



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

## A TAVOLA CON IL NOBILE: CAGNANO VINCE L'EDIZIONE DEL 2025

*Wikipedro, Mauro Casciari (RDS) e Tinto (Camper) i giurati speciali di questa edizione che ha visto come tema "La pasta ripiena e la sua farcia". Un premio che ha permesso nel tempo il recupero di oltre 230 ricette della tradizione gastronomica locale*

La contrada di Cagnano, con la ricetta Ventagli di trippa e pecorino, vince la ventitreesima edizione 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 24 agosto con la premiazione delle migliori ricette preparate dalle otto contrade del Bravìo delle Botti (corsa per le vie del centro storico di Montepulciano, quest'anno il 31 agosto). Il tema di questa edizione è stato quello de "La pasta ripiena e la sua farcia" con i primi piatti cucinati magistralmente dalle cucine delle Contrade che per tutta la settimana saranno aperte anche al pubblico.

Sul podio, al secondo posto la Contrada di Collazzi con la ricetta Ravioli del cacciatore, mentre al terzo posto la contrada di San Donato con i Girasoli di Peposo. «Un premio che diventa sempre più importante per l'intera comunità, in grado di coinvolgere tante persone che durante l'anno studiano in cucina recuperando la tradizione – ha commentato il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – a partire dal prodotto simbolo del territorio, il Vino Nobile di Montepulciano, naturalmente, ma coniugato alla tradizione storica della gastronomia, delle manifestazioni, come il Bravìo delle Botti e di tutto quello che definiamo un "Sistema Montepulciano"».

**Giurati speciali per l'edizione numero ventitre.** 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. Pietro Resta, in arte Wikipedro, influencer toscano, autore di fortunati contributi social e di un programma televisivo su DMax, e Mauro Casciari, lui ex lena e braccio "sinistro" del programma di Fiorello Viva Rai 2, oltre che voce di RDS al suo ritorno per il secondo anno consecutivo.

**La Pasta ripiena, un piatto nella storia della cucina italiana.** La pasta ripiena, come i tortellini e i ravioli, ha origini antiche nel nord Italia, in particolare nelle regioni dell'Emilia-Romagna e del Piemonte. Questi piatti erano spesso preparati per celebrare occasioni speciali e festività. Anche nel Centro Italia, tuttavia, esistono varianti di pasta ripiena nel tempo celebrati, anche per un recupero di ingredienti più complessi o per la realizzazione di piatti unici (il tortello alla lastra era utilizzato dai transumanti che attraversavano la Toscana dal Casentino alla Maremma, o il tortello maremmano per conservare la componente delle patate). Durante il Medioevo, la pasta ripiena divenne popolare tra le classi nobiliari. I ripieni erano spesso ricchi e vari, includendo carne, formaggio e spezie. Nel Rinascimento, la pasta ripiena si diffuse ulteriormente grazie ai banchetti delle corti italiane. I cuochi di corte sperimentavano con ingredienti esotici e tecniche di preparazione elaborate.

---

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

Conforme allo standard Equalitas dal 19/05/2022





**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 230 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 (due vittorie), Poggiolo e Coste (in ex-aequo nel 2012).

**Il Bravò 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 2025 domenica 31 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 51 anni di una manifestazione che è la storia di Montepulciano, con le sue tradizioni e le sue peculiarità. In Fortezza è in corso una mostra con alcune storiche immagini del Bravò delle Botti.

Montepulciano (Si), 25 agosto 2025 C.s. 18

---

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

Conforme allo standard Equalitas dal 19/05/2022

