

## Riunita a Spello confraternita del Sagrantino

Alla Bastiglia di Spello si è riunita in assemblea la Confraternita del Sagrantino. Era il consueto appuntamento di fine anno, previsto non soltanto per il tradizionale scambio di auguri, ma anche e soprattutto per fare un bilancio dell'attività svolta e per impostare i programmi dell'85.

Il tutto, ovviamente, all'insegna del Sagrantino, quel prodotto tipico della Valle Umbra Sud genuino, delizioso, amabile e, secondo gli esperti, dalle inimitabili qualità organolettiche.

Un prodotto così va naturalmente difeso e valorizzato: ed è quanto i confratelli dell'associazione, nata due anni fa, si propongono.

La Confraternita, che si è costituita con regolare atto nota-

SEGUE A PAG. 8

DALLA PRIMA PAGINA

## Valorizzare il D.O.C. di Montefalco

rile e che conta oggi una sessantina di associati, persegue infatti la finalità di valorizzare e divulgare i vini rossi a D.O.C. di Montefalco, con l'ambizioso intento di « operare nel campo educativo e tecnico per una sempre migliore conoscenza ed un più appropriato e incisivo modo del bere, ritenendo il vino alimento tra i più sani e vivaci ».

Hanno relazionato, ribadendo inobli principi dell'associazione, il dottor Marcello Tassi (Gran Cordone) e il dottor Lamberto Innocenti per la parte tecnica e finanziaria. Il bilancio è soddisfacente. Progetti e iniziative per il futuro non mancano.

È stato ricordato, tra l'altro, il corso per sommeliers organizzato dalla Confraternita in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e con l'Associazione Italiana Sommeliers e svoltosi al Centro Mancini di Foligno: un'ottantina i partecipanti, tutti operatori qualificati del settore, e un successo strepitoso.

Per quest'anno la Confraternita ha in animo di organizzare una gara gastronomica in collaborazione con l'Accademia della Cucina, cioè un vero e proprio concorso tra i ristoranti umbri per premiare una specialità della tavola con precise caratteristiche: un piatto al Sagrantino, in cui siano armonicamente fusi gli ingredienti tipici della cucina umbra con le peculiari qualità di uno dei vini più caratteristici e pregiati della regione.

È seguito il rito dell'*intro-nizzazione*, con tutto il suggestivo cerimoniale che l'accompagna. Gli addetti, ovvero i *postulantes*, hanno ascoltato la formula pronunciata in la-