

CASTEL SAN PIETRO TERME

'Un piatto al miele', il successo è tricolore

Il concorso lanciato dall'Osservatorio Italiano è stato richiesto in diverse regioni. Il presidente Naldi: «Depositeremo il marchio»

CASTEL SAN PIETRO

Un concorso castellano che si candida a diventare un successo italiano. Correvano le settimane post lockdown quando l'Osservatorio Italiano Miele che ha sede a Castel San Pietro decise, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e con il patrocinio del Comune, di lanciare un nuovo concorso in vista del tradizionale weekend del miele inserito nel Settembre Castellano, quest'anno purtroppo (e necessariamente) in sordina rispetto agli anni passati. 'Un piatto al miele', il titolo scelto. Finalità, quella di regalare un ruolo da protagonista a quello che è uno degli alimenti più antichi della storia dell'uomo, e al tempo stesso quello di restituire entusiasmo anche ai ristoratori, coinvolgendoli in un concorso unico. Ma unico non rimarrà. Lo spiega tra stupore e soddisfazione il presidente dell'Osservatorio Giancarlo Naldi: «Ci hanno chiamato dal Gargano e dall'Abruzzo, c'è stato un forte interessamento, ben ol-

tre le previsioni: molte realtà intendono replicare il format del nostro concorso», spiega Naldi, «A Castel San Pietro i tempi per l'organizzazione del concorso sono stati strettissimi, pochi giorni o comunque poche settimane. Nonostante questo, ben 16 ristoranti hanno aderito presentando non solo i due piatti al miele che chiedevamo, ma in alcuni casi realizzando un intero menù dedicato al miele. E tanti, poi, non hanno tenuto i piatti nella carta per un mese, termine minimo richiesto, ma ancora oggi hanno gli stessi piatti nel menù 'standard'». Complice la giuria d'eccezione, che ha annoverato tra gli altri i volti noti di Vito e di Patrizio Roversi e lo scrittore Napoleone Neri, e la felice intuizione degli organizzatori di inserire la premiazione nel giorno clou del weekend del miele, il concorso ha avuto una straordinaria eco, e nelle settimane successive sono arrivate le prime richieste da Abruzzo e Gargano per 'adottare' il concorso.

«Depositeremo il marchio e interverremo con modifiche su bando e regolamento, così da rendere il concorso adattabile

anche ad altre realtà italiane», anticipa Naldi che già sogna «una guida nazionale dei 'ristoranti d'Italia al miele'». Preannuncia per il prossimo anno un'edizione «che avrà un'organizzazione molto precoce: partiremo a febbraio-marzo con un seminario, con chef e ristoratori, e faremo formazione sulla cultura del miele e sul miele come ingrediente». E tra i protagonisti, a Castel San Pietro ma non solo, ci sarà anche l'Accademia Italiana della Cucina, rappresentata al concorso da Andrea Stanzani, delegato di Castel San Pietro-Medicina e promotore proprio della collaborazione Osservatorio-Accademia. «La partecipazione già a questa prima edizione è stata numericamente straordinaria, ma i protagonisti più sorprendenti sono stati i piatti, con lavorazioni davvero eccezionali», commenta Stanzani che in qualità di membro della giuria ha contribuito a premiare i sontuosi 'Triangoli ripieni di ricotta pere e miele di eucalipto tartufato in infusione diretta su crema di gorgonzola al miele d'arancio e lamelle di tartufo bianco' preparati dal ristorante Ippocampus di Castel San Pietro, vincitore del concorso.

Claudio Bolognesi





La premiazione del ristorante Ippocampus al primo concorso Un piatto al miele

L'ACCADEMIA DELLA CUCINA

**Il delegato Stanzani:
«Eccellente la qualità
delle ricette in gara
nella prima edizione»**