

ASCOLI E FERMO

Economia e turismo

Pasqua da tutto esaurito Ristoranti al completo «C'è voglia di uscire e stare in compagnia»

Mare, montagna, ma anche la città: previsioni positive nel Piceno per le feste. Aperto il Ponte di Cecco e i musei a orario continuato

di **Valerio Rosa**

Le previsioni meteo non promettono un granché bene, ma manca ancora una settimana al weekend di Pasqua e tutto può succedere. Questa incertezza climatica non sta però scoraggiando le prenotazioni dei turisti sia al mare che in montagna, ma anche nei borghi d'arte. I Musei Civici di Ascoli saranno aperti ad orario continuato e sicuramente in città ci sarà ancora tanta curiosità nel visitare il Ponte di Cecco riaperto con le Giornate del Fai. «Siamo al completo già da alcune settimane - ha ammesso Giggi Argira del ristorante 'Il Ruspante' in corso Vittorio Emanuele con il figlio Quirino - stiamo valutando anche di riaprire il giardino esterno, ma attenderemo le previsioni meteo qualche giorno prima. Di sicuro sarà una Pasqua affollata». Tante le prenotazioni negli hotel del centro e anche della periferia in

tutti soprattutto se il meteo ci assisterà visto che è la prima data per la classica gita fuori porta». E il fuoriporta ha già fatto registrare il tutto esaurito anche al 'Vecchio Mulino' di Roccafluvione: «C'è tanta voglia di uscire a mangiare fuori - hanno ammesso Andrea e Stefano Argira - tanto che sono già tre settimane che con il bel tempo il nostro locale sta riscuotendo grande successo. A Pasqua saremo pieni e speriamo di continuare così anche nei 'ponti' del 25 aprile e del primo maggio». Al 'Tiglio' di Montemonaco lo chef stellato Enrico Mazzaroni (foto in alto a destra con la sua brigata) ha già tavoli e camere prenotati da tempo mentre in queste ore si sta esibendo nello stand dei 'Vini Moncaro' al Vinitaly di Verona. Hotel e ristoranti sold out anche a Villa Picena di Colli del Tronto e al Parco dei Principi di Grottammare, le due strutture di proprietà dell'imprenditore Filippo Olivieri. Tutto pieno an-



particolare all'Hotel Villa Pigna. «Per quanto riguarda la ristorazione siamo pieni - ha ammesso Fabio Troiani - mentre per le camere abbiamo ancora una limitatissima disponibilità, ma sono tanti quelli che chiamano e che stanno aspettando previsioni meteo più attendibili». All'Osteria Ophis ad Offida è già tutto al completo da settimane. «Anche a febbraio mentre eravamo chiusi per le ferie, continuavano ad arrivare prenotazioni - ha ammesso lo chef Daniele Citeroni (foto sopra con la sua brigata) - ma abbiamo solo 18 tavoli e più di tante persone non possiamo accogliere. Sono certo che saranno due giorni 'bingo' per

che al mare con la riapertura di tanti stabilimenti balneari. «Abbiamo riaperto oggi (ieri; ndr) - ha ammesso Emidio Del Zoppo dello chalet 'La Bussola' - e per Pasqua non abbiamo più posto già da alcune settimane». Ci sono rimasti un paio di tavoli disponibili, infine, al 'Posto Nuovo' di Porto d'Ascoli con lo chef Davide Camaioni che presenterà il nuovo menu con due novità: il picone al formaggio, salsiccia e rosmarino e la lonza di nerino umbro al vino cotto. Per Pasqua verrà poi riproposto un classico del ristorante 'C'era una volta' dell'indimenticato papà Tonino: gli gnocchi ripieni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Fermano al Vinitaly «Sacrifici e nuovi stimoli»

I produttori locali in vetrina. Tanti i premi che riceveranno nell'edizione 2023



Giorgio Savini



Alfredo Allegrini



Giacomo Centanni

Al Vinitaly, manifestazione dedicata al mondo del vino, che si è aperta ieri a Verona, l'Italia la fa da padrone grazie anche al contributo professionale del Fermano nella produzione di vini. Tra i protagonisti dell'edizione 2023, premiati con importanti riconoscimenti, la Cantina Centanni, Vigneti Santa Liberata e Cantina Villa Manù, i cui titolari ritireranno i premi. Dopo 'Miglior cantina dell'anno' riconosciuta nel 2022, la Centanni che coltiva vigneti su territorio ascolano e fermano, quest'anno verrà premiata per la categoria biologica Miglior Rosato Vinitaly 2023, con l'etichetta 'Floralia 2022'.

In attività da tre generazioni, la famiglia Centanni ha ottenuto nel tempo, preziosi riconoscimenti professionali, simbolo di attenzione alle pratiche di coltivazione, vinificazione e proposta sul mercato. «Per noi - commenta Giacomo Centanni - i riconoscimenti sono indicatori di buoni percorsi produttivi da seguire e nuovi stimoli a fare meglio e di più, per il nostro Fermano e per la nostra cultura italiana del vino». Tradizione e passione da tre generazioni anche per la cantina Vigneti Santa Liberata che ugualmente coltiva terreni su territorio fermano e ascolano con cantina a Lido di Fermo, premiata per i due bianchi: Passerina Docg bio 'Amare' e Pecorino Docg bio 'Saggiolo'. «Bene la ripresa commerciale del vino dopo un periodo di calma - dice Giorgio Savini, titolare della cantina e presidente del Consorzio Vini Piceni - anche se i bianchi sono più richiesti dei rossi, ritenuti più impegnativi rispetto ai primi. L'attenzione al biologico dimostra quanto e come la cultura del vino stia cambiando: da una parte il con-

sumatore che vuole sapere cosa beve e torna a concepire il vino come piacere e nutrimento, dall'altra invece l'impatto generazionale si scontra con la responsabilità dei viticoltori che dovrebbero insegnare ai giovani come apprezzare il vino con i suoi profumi, gusto e benefici. I riconoscimenti del Vinitaly sono sempre un lustro per noi, che come tutti i viticoltori siamo aperti alle critiche volte a tenere alto il livello della qualità dei vini della nostra terra». Generosità della natura unita alla sapienza dell'uomo, è anche custodita nella storia dei vini Cantina Villa Manù di Lapedona, della famiglia Allegrini, viticoltori da tre generazioni. Con l'etichetta 'Incanto', il titolare Alfredo Allegrini, ritirerà il Premio Miglior vino Biologico Falerio Doc Pecorino.

Per la prima volta in degustazione al Vinitaly, Villa Manù porta alla vetrina del mondo del vino, la sua storia, fatta di sacrifici, investimenti, scelte importanti di produzione, tutto e sempre mirato alla qualità e benessere anche emotivo del vino, affidato ad etichette da nomi soavi come 'Incanto' 'Armonia' e di imminente uscita 'Sinfonia'. «Abbiamo sempre creduto che il vino debba rallegrare un pasto, come un'occasione di incontro - dice Allegrini - e per questo abbiamo iniziato a credere nel biologico fin dal 1995. Scegliendo l'agricoltura disciplinare e nessun prodotto sistemico e chimico, è stata durissima all'inizio, sia nel successo della produzione che nell'esplorazione di nuovi mercati. Ora raccogliamo i frutti di questi sacrifici grazie all'apprezzamento e alle richieste dei consumatori che, come noi, scelgono la qualità delle nostre terre».

Paola Pieragostini