



RECANATI Il 3 e 4 maggio al via la terza edizione dell'Infinito wine festival. Sopra Bigazzi con Luisanna Messeri, sotto lo chef Michele Biagiola e a destra Ludovica Baiocco



## E Recanati risponde con il Wine festival Le bontà sull'Infinito

### LA FESTA

RECANATI E il naufragar m'è dolce in questo vino, si potrebbe dire, perché L'Infinito wine festival, ormai alla sua terza edizione che prenderà vita il 3 e 4 maggio prossimi alla Villa Colloredo Mellis, è una festa di marchigianità enogastronomica. «Sempre più Marche nelle Marche -dice Mosè Ambrosi, presidente dell'associazione Enogastronomia.it che ha creato l'Infinito wine festival- infatti siamo straconvinti che debbano essere i marchigiani i primi a credere alla qualità enologica della nostra terra, una qualità da fare invidia al mondo. Crederci come abitanti di questi luoghi d'incanto e crederci come primi consumatori. L'Infinito Wine Festival è sì un festival internazionale, ma è la possibilità per i marchigiani di conoscere il proprio territorio e di esserne consapevoli e quindi ambasciatori. E poi le Marche sono la regione con il più alto indice di longevità in Italia e in Europa. Ci sarà pure un perché». Insomma, la Marche in un bicchiere, infatti saranno 70 le cantine del territorio presenti al festival fondato da

Ambrosi e che vanta la direzione artistica di Carlo Cambi, giornalista enogastronomico, creatore del Mangia rozzo, nonché giudice nel programma televisivo La prova del cuoco. Settanta cantine ma non solo, ad arricchire il piatto saranno birrifici artigianali, pastifici, produttori di salumi, di cioccolato, aziende agricole e frantoi. Ma non solo di enogastronomia nostrana è fatto L'Infinito wine festival, infatti domenica 4 saranno presenti anche due outsider, la cantina umbra **Arnaldo Caprai** per il Sagrantino e il Montefalco rosso e l'abruzzese Masciarelli con il Montepulciano. Poi gli chef, due provenienti da Masterchef e la terza dalle cucine della prova del cuoco, per l'esattezza **Ludovica Baiocco, Michele Biagiola e Luisanna Messeri**. Il 3 maggio i fornelli saranno tutti femminili, infatti prima Ludovica Baiocco darà prova di sé, poi Luisanna Messeri illustrerà le tecniche della cucina del riuso. Il 4 maggio sarà invece la volta di Michele Biagiola, che mostrerà le meraviglie della cucina vegetariana. Insomma, un festival di successo, con l'idea di fondo di **Carlo Cambi**.

Simone Palucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA