



*Il premio, un'opera d'arte di Roberto Bertazzon, dedicato ad un vino eccezionale e speciale che nella formazione, creazione, evoluzione e arricchimento delle bollicine pone tutta la sua sostanza, il suo credo, la sua passione e la sua origine... Si proprio all'origine come fonte di vita, come sublime momento di nascita e di parto dell'Erede, di una dedizione all'impegno professionale della scelta della terra per la pianta che deve germogliare in salute naturale e senza sforzo fino alla aggiunta di una sapiente ricetta segreta che solo il maestro di cantina conosce.*



*Premio Internazionale conferito ad un cuoco che con passione impegno e studio ha contribuito a favorire lo sviluppo del suo territorio, a dare una eccellente immagine di sé e migliorare le potenzialità della gastronomia.*

Organizzata da

GUSTO FABRIANO



Magna pari come

Associazione Produttori Agricoli  
Alta Valle dell'Esino



con il patrocinio di



Regione Marche



Provincia di Ancona



Comune di Fabriano



Regione del Veneto



Comune di  
Valdobbiadene



PROVINCIA  
DI TREVISO



Sponsors



Fondazione Cassa di Risparmio  
di Fabriano e Cupramontana



CASSA DI RISPARMIO DI  
FABRIANO E CUPRAMONTANA

www.francescoscacchi.it  
www.forumspumantiditalia.it  
www.bertazzonroberto.com

GUSTO FABRIANO



Associazione Produttori Agricoli  
Alta Valle dell'Esino



Spumanti:  
partita a Scacchi  
con gli  
Champagne!



Consegna dei premi:

“Nastro d'Oro Francesco Scacchi”  
al miglior Spumante d'Italia 2007



“Cuoco alle Stelle 2007”  
e miglior Cuoco Emergente 2007



TAVOLA ROTONDA

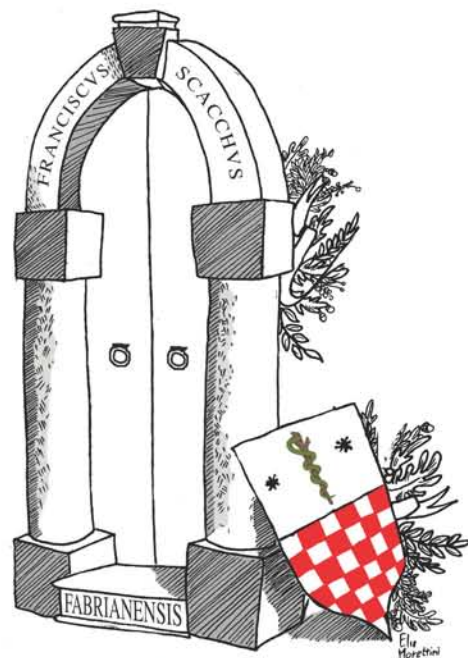
“Spumanti: partita  
a Scacchi con gli Champagne!”

Francesco Scacchi,  
una storia iniziata 50 anni prima ...”

FABRIANO (An)

Oratorio della Carità - Loggiato San Francesco

SABATO 6 OTTOBRE 2007- ORE 18.00



**Spumanti:  
Partita a Scacchi con gli Champagne...!**  
*Francesco Scacchi,  
una storia iniziata 50 anni prima ...*

**Francesco Scacchi** è un medico nato a Fabriano il 7 novembre 1577 che nel 1622 descrive le caratteristiche produttive e terapeutiche dei vini rifermentati in bottiglia, antesignani dei moderni spumanti, nel suo trattato "De Salubri Potu Dissertatio". Questo testo rappresenta un importante riferimento storico che sottolinea la lunga tradizione e le profonde valenze culturali di cui la spumantistica italiana può andare orgogliosa nel mondo ben prima del mito francese di Dom Pérignon.

*L'impegno profuso per valorizzare il nostro territorio ci vede quest'anno organizzare a Fabriano, il Premio Nastro d'Oro Francesco Scacchi al miglior Spumante d'Italia ed i premi Cuoco alle Stelle e miglior Cuoco Emergente 2007.*

*Il Nastro d'Oro Francesco Scacchi viene assegnato al miglior spumante in assoluto fra tutti quelli partecipanti al Concorso Enologico Nazionale Spumanti, nel 2007 arrivato alla VI edizione e realizzato con il supporto di Assoenologi e del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari.*

*I Premi "Cuoco alle Stelle" e miglior Cuoco Emergente vengono conferiti da una giuria composta da esperti di chiara fama ai cuochi che si sono distinti per la carriera professionale.*

*L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Forum Spumanti d'Italia da tre associazioni locali: GustaFabriano, Gruppo Arte Vino & Musica e Associazione Produttori Alta Valle dell'Esino "Magna Come Parli", patrocinata da Regione Marche, Provincia di Ancona, Comune di Fabriano, Regione Veneto, Provincia Treviso e Comune Valdobbiadene con la sponsorizzazione della Fondazione e della Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana.*

*Un evento importante per la nostra terra, un'occasione da non perdere: vi aspettiamo!*

Il comitato organizzatore:  
Piero Guidarelli, Elio Palombi,  
Francesco Sbaffi, Gianpietro Comolli.

## PROGRAMMA

Ore 17.00 Loggiato San Francesco:  
apertura del banco d'assaggio degli spumanti premiati al Concorso Enologico Nazionale Spumanti d'Italia e delle aziende spumantistiche marchigiane.  
Presentazione Guida Oro 2007 Spumanti d'Italia, Veronelli Editore.

Tavoli per assaggio con pagamento di ticket all'ingresso e degustazione di prodotti di qualità fabrianesi fino alle ore 21.

Ore 18.00 Oratorio della Carità  
saluto delle Autorità venete e marchigiane

TAVOLA ROTONDA  
"Spumanti: partita  
a Scacchi con gli Champagne!"  
Francesco Scacchi,  
una storia iniziata 50 anni prima ..."

Conduce: Rosanna Vaudetti

intervengono:

Bruno Gambacorta (Giornalista TG-RAI2)  
Giampietro Comolli (Direttore Forum Spumanti d'Italia)  
Alvise Manni (Storico locale)  
Paola Cocci Grifoni (Produttore di Spumanti)  
Arturo Rota (Veronelli Editore)  
Carlo Valli (Docente Marketing - Giornalista-Scrittore)  
Eugenio Medagliani (Direttore rivista "Il Cuoco")

Ore 19.00 *Consegna dei Premi:*  
**Nastro d'Oro Francesco Scacchi  
Cuoco alle Stelle  
miglior Cuoco Emergente**

Ore 21.00 *Cena al ristorante Marchese del Grillo,  
Fraz. Rocchetta - Fabriano  
Per prenotazioni: tel. 0732 625690*