

► Ieri a Villa Baruchello la cerimonia conclusiva della manifestazione alla dodicesima edizione

## Ecco i premi per Falerio una doc d'amare

### VINO PROTAGONISTA

Porto Sant'Elpidio

Falerio una doc d'amare, ieri a Villa Baruchello 12ma edizione dell'evento dedicato alla promozione del vino locale. Cerimonia di premiazione del concorso riservato alla produzione di Falerio e Pecorino vendemmia 2014. Protagoniste le aziende vinicole di Fermo e Ascoli. 600 calici pronti per gli assaggi. Nelle due settimane precedenti l'evento c'era stata la selezione dei vini in concorso e la selezione dei ristoranti per i migliori abbinamenti piatto-vino. Ieri c'è stato il convegno, poi le premiazioni e infine le degustazioni. Coordinatrice Milena Sebastiani, assessore al Turismo e responsabile Concommercio, realtà capofila nell'organizzazione. Presenti il sindaco Nazareno Franchellucci, il deputato Paolo Petriani, il presidente della provincia Aronne Perugini, il presidente dell'Ente

camerale fermano e Unioncamere Marche Graziano Di Battista. Relatori Manuela Corneli e Domenico Balducci dell'Ais nazionale e regionale, Luigi Costantini di Assoenologi Marche, Guadalberto Compagnucci della rivista Sommeliers Marche Magazine, Angela Velenosi dei Vini Piceni. "Siamo riusciti a mantenere l'interesse per il Falerio - chiosa Sebastiani - hanno partecipato al concorso 25 cantine e questo è un gran risultato". Membri della giuria: Domenico Balducci presidente, Stefano Isidori, Stefania Morbidelli, Diego Ciarrocca, Gianni Strovegli, Serenella Natale, Pierpaolo Piermarini e Rocco Vallorani. Per i migliori Falerio premi a: 1° Tenuta La Riserva di Castel di Lama, 2° Terra Fageto di Pedaso, 3° Terre Cortesi Moncaro di Acquaviva. Per i vini Pecorino: 1° Collevite di Monsampolo, 2° Casale Vitali di Montelparo, 3° Ortenzi di Fermo. Migliori abbinamenti: 1° Trattoria Trentasette



Un momento della manifestazione di ieri a Villa Baruchello

per crostino con sgombro marinato e cipolla rossa di Tropea abbinato a Pecorino Rio Maggio, 2° Sudomagodo per sardoncini di patate, olive e capperi su sfoglia di zucca gialla abbinato a Falerio Terra Fageto, 3° Il Veliero per trippa di rospo abbinato a

Falerio Terra Fageto. Due menzioni speciali a: Osteria dei Ponti Oscuri per lo gnocco del peccato col Celestiale di Casale Vitali e Il Giardino per il baccalà in baratolo col Celestiale di Casale Vitali.

s.a.m.

© SPEDIZIONE PECORINO