A tavola con il Nobile

written by Marco Salvaterra | 22 agosto 2022

Si è chiuso il ventennale dell'evento promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

A tavola con il Nobile: la Contrada di Voltaia vince nel ventennale del concorso enogastronomico con I Ravioli di Cibreo con rinforzo d'uovo

Il tema dell'edizione della ricorrenza è stato quello de "Le ricette di una volta contro lo spreco alimentare", che è anche uno dei progetti portati avanti dal Consorzio. L'obiettivo del premio è quello di esaltare gli abbinamenti dei prodotti e delle ricette tradizionali con il Vino Nobile di Montepulciano. Tinto, voce storica di Decanter Radio2 Rai, ha animato in teatro Sara Siemoni, Claudio Pasqualin, Anna Moroni, Augusto Tocci e tanti altri ospiti

Con i Ravioli di Cibreo con rinforzo d'uovo è la contrada di Voltaia ad aggiudicarsi per la quarta volta nella storia del premio l'edizione 2022 di A Tavola con il Nobile, il concorso enogastronomico promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano in collaborazione con il Magistrato delle Contrade della città che si è concluso domenica 21 agosto con la premiazione delle migliori ricette preparate dalle otto contrade del Bravìo delle Botti (corsa con le botti per le vie del centro storico di Montepulciano, quest'anno il 28 agosto). Il tema di questa edizione, quella dei venti anni dalla nascita del premio, è stato quello delle Ricette di una volta contro lo spreco alimentare. Al secondo posto si è piazzata la Contrada Gracciano con "La polpetta fritta, l'altra vita del lesso", mentre ha chiuso il podio al terzo posto Talosa con Gli gnocchi di nonna Geffa.

«Venti anni di recupero della tradizione, venti anni in cui abbiamo dato la possibilità a oltre 150 giornalisti di conoscere il nostro territorio attraverso uno dei suoi valori aggiunti, l'enogastronomia – ha commentato durante la premiazione il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – il tema di questo anno poi ci tocca da vicino dal momento che siamo riusciti a legarlo a un progetto del Consorzio, PortamiConTe, dedicato proprio alla sensibilizzazione contro lo spreco alimentare». Ogni piatto in gara è stato degustato in abbinamento a tre etichette di Vino Nobile di Montepulciano sorteggiate prima della gara.

A fare da conduttore al ventennale del Premio è stata la storica voce di Decanter (Radio2 Rai) e di Camper (Rai1), Tinto, ormai tra gli ambasciatori del Vino Nobile di Montepulciano. Insieme a lui e ai giurati del premio (giornalisti da tutta Italia) sono stati presenti anche gli storici amici del Consorzio e di A Tavola con il Nobile: dalla campionessa olimpica Sara Simeoni al conduttore televisivo Bruno Pizzul, passando poi per il procuratore sportivo Claudio Pasqualin (manager di calciatori del calibro di Del Piero, Gattuso, Vialli ecc) fino agli storici volti de La Prova del Cuoco Anna Moroni e Augusto Tocci.

Lo spreco alimentare, come focus di questa edizione e di un progetto del Consorzio e dell'Amministrazione Comunale. Il progetto delle doggy e wine bag e il tag #PortamiConTe. In virtù della forte presenza turistica nella città del Vino Nobile di Montepulciano e della capillare diffusione di strutture con somministrazione di cibi e bevande (oltre 200 esercizi tra enoteche, bar, ristoranti), è nata l'idea di realizzare delle scatole per

per raccogliere le pietanze e le bevande non consumate direttamente sul posto, contrastando così lo spreco degli alimenti avanzati che altrimenti si genererebbe. Con queste doggy e wine bag realizzate con carta riciclata, che al loro esterno hanno un'unica grafica realizzata dall'artista grafico Bobo Artefatti, contenente la spiegazione del progetto, si mira a potenziare il concetto di lotta allo spreco alimentare a partire proprio dall'utente che, una volta consumato il contenuto, rilascerà sul territorio confezioni a loro volta riciclabili a tutti gli effetti. Gli obiettivi, come dichiarato dai vari partner, sono sensibilizzare i consumatori contro lo spreco del cibo e sul grande tema del rispetto per l'ambiente; incentivare la raccolta differenziata nel territorio grazie a materiali completamente riciclabili/biodegradabili; promuovere le attività di sostenibilità del territorio stesso.

A tavola con il Nobile. E' la sfida ai fornelli ideata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano con il giornalista del Tg2, Bruno Gambacorta. Una giuria composta da giornalisti valuta il piatto che meglio si accosta al Vino Nobile di Montepulciano. Un premio che negli anni ha dato la possibilità di recuperare circa 200 ricette della tradizione, riportando alla luce il lavoro delle massaie e tramandando la tradizione gastronomica di un tempo. Numerose le pubblicazioni che raccolgono le ricette di A Tavola con il Nobile che negli anni ha assunto un peso antropologico e sociale tanto da attirare l'attenzione di studi sulle tradizioni popolari del territorio.

L'albo d'oro del premio. Collazzi (cinque volte), Talosa (quattro volte), Voltaia (quattro volte), San Donato (tre volte), Gracciano, Cagnano, Poggiolo e Coste (in ex-aequo nel 2012).

Il Bravìo delle Botti. E' la sfida tra le otto contrade del paese, Cagnano, Collazzi, Le Coste, Gracciano, Poggiolo, San Donato, Talosa e Voltaia, dislocate tutte lungo il centro storico facendo rotolare delle botti di circa 80 Kg ciascuna, lungo un percorso in salita di oltre un chilometro. Le botti sono spinte da due atletici "spingitori", mentre il percorso della gara si snoda tra le suggestive vie del centro storico della città poliziana fino all'arrivo situato sul sagrato del Duomo in Piazza Grande. La corsa si correrà nel 2022 domenica 28 agosto e per tutta la settimana le contrade saranno aperte per far assaggiare anche i piatti in gara.