



Ventiduesima edizione per il concorso promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

A TAVOLA CON IL NOBILE: GRACCIANO VINCE L'EDIZIONE DEL 2024

Angela Rafanelli (Linea Verde), Mauro Casciari (Viva Rai 2) e Tinto (Caper) i giurati speciali di questa edizione che ha visto come tema "Gli animali pennuti dell'aia". Un premio che ha permesso nel tempo il recupero di oltre 220 ricette della tradizione gastronomica locale

Faraona in Salmi marinata al Vino Nobile di Montepulciano. È questo il titolo del piatto con il quale la Contrada di Gracciano si è aggiudicata l'edizione numero 22 del premio enogastronomico A Tavola con il Nobile, il concorso promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano in collaborazione con il Magistrato delle Contrade della città che si è concluso domenica 18 agosto con la premiazione delle migliori ricette preparate dalle otto contrade del Bravio delle Botti (corsa per le vie del centro storico di Montepulciano, quest'anno il 25 agosto). Il tema di questa edizione è stato quello de "Gli animali pennuti dell'aia" con ricette declinate nelle seconde portate.

Sul podio, al secondo posto la Contrada di Voltaia con la ricetta Faraona all'Uva, mentre al terzo posto la contrada di Coste con la Faraona in Palmo di Re: la sfida nobiliare di Montepulciano. «Questo Premio, ormai ultraventennale, rientra nel nostro modo di promuovere Montepulciano attraverso le sue eccellenze – ha commentato il Vicepresidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Luca Tiberini** – a partire dal Vino Nobile di Montepulciano, naturalmente, ma coniugato alla tradizione storica della gastronomia, delle manifestazioni, come il Bravio delle Botti e di tutto quello che definiamo un "Sistema Montepulciano"».

Giurati speciali per l'edizione numero ventidue. Oltre ai giornalisti "specializzati" provenienti da tutta Italia, guidati da Bruno Gambacorta, ideatore del premio e della rubrica del Tg2 Eat Parade, in qualità di Presidente e Aldo Fiordelli nel ruolo di Direttore tecnico, questa edizione ha visto anche la presenza di due giurati d'eccezione, che insieme a Tinto, conduttore di Camper su Rai1 e storica voce di Decanter su Radio2 Rai, hanno anche animato la premiazione. Si tratta di Angela Rafanelli, ex Iena e conduttrice di Linea Verde e altri fortunati programmi Rai, e Mauro Casciari, anche lui ex Iena e braccio "sinistro" del programma di Fiorello Viva Rai 2, oltre che voce di RDS.

Il rito dei "pennuti" del cortile (l'aia). La cucina dell'aia, ossia la cucina dei cosiddetti "animali di bassa corte" è, insieme all'orto e ai campi, uno dei tre luoghi da cui dipendeva gran parte della disponibilità del cibo tradizionale: polli, galline, cappone, oche, anatre, faraone, ma anche colombe e piccioni che sono stati per millenni l'unico approvvigionamento di carne per il popolo e, contemporaneamente, l'ispirazione di una straordinaria tradizione gastronomica diffusa sin dalla sua più remota antichità in tutta la Toscana e nella Valdichiana, naturalmente. Le donne sono state le responsabili del sistema dell'aia, le prime ad aver intuito le potenzialità di allevamenti delle specie migratorie (oche e anatre su tutte).

A tavola con il Nobile. È 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

Via di San Donato, 21 Tel. +39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it
53045 Montepulciano (Si) Fax +39 0578 758213 www.consorziovinonobile.it
Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli cell. 320 7668222

Conforme allo standard Equalitas dal 19/05/2022





220 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 vittorie), Talosa (cinque vittorie), Voltaia (quattro vittorie), San Donato (tre vittorie), Gracciano (due vittorie), Cagnano, Poggiolo e Coste (in ex-aequo nel 2012).

Il Bravio delle Botti. È 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 2024 domenica 25 agosto e per tutta la settimana le contrade saranno aperte per far assaggiare anche i piatti in gara, i quali saranno accompagnati a serate suggestive che ripercorreranno i 50 anni di una manifestazione che è la storia di Montepulciano, con le sue tradizioni e le sue peculiarità.

Montepulciano (Si), 19 agosto 2024 C.s. 10

Via di San Donato, 21 Tel. +39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it
53045 Montepulciano (Si) Fax +39 0578 758213 www.consorziovinonobile.it
Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli cell. 320 7668222

Conforme allo standard Equalitas dal 19/05/2022

