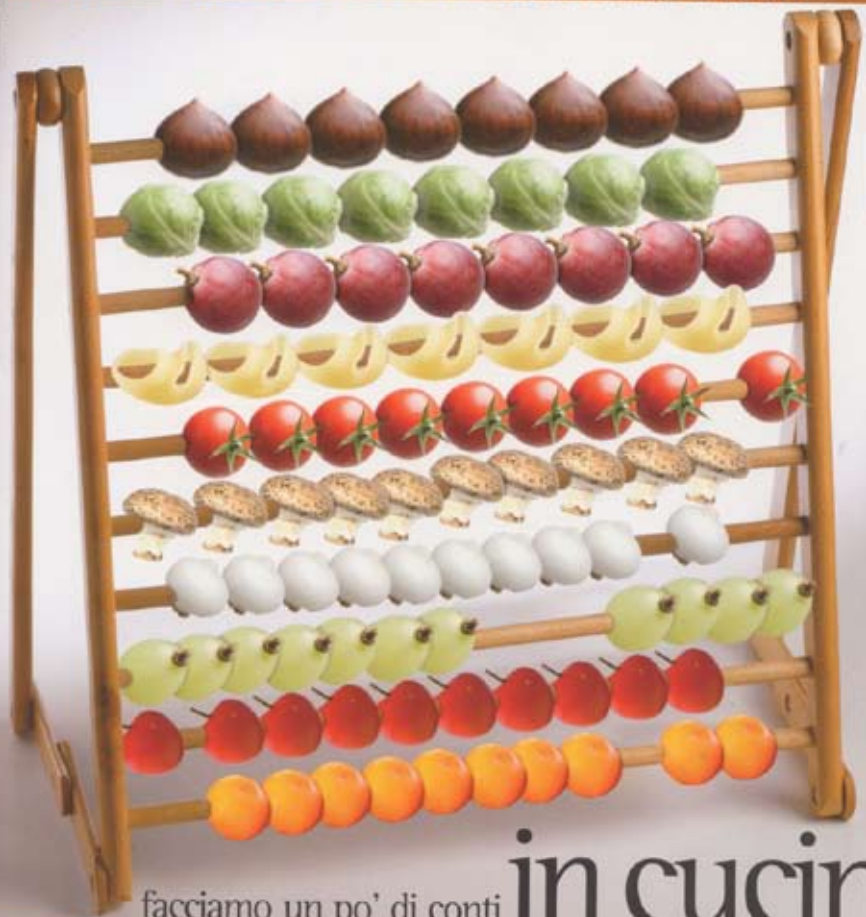


# HORECA

CUCINA & VIN TRADE

M A G A Z I N E n°22

ORGANO UFFICIALE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE - ITALIA



9 781120 22023

## in cucina

facciamo un po' di conti

LAURENCE BRISTOW-SMITH - DA GORNI - MASSIMO BOTTURA

### itinerario



Sigra, Francesca Petrini, produttrice di vini a Monte San Vito; a destra, forme di pecorino di Chessa. Nella pagina accanto, vigneti nei pressi di Mavolati Spontini; interno del ristorante Le Pianelle.

l'attuale nome, una semplice contrazione di Montecarotto, nel 1987. A questo periodo risale anche una svolta qualitativa importante e all'anno seguente la prima produzione di Verdicchio classico, il Verde Ca' Ruptae. Oggi, l'azienda si articola su tre cantine e su vigneti nelle tre zone vitivinicole più vocate della regione: oltre che a quella di Montecarotto in zona Castelli di Jesi, Moncaro possiede la cantina Camerino, nel Conero, e quella di Acquaviva, nell'area superiore del Piceno.

la. "Oltre che alla produzione di Verdicchio - conferma il titolare -, ci dedichiamo alla produzione di rossi, alcuni dei quali ottenuti da uvaggi internazionali, con grande soddisfazione. Come Patios, Rosso secco Igt composto da merlot, cabernet sauvignon e syrah; o Maschio da Monte, ottenuto invece da uve montepulciano in purezza". Punta molto sui rossi anche la Umani Ronchi. Nata a Cupramontana nei primi anni '50, ha recentemente inaugurato un punto vendita e una magnifica bottiglia con sala degustazione progettati dall'architetto Mario Vignori a Osimo, nei pressi di Ancona. In questa sede il responsabile, Lorenzo Casarola, illustra con disponibilità e competenza la filosofia di questa importante realtà a livello regionale e nazionale e passa in rassegna le etichette più interessanti, risultato del



Molto ampia, pertanto, la gamma dei vini in produzione, ai quali si dedica l'enologo Giuliano D'Ignazi con la consulenza di Riccardo Cotarella. Fra i vini ricavati interamente da uve verdicchio, ricordiamo Le Vele, Ca' Ruptae e Vigna Novali, dalla grande struttura. Una delle più apprezzabili sorprese è infine il passito Tordinuta, che stupisce con profumi intensissimi e persistenti di canditi, frutta esotica e spezie, e con un gusto speziato e leggermente caramellato. Fra le etichette più significative della zona del Conero ricordiamo invece Le Sive e Vigneti del Parco, entrambi rossi Conero Doc ricavati interamente da uve montepulciano; Campo delle Mura è invece un'etichetta rappresentativa dell'area del Piceno Doc. Molto interessanti sono poi i rossi prodotti da Santa Barbara. Questa azienda vitivinicola, che si estende su una superficie di 25 ettari di proprietà, ma si appoggia anche a terre in affitto e a conferitori attentamente coordinati, trae il suo nome dal borgo in cui ha sede, Barbara, che sorge sulla dorsale che separa le due valli in cui scorrono, fra vigneti e uliveti, i fiumi Misa e Nevo-

lavoro degli enologi Emidio Felicetti e Beppe Caviola. All'amministratore delegato Massimo Benetti si deve invece la decisione, negli anni '70, di valorizzare vini diversi dal Verdicchio, che pure rappresenta tuttora una parte significativa della produzione, e di concentrarsi sul Rosso Conero, che è da considerarsi uno dei prodotti di punta dell'azienda con le etichette San Lorenzo e Curaro, che esaltano le uve di montepulciano. Il primo, in particolare, è avvolgente e rotondo; il secondo è il primo dei vini di grande pregio prodotti dall'azienda, nato da una severissima selezione delle uve montepulciano. "Un ultimo rosso da segnalare, con il quale siamo usciti, con la nuova annata, da pochi giorni - conclude Casarola - è il Supra, selezione di Rosso Conero superiore".

### Golosità dolciarie

Ultimato il tour a tema enologico, giunge il momento di dedicarsi alla scoperta di altre delizie locali, a cominciare dalla lonzetta (o lonzino) di