



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Conclusa la nona edizione del concorso enogastronomico promosso dal Consorzio

A TAVOLA CON IL NOBILE: VINCE LA CONTRADA DI POGGIOLO

In nove anni recuperate oltre 150 ricette della tradizione. Bruno Gambacorta (ideatore del premio): «Un esempio da tenere a modello per l'Italia del gusto». Carletti (presidente Consorzio): «Tradizione, cultura e territorio sono alla base del Sistema Montepulciano»

Con "Cartoccio di pici all'aglione aromatico", in abbinamento con Vino Nobile 2007 Dei e "Corone di Chianina con crema di Peconzola", abbinato al Vino Nobile 2007 Ercolani, la Contrada di Poggiolo si è aggiudicata la nona edizione del premio enogastronomico "A Tavola con il Nobile", il concorso ideato dall'inviato del Tg2 Bruno Gambacorta con il Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano.

«Il premio "A Tavola con il Nobile" – ha detto **Bruno Gambacorta**, presidente della giuria composta da 20 giornalisti – è un esempio di come l'Italia attraverso il gusto possa riuscire a far prevalere l'immenso patrimonio culturale legato alla tavola e che rimanda direttamente ai singoli territori, come in questo caso Montepulciano, patria di un grande vino quale il Nobile».

In nove anni di concorso sono state recuperate **oltre 150 ricette della tradizione** del territorio, cucinate da oltre 30 massaie e giovani che proprio al fianco di queste "memorie viventi" della tavola potranno continuare la tradizione e la cultura enogastronomica che parte dal territorio. Tante le **materie prime locali utilizzate** in questi anni per proporre i piatti, a partire dalle farine, passando per gli ortaggi fino ad arrivare a le carni spesso ormai fuori dai "menu" casalinghi. Tra queste il coniglio, la faraona, il piccione. Senza dimenticare la pasta fatta in casa con le farine del territorio della Valdichiana.

«Il Sistema Montepulciano si basa sull'interazione e il legame imprescindibile tra gli elementi di spicco del territorio – ha detto il presidente del Consorzio, **Federico Carletti** – e il vino e l'enogastronomia rappresentano proprio uno degli aspetti più tradizionali e particolarmente legati all'economia e alla conoscenza di Montepulciano per questo A Tavola con il Nobile può considerarsi un momento di promozione di uno degli aspetti che maggiormente muovono il turista».

Madrina della nona edizione di A Tavola con il Nobile la giornalista di Sereno Variabile Monica Rubele, giurata speciale tra le contrade di Montepulciano. «Per lavoro conosco l'Italia in lungo e in largo – ha detto la Madrina del premio – e mi rendo conto che uno degli aspetti più preziosi che si legano al territorio è proprio quello che riguarda l'enogastronomia che racchiude in sé la storia e le radici di ogni singola realtà».

Si chiude così la nona edizione di "A Tavola con il Nobile", manifestazione che anno dopo anno permette alla storia enogastronomica del territorio di ricomporsi intorno al prodotto per eccellenza, il Vino Nobile di Montepulciano, divenendo per le contrade del Bravio delle Botti un entusiasmante "tavolo" di confronto prima della faticosa gara dell'ultima domenica di agosto. L'albo d'oro di A Tavola con il Nobile annovera le seguenti contrade: San Donato (due volte), Collazzi (due volte), Gracciano, Voltaia (due volte), Cagnano e per la prima volta Poggiolo.

I piatti che hanno sancito il successo di Poggiolo, insieme agli altri primi e secondi proposti dalle cucine delle altre sette contrade del Bravio (la sfida con le botti che si disputerà domenica 28 agosto) potranno essere degustati per tutta la settimana in occasione delle cene proposte nelle suggestive sedi storiche.

Montepulciano, 22 agosto 2011 C.s. 15