

# METE

d'Italia e del mondo

## Cantine Moncaro e Fattoria Petrini: due stelle della gastronomia marchigiana.

di Cesare Spagna



**L**e Marche: che Regione straordinaria e quante emozioni è in grado di offrire! Dal mare, ai colli resi immortali da poeti e pittori, dalle montagne (i Monti Azzurri imbiancati molti mesi dell'anno), ai deliziosi borghi e città ricche di storia e di arte. Ma, sopra ogni cosa, è grazie alla grande capacità dei marchigiani di saper lavorare, con passione e con rispetto, una terra benedetta dal creato, che le Marche possono oggi offrire prodotti agroalimentari, riconosciuti come vere eccellenze e premiati in Italia e all'estero. Vogliamo qui parlare di due aziende poste sulle colline di Ancona, poco distanti dalle

meravigliose Grotte di Frasassi: il Frantoio Fattoria Petrini a Monte San Vito e la Cantina Moncaro, con sede a Montecarotto, visitate recentemente da giornalisti di diverse regioni, specializzati in gastronomia, agricoltura, ambiente (A.R.G.A.), che ne sono rimasti suggestionati.

La Fattoria Petrini, situata a Monte San Vito (l'antica "Vitodonum"), è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce pluripremiati oli extra vergine di oliva, di elevata qualità, grazie anche al benefico influsso dell'aria marina che limita i rigori invernali.

L'azienda dispone di uliveti di proprietà, su cui



pratica una coltivazione biologica; possiede inoltre un proprio frantoio con molazze di pietra ed una propria linea di imbottigliamento.

Fra i tanti premi: il "Gold Medal Award" di Los Angeles dal 2004 al 2008, il "Biol" 2007 e 2008, il "Premio Valore al Lavoro" 2008, l'Ars Coquinaria 2010, ecc.

La Cantina Moncaro, azienda cooperativa fondata nel 1964 a Montecarotto, è la maggiore realtà delle Marche nel settore vitivinicolo, produce uno straordinario "Verdicchio dei Castelli di Jesi", il Rosso Piceno e il Rosso Conero, oltre a un passito ricercato e di recente anche spumanti di qualità.

Impressionante nel 2010 la quantità di riconoscimenti al "top" per la Cantina Moncaro: 3 medaglie d'oro, 2 d'argento e 1 di bronzo al Challenge International du Vin de Bordeaux; la vittoria all'International Wine Challenge di Londra; "3 bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso; "5 grappoli" dalla Guida 2011 dell'A.I.S. Bibenda.

Ai riconoscimenti si accompagnano le vendite: Moncaro esporta oltre il 55% della propria produzione.

È inoltre di questi giorni il grande successo dei vini marchigiani al gran galà tenuto nella prestigiosa Kunsterhaus di Monaco di Baviera, Chapeau, Marche!



119

