



27 | 11 | 2009

Parte I' "Autunno del gusto", facendo leva sulla qualità

L'inaugurazione questo pomeriggio per una tre giorni ricca di iniziative

NORCIA – “Oggi inauguriamo una manifestazione incentrata sulla qualità delle produzioni alimentari e sulla loro importanza per l'economia di questo territorio. Lo facciamo con una nuova formula rispetto a quella già collaudata di Nero Norcia, la mostra mercato del tartufo nero pregiato, attraverso il coinvolgimento di chef altamente professionali in grado di esaltare i prodotti d'eccellenza della nostra terra, e innescando nuovi stimoli e nuovi interessi da parte dei visitatori e dei turisti in un periodo di bassa affluenza turistica”. Così il sindaco di Norcia questo pomeriggio, durante il saluto ai cittadini e alle autorità presenti alla cerimonia inaugurale, subito dopo il taglio del nastro da parte dell'assessore provinciale Piero Mignini. “Nel periodo dell'appiattimento dei sapori e delle competizioni economiche, un evento volto a riscoprire il gusto e la sicurezza alimentare, oltre che lo straordinario valore ambientale di un territorio 'produttore' di qualità come il nostro, non può che giovare al suo sviluppo e alla sua affermazione”. Dello stesso parere l'assessore Mignini, per il quale “il nostro territorio è custode di un tesoro straordinario dato dall'insieme di diversi elementi come la cultura, la gastronomia e l'ambiente: un tesoro dal quale è necessario partire per costruire iniziative di qualità e per farsi conoscere non solo a livello regionale ma nazionale e internazionale”. “Questa iniziativa di Norcia – ha detto anche Gianpietro Angelini a nome dell'assessore regionale Carlo Liviantoni (questo pomeriggio a Terni per un impegno istituzionale concomitante) – è una delle più grandi di una campagna promozionale voluta e promossa dalla Regione Umbria per risollevare l'economia e il turismo di un periodo di stanca come questo”. “Un grazie particolare – ha sottolineato il sindaco Stefanelli – va alla Regione Umbria, che ha finanziato questa nostra iniziativa attraverso i fondi comunitari del Piano di Sviluppo Rurale, ma anche alla locale Confcommercio e ad Epta, per aver collaborato attivamente e fattivamente con il Comune. Un grazie va anche a tutti gli Enti e a tutte le Istituzioni che sono state coinvolte a vario titolo: il Cedrav, la Coldiretti, la Confartigianato, la Comunità Montana Valnerina e Terranostra. La mia riconoscenza va anche ai ristoratori locali – ha aggiunto – ma anche alle aziende agricole e agli imprenditori che hanno investito insieme a noi su questo nuovo progetto, destinato a diventare uno degli appuntamenti annuali più importanti del calendario nursino”. Ai saluti e ai ringraziamenti in Comune ha fatto seguito la visita agli stand allestiti in piazza e alle dimostrazioni di cucina presso il centro di commercializzazione dei prodotti tipici da parte di sei chef emergenti. Una gara culinaria, questa degli chef emergenti, che ha visto vincitore Fabrizio Spera del Palazzo Bontadosi di Montefalco, premiato dalla giuria per la realizzazione dei “Cappellacci allo zafferano con ripieno di gamberi di fiume su una vellutata di lenticchie e pancetta croccante”. Secondo posto per Matteo Bini (del ristorante Piazzetta dell'erba di Assisi) e terzo per Ez Zahar Cherkau (del ristorante Granaro del Monte di Norcia). Domani, ai fornelli saranno all'opera i ristoratori locali. La prima sessione delle 11 vedrà impegnati Daniela Cavarischia e Chiara Amici della “Cantina di Norsia” e Pietro Argira del ristorante “Da Benito”. Nella seconda sessione delle 16 ci saranno Michele Delfine della “Locanda del Teatro”, Flavio Faedi del ristorante “Vespasia” e Baskim Aiji del ristorante dell'Hotel “Europa”. Alle 17 daranno dimostrazione di cucina Ez Zahar Rachid del ristorante “Granaro del Monte”, Andrea Battilocchi del ristorante “Beccofino” e Cecilia Raffo del ristorante dell'Hotel “Hermitage”.