Premio Roma: il forno a Legna Anna Lucia De Cesare, della provincia di Isernia, fa incetta di premi

Gastronomia

Posted by:

Posted on : 2013/5/30 11:58:19

Si è tenuta sabato 25 maggio, nella splendida cornice del Tempio di Adriano a Piazza Pietra in Roma, la cerimonia di premiazione del Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali “Premio Roma”, giunto quest’anno alla sua ottava edizione.

Il Concorso organizzato dall’Azienda Romana Mercati, l’azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, ha visto la partecipazione di 56 aziende provenienti da 14 regioni italiane che hanno presentato 50 tipi di pane e 20 di biscotteria dolce secca da forno, tra queste anche un’azienda della provincia di Isernia, il forno a legna di Anna Lucia De Cesare, che ha fatto incetta di titoli.

L’azienda di Macchiagodena che ha partecipato alla sezione nazionale del Premio - sezione nata per favorire la partecipazione e, quindi, il confronto tra imprese che, al di là della localizzazione, siano accumunate da una comune filosofia: il legame al proprio territorio per creare prodotti tradizionali con dei tratti distintivi che consentano di intercettare anche un gusto moderno – si è aggiudicata il primo e il terzo posto nella sezione pani tradizionali, rispettivamente, con il pane con i pomodori secchi e quello con le noci. Inoltre, ha conquistato con il Cantuccio del Matese la seconda posizione nella sezione biscotteria.

All’ottimo risultato raggiunto plaude l’Assessorato al Turismo della Provincia di Isernia che su sollecitazione delle associazioni Res Tipica e Città del Tartufo, alla quale la Provincia è associata, ha inoltrato e invogliato a partecipare al Concorso i produttori del territorio provinciale che con le loro tipicità meglio interpretano la filosofia del Premio e che, costantemente, grazie al progetto “IserniaInsieme” hanno svolto con l’assessorato attività di promozione turistica.

“Siamo assai soddisfatti di tale riconoscimento – ha affermato l’assessore al Turismo della Provincia di Isernia, Florindo Di Lucente – perché rappresenta un ulteriore riconoscimento al lavoro che questo assessorato sta portando avanti ormai da qualche anno con il progetto IserniaInsieme. Il progetto, infatti, ha un duplice scopo: incrementare la domanda turistica e creare il sistema turistico locale. Il primo obiettivo si è raggiunto grazie alla presenza di una serie di agevolazioni dirette, in primis, al turismo sociale; fattore che ha portato, in questi anni, a una ricaduta economica notevole che l’Assessorato ha monitorato costantemente. Per quanto attiene alla creazione di un sistema turistico locale si è partiti prima di tutto dal coinvolgimento degli operatori ricettivi e ristorativi per poi allargarci a tutti gli attori della filiera, in cui l’eccellenza dell’offerta agroalimentare costituisce una colonna portante. Il premio vinto dal forno a legna De Cesare - aggiunge Di Lucente – deve essere, quindi, da stimolo per tutti gli altri produttori del territorio a valorizzare le tipicità e la qualità delle materie prime puntando all’eccellenza perché è questo ciò che chiede il mercato e, in particolare, il turista che viene in Molise, un turista alla ricerca di sapori veri, sapori di un tempo, alla ricerca di prodotti di nicchia lontani dalle logiche della globalizzazione anche dei sapori”.

Stessa soddisfazione che si legge nelle parole della proprietaria, Lucia De Cesare: “Tutti i prodotti che hanno partecipato al Concorso sono stati sottoposti al giudizio severo di nove degustatori professionisti che sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali, hanno scelto quali prodotti far salire sul podio. Siamo davvero molto contenti di questo riconoscimento perché tutti i nostri prodotti sia pane che biscotti sono lavorati esclusivamente a mano senza impastatrici, inoltre, utilizziamo solo materie prime di qualità, senza conservanti e additivi, la lievitazione è naturale e per la cottura utilizziamo esclusivamente il forno a legna”.