori.

Lorenza Cappelli

