



Non solo Morellino Nella "Madia dei Sapori" vince la Maremma dalle mille definizioni

Con la proclamazione degli abbinamenti migliori cibo/vino si è conclusa la seconda edizione della manifestazione "Non solo Morellino nella Madia dei Sapori" organizzata dal 28 al 30 agosto 2008 dal Comune di Scansano, di cui è sindaco Flavio Morini, e dalla Strada dei Vini e dei Sapori Colli di Maremma, il cui presidente **Sante Massini** (nella foto) ha accompagnato i giornalisti in questa difficile e impegnativa valutazione per dare enfasi e visibilità a una realtà che ha tante potenzialità e tanta voglia di esprimersi.

L'evento, che ha visto la partecipazione di produttori e cibi tradizionali, delle attività ricettive e dei ristoratori, aveva l'intento di far conoscere i tanti profumi e sapori della Maremma che spesso rimangono celati dal principe assoluto: il Morellino di Scansano. Per raggiungere tale risultato un gruppo di giornalisti della stampa nazionale (fra cui il direttore di Italia a Tavola, Alberto



Lupini) è stato invitato sul territorio per partecipare a una divertente competizione tra i ristoratori che si erano messi in gioco presentando due piatti con relativi abbinamenti di vino, fra i quali uno solo poteva superare l'esame. Questa competizione, simpatica e originale, non ha voluto premiare un piatto e uno chef in

assoluto, ma ha voluto dare enfasi a un territorio e alla comune volontà di crescere e di comunicare.

Per questo gli abbinamenti sono stati premiati con simpatiche diciture che di seguito ricordiamo. All'"Osteria il Buttero" è stata scelta l'Acqua Cotta presentata con il Morellino di Scansano Doc 2005 "Barbicato" dell'azienda Alberese che è risultato l'abbinamento più "caldo". Al ristorante "Le Mandorlaie" gli Gnocchi di patate con salsiccia e melone, abbinato all'Ansonica Costa dell'Argentario 2007 dell'azienda Santa Lucia si è aggiudicato la finale con il giudizio "armonicamente perfetto". Al ristorante "Antico Casale", il Risotto al Morellino abbinato al Morellino di Scansano Docg 2007 dell'azienda



Le Pupille è stato giudicato un abbinamento "istintivamente locale" e all'"Antica Maremma"

l'abbinamento è risultato il più "coinvolgente" grazie agli Involchini di melanzana insieme al Tiburzio 2005 Igt Toscana dell'azienda Montauto.

E poi l'Antica Botte, presentando la sua "Scottiglia" abbinata al Sovana Doc 2006 dell'azienda Montauto ha vinto come "concretamente pieno", mentre "La Spianatoia" si è merita il giudizio del più "voluttuoso" grazie alla Zuppa di funghi abbinata all'Antosa Ansonica Costa dell'Argentario 2005 dell'azienda La Carletta.

Nel centro di Scansano, il "Grottone" ha proposto il suo antipasto Misto del Grottone che abbinato al Morellino di Scansano Doc 2006 dell'azienda Poggio al Toro ha dato vita a un abbinamento "Gustosamente schietto", mentre il ristorante "La Tana dei Lupi", presentando un ottimo Baccalà con le cipolle abbinato al Morellino di Scansano Doc 2006 dell'azienda Celestina Fè ha ottenuto il giudizio di "audacemente saffico".

(A.L.)

