

Terminata la ventiquattresima edizione del concorso del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

A TAVOLA CON IL NOBILE: LA CONTRADA DI POGGIOLO VINCE L'EDIZIONE 2026

La cucina al coccio e a fuoco lento il tema di questa edizione dedicata a Francesco Redi e ai festeggiamenti dei quattrocento anni dalla sua nascita. A Tavola con il Nobile ha permesso nel tempo il recupero di oltre 240 ricette della tradizione gastronomica locale

Con la ricetta "Zuppa di Piccione in Crosta" la contrada di Poggiolo si è aggiudicata la ventiquattresima 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 23 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 30 agosto). Il tema di questa edizione è stato dedicato al poeta e scienziato Francesco Redi, in occasione dei festeggiamenti dai 400 anni dalla sua nascita: "La cucina al coccio e a fuoco lento: la Manna di Montepulciano - Omaggio a Francesco Redi", declinata nelle seconde portate. "Questa iniziativa conferma quanto sia importante, per Montepulciano, creare sinergie solide tra le diverse realtà del territorio - ha aggiunto **Susanna Crociani**, vicepresidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano - il lavoro condiviso con il Magistrato delle Contrade permette di valorizzare non solo il nostro vino, ma anche la storia, le tradizioni e la partecipazione della comunità".

Sul podio, al secondo posto la Contrada di Voltaia con la ricetta "Ogni coccio per la coda è il re" che si aggiudicata anche il premio speciale della giuria per l'attinenza al tema proposto. Al terzo posto la contrada di San Donato con "Ossobuco di Chianina al Coccio". "A Tavola con il Nobile è nato con l'obiettivo di salvaguardare e valorizzare il patrimonio gastronomico di Montepulciano, facendo emergere il legame profondo tra il Vino Nobile, le Contrade e la cultura del territorio - ha dichiarato **Bruno Gambacorta**, presidente e ideatore del premio A Tavola con il Nobile - in ventiquattro edizioni abbiamo recuperato e tramandato centinaia di ricette della tradizione locale, un risultato che dimostra come la cucina possa essere uno straordinario strumento di memoria, identità, confronto e condivisione tra le generazioni".

"Il tempo dentro il coccio. La cucina, il gesto, la memoria". Grazie all'analisi di una delle giurate del Premio, Anna Maria Pellegrino, membro dell'Accademia Italiana della Cucina, si esalta il valore culturale della cucina tradizionale e sul significato simbolico del coccio come strumento che educa alla lentezza e all'attesa. Attraverso un percorso che intreccia antropologia, storia e tradizioni locali, il sapere gastronomico si è tramandato nel tempo non solo attraverso le ricette, ma soprattutto grazie ai gesti, all'esperienza e alla memoria collettiva. Nel contesto di Montepulciano, il coccio diventa così emblema del legame profondo tra territorio, comunità e identità culturale, ricordando che la tradizione resta viva quando sa dialogare con il presente e rinnovarsi senza perdere il proprio significato.

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 ed esperti valuta il piatto che meglio si accosta al Vino Nobile di Montepulciano. Un premio che negli anni ha dato la possibilità di recuperare circa 240 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.

Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano - Fortezza di Montepulciano

Via Di San Donato n. 21

Tel. 0578-757812 - Fax. 0578-758213

info@consorziovinonobile.it - www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli cell. 320 7668222

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 (due vittorie) e Coste (una volta in ex-aequo).

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 2026 domenica 30 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 52 anni di una manifestazione che è la storia di Montepulciano, con le sue tradizioni e le sue peculiarità.

Montepulciano (Si), 24 agosto 2026 C.s. 14