

Montecarlo, prelibatezze maceratesi alla tavola del Re

In trasferta nel Principato, Maurizio Domizi e Milena Messi del ristorante "Cantagallo" di Pollenza, hanno preparato la cena per una conviviale dell'Accademia Italiana della cucina alla vigilia del Gran Premio di Monaco.

Giovedì 15 maggio 2014 – ore 16:44

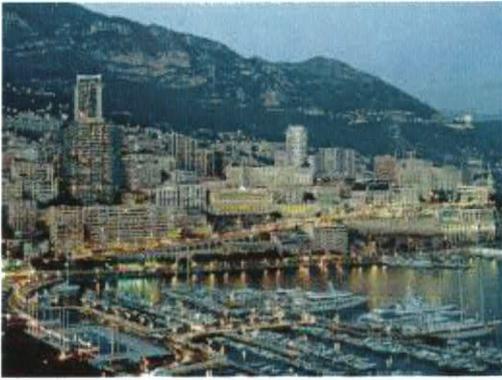


di **Elisabetta De Luca**

Per una sera le tradizioni enogastronomiche della "terra delle armonie" hanno imbandito la tavola e allietato i palati di rappresentanti blasonati delle istituzioni governative, accademici e chef della ristorazione della Costa azzurra. L'evento, voluto dall'Accademia Italiana della Cucina del principato, è stato curato e organizzato il 6 maggio al ristorante Zelo's di Montecarlo, dalla Punto Vacanze Group di Tolentino.

Una conviviale, alla vigilia del Gran premio di Monaco (la corsa si svolgerà dal 22 al 25 maggio), dedicata alla "sicurezza alimentare a tavola; il cibo allunga la vita" (le Marche detengono il primato, contando oltre 500 ultracentenari, in Italia e in Europa).

Monaco, poco più di una rocca con un palazzo reale duecentesco, un casinò, un porto brulicante di yacht e meno abitanti di Macerata (circa 35 mila nel capoluogo e altri 95mila nei paesini circostanti) è un incredibile centro propulsore con una crescita positiva annua del Pil, in controtendenza rispetto al resto dell'Europa. Eventi come questi promuovono il turismo nella nostra terra e ne incrementano l'export, diffondendo la conoscenza della nostra cultura e gastronomia tra le oltre 125 nazionalità diverse tra i sudditi di sua altezza la serenissima. *"Monaco è uno spazio globale – ha affermato sul forum internazionale del made in Italy, l'ambasciatore d'Italia Antonio Morabito- ed è un importante accesso ai mercati mondiali in vari campi [...]"* La cena, a base di pesce proveniente dal Mar Adriatico e di altri prodotti tipici marchigiani di eccellenza e qualità è stata preparata dallo chef **Maurizio Domizi** e da **Milena Messi**, entrambi titolari del ristorante **"Cantagallo"** di **Pollenza**.



Nella terra che era di Grace Kelly, e che oggi è di Charlene, la ex campionessa di nuoto dello Zimbabwe ed ora principessa al fianco di Alberto II, hanno fatto da padrone, molti prodotti dalle proprietà organolettiche inconfondibili. Tra le varie specialità proposte dal menu' (stampato su carta di Fabriano): le olive all'ascolana (col ripieno di pesce) della ditta **Pastitalia di Tolentino**; gli antipasti di pesce del mar Adriatico abbinati, per l'occasione, al formaggio di Fossa della **Azienda Agricola Fontegranne di Belmonte Piceno**, con purea di ceci e spruzzatine di Agresto (salsa di uva) della ditta **La Bona Usanza di Serra de'Conti**. Al piatto forte, la tagliata di branzino è stato invece abbinato un altro tipico sapore delle Marche, il Tartufo di Acqualagna della ditta **Marini Azzolini**.

Anche per la cialda del dolce lo chef ha utilizzato il mais Quarantino, tipico granoturco coltivato nelle campagne marchigiane, farcita con panna cotta, riduzione di Vernaccia e colata di miele in barrique "Carato" specialità unica, della ditta **Giorgio Poeta di Fabriano**. E i vini di questo banchetto tutto marchigiano? Tutti rigorosamente bianchi; dal Verdicchio dei castelli di Jesi, ai frizzantini per l'aperitivo, al passito per i dolci, forniti in toto, dalla ditta **Terre Cortesi Moncaro di Montecarotto**. Unico rosso a far da ospite d'onore tra i brindisi, che possiamo immaginare siano stati degni di un re, la Vernaccia di Serrapetrona di **Alberto Quacquareni**. E sembra quasi di sentire, col sottofondo del mare, il tintinnio di calici e il sussurrare del motto principesco "Deo Juvante".