

Micotti e Ponzo vincono la quarta edizione di Autoctoni Gourmet

Autoctoni Gourmet è il format organizzato dalla Camera di commercio delle Marche, insieme con l'azienda speciale Linfa, che valorizza e promuove le peculiarità delle Doc e Docg del Consorzio vini piceni e della gastronomia marchigiana connessa ai piatti d'autore della cucina italiana. La quarta edizione si è svolta al Caffè Meletti e ha visto la partecipazione di sei content creator e influencer che si sono sfidati a riprodurre un signature dish di Luca Marchini (ristorante L'Erba del Re di Modena - Una Stella Michelin). Emanuele Trono, Laura Masi, Matteo Maria

Micotti, Nunzia Bellomo, Flavia Priolo e Teresa Balzano si sono cimentati nella preparazione dello spaghetti, brodo di acciughe, stracciatella, scorza di limone, fondo bruno di pesce, coadiuvati da una brigata di studenti dell'Accademia chefs di San Benedetto. A segnare i tempi di Autoctoni Gourmet è stata Francesca Romana Barberini, conduttrice e autrice di programmi enogastronomici di successo. A giudicare le preparazioni dei "cuochi per un giorno" Leonardo Romanelli e Antonio Paolini, giornalisti e critici enogastronomici, Simone Capecci, presidente del Consorzio vini piceni, e lo

chef Luca Marchini. A vincere la prova, che aveva tra gli obiettivi di esaltare le caratteristiche organolettiche dell'Offida Pecorino Docg, è stato il team Agrumato, composto da Micotti e Roberta Ponzo. L'evento è stato preceduto da una masterclass di approfondimento sul Pecorino Offida Docg, condotta da Marica Spuria (delegato Ais Ascoli) e da un focus sulla gastronomia marchigiana con Daniele Citeroni (chef patron dell'Osteria Ophis a Offida) in cui i creator hanno potuto scoprire le peculiarità delle produzioni della regione. «Siamo entusiasti di questo format - dichiara **Gino Sabatini**, presidente della

Camera di commercio delle Marche - che combina la passione per il vino e la gastronomia di alta qualità». «Il Pecorino è l'emblema della crescita qualitativa dei vini del nostro territorio - dichiara Capecci - e grazie alle sue caratteristiche identitarie è ormai nel gotha dei grandi bianchi italiani».



I vincitori di Autoctoni Gourmet al Caffè Meletti

