

I 12 anni all'Accademia



Dodici anni. Dodici anni di intensa e proficua attività nel settore dell'enologia ed in quello della gastronomia. Non tantissimi, ma nemmeno pochi. Il "traguardo" della dozzina è stato raggiunto dall'Accademia del vino de la Marca di Ascoli, fondata e presieduta dal "Gran Maestro", ing. Francesco Cimica. E quale maniera migliore, per gli "accademici" per festeggiare l'anniversario? Indubbiamente quella di trovarsi tutti insieme seduti intorno ad una tavola degnamente imbandita. Un banchetto all'altezza della situazione, per buongu-

stai di prima qualità. E' stato allestito alla Fattoria dei fratelli Bonanni a Sommati di Amatrice Sabato 9 luglio u.s..

L'ing. Cimica, nel suo saluto ai convenuti, ha tracciato molto bene le tappe salienti dell'ultimo anno accademico ricordando, sopra tutti gli altri, due importanti momenti: la partecipazione dell'Accademia del vino de la Marca, nello scorso aprile, alla manifestazione nazionale "Vinitaly" di Verona e la visita a maggio in Francia, ospite di una associazione consorella nella regione di Borgogna, patria del buon vino d'oltralpe. Un bell'applauso ha sottolineato l'intervento del "gran maestro" che ha ceduto quindi la parola al comm. Benedetto Marini. Quest'ultimo, con un discorso farcito e molto ben congegnato ha esaltato i vincoli di sincera amicizia che legano fra di loro i componenti dell'Accademia. Marini, attraverso immagini felici ha concluso il suo intervento con un elogio (allusivo) a due numi dell'Olimpo: il dio Bacco (per il buon vino) e la dea Gastera (per la buona gastronomia).

La riunione conviviale si è svolta sotto l'attenta regia del "Maestro" dell'Accademia, dr. Italo Lisi: è stato lui a cura-

re i dettagli organizzativi del 12esimo anniversario di vita dell'associazione. L'appuntamento, particolarmente riuscito, si è concluso in un clima di simpatia allegria, nello spirito dell'Accademia.

Prima di chiudere il discorso, un "elogio" allo squisito menù che è stato servito. Tutti piatti di prim'ordine che hanno deliziato i palati fini dei convenuti. Già l'antipasto (ricotta e coratella) ha preannunciato la qualità delle varie portate che si sono succedute con ritmo crescente: giusto il tempo di leccarsile dita tra una e l'altra (complimenti alla cuoca!).

Poi, via via, fino alla fine con particolare menzione per l'"abbacchio alla scottadito". Il tutto bagnato dai migliori vini Doc provenienti dalle enoteche dei soci accademici produttori. E per chiudere l'immane brindisi alla prossima edizione 1983. Auguri.

Mike

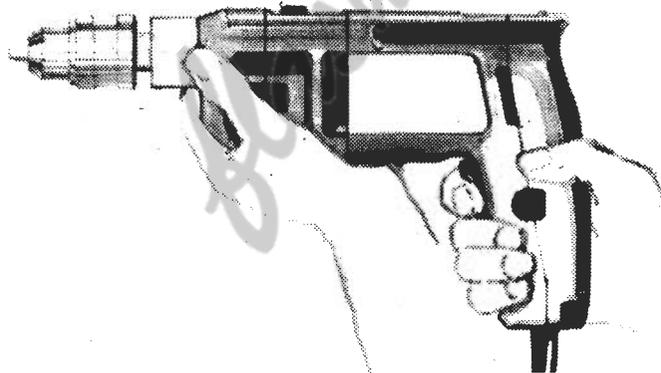
FIOCO AZZURRO IN CASA MANCINI

Fioco azzurro in casa del nostro collaboratore Ennio Mancini. A far compagnia al fratellino di 9 anni, è arrivato il vispo Stefano che, al momento della nascita, ha fatto registrare il peso record di 4 chili e 300 grammi. Ai felici genitori e al neonato i migliori auguri di "Flash".

PESPANI ferramenta

MANIGLIE — VERNICI
UTENSILERIA USAG

Via Nicolò IV° - 15/A
Tel. 0736 / 50164
ASCOLI PICENO

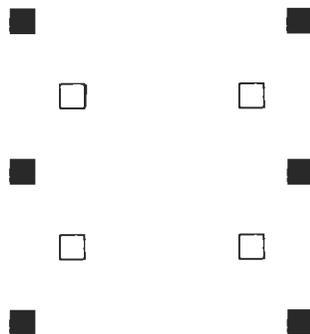


PESPANI - HOBBY - BELLE ARTI

Bosch - Black & Decker
Corso Mazzini, 127
Tel. 0736 / 64938
ASCOLI PICENO

F. GIOCONDI

STRUMENTI MUSICALI



S. Benedetto Tr. via Paolini tel. 69557

Ascoli P. Piazza Viola 12 tel. 64969