

## Festa solidale per i 30 anni del Verdicchio “Le Vaglie” di Santa Barbara, buffet “firmato” Cedroni e Uliassi

11 Luglio 2023



BARBARA - Un party esclusivo per celebrare i trent'anni del Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico “Le Vaglie” della Cantina Santa Barbara è andato in scena ieri sera nella sede dell'azienda marchigiana. Questo vino, nato nel 1992 con l'intenzione di rompere gli schemi della tradizione, è diventato un vero e proprio simbolo dell'innovazione nel settore vinicolo.

Il patron delle cantina, **Stefano Antonucci**, ha abbandonato il suo posto in banca nel 1994 per inseguire un sogno: tornare a Barbara, il suo paese d'origine in provincia di Ancona, e produrre un vino che conquistasse gli amanti dell'enologia.

Il legame di Antonucci con il paese di Barbara è profondo: suo padre aveva un forno lì, dove lavorava anche sua madre pur essendo insegnante elementare. I genitori sono stati il suo punto di riferimento, e da loro ha ereditato la voglia di innovare e guardare al futuro, partendo dalle sue radici e dalla sua terra.

Per celebrare i 20 anni di produzione de Le Vaglie, nel 2012 l'azienda ha lanciato sul mercato cinque etichette colorate. Questa scelta stilistica continua ancora oggi a caratterizzare il vino, rispondendo all'entusiasmo sempre crescente di tutti gli estimatori.

Nel corso della serata, Stefano Antonucci ha dimostrato di non lasciare nulla al caso. Uno numeroso staff di accoglienza ha accolto i partecipanti, mentre diversi banchi di assaggio hanno offerto la possibilità di degustare i suoi vini. Non potevano mancare un angolo cocktail con il suo vermouth, il suo bitter e il suo gin, dato che Antonucci produce anche grappa e olio extravergine di oliva.

Il catering è stato impeccabile, con un'offerta elegante e selezionata. Sul buffet prelibatezze come lasagnetta bianca con verdure di stagione e ragout di carni da cortile, preparate dallo chef **Massimo Biagiali**. **Moreno Cedroni**, chef con 2 stelle Michelin, ha deliziato i palati con il mantecato di baccalà accompagnato da centrifugato di pomodoro, zenzero candito, cipolla agrodolce e mandorle tostate. Il Ristorante Montecucco ha offerto piadine con salumi nostrani, mentre **Mauro Uliassi**, chef 3 stelle Michelin, ha presentato un delizioso panino di porchetta con porchetta. Un vero trionfo di sapori e tradizioni culinarie.

Gli ospiti della serata hanno contribuito a rendere l'evento ancora più speciale. Tra loro c'erano **Glelany Cavalcante**, Miss Marche 2022, originaria del Brasile, e **Jimmy Sax** che grazie al suo talento ha raggiunto il successo sul web, conquistando rapidamente la scena musicale internazionale.

Quando Stefano Antonucci organizza una festa, non si dimentica mai del lato sociale. Durante la serata, è stata offerta la possibilità di fare donazioni per le zone alluvionate dell'Emilia Romagna e per la Caritas. Inoltre, è stata organizzata la vendita di t-shirt, il cui ricavato è stato devoluto alla stessa causa. Le scatole eleganti e brandizzate delle t-shirt sono state un vero successo, e quasi tutti i presenti le hanno portate sotto braccio o indossate con orgoglio.

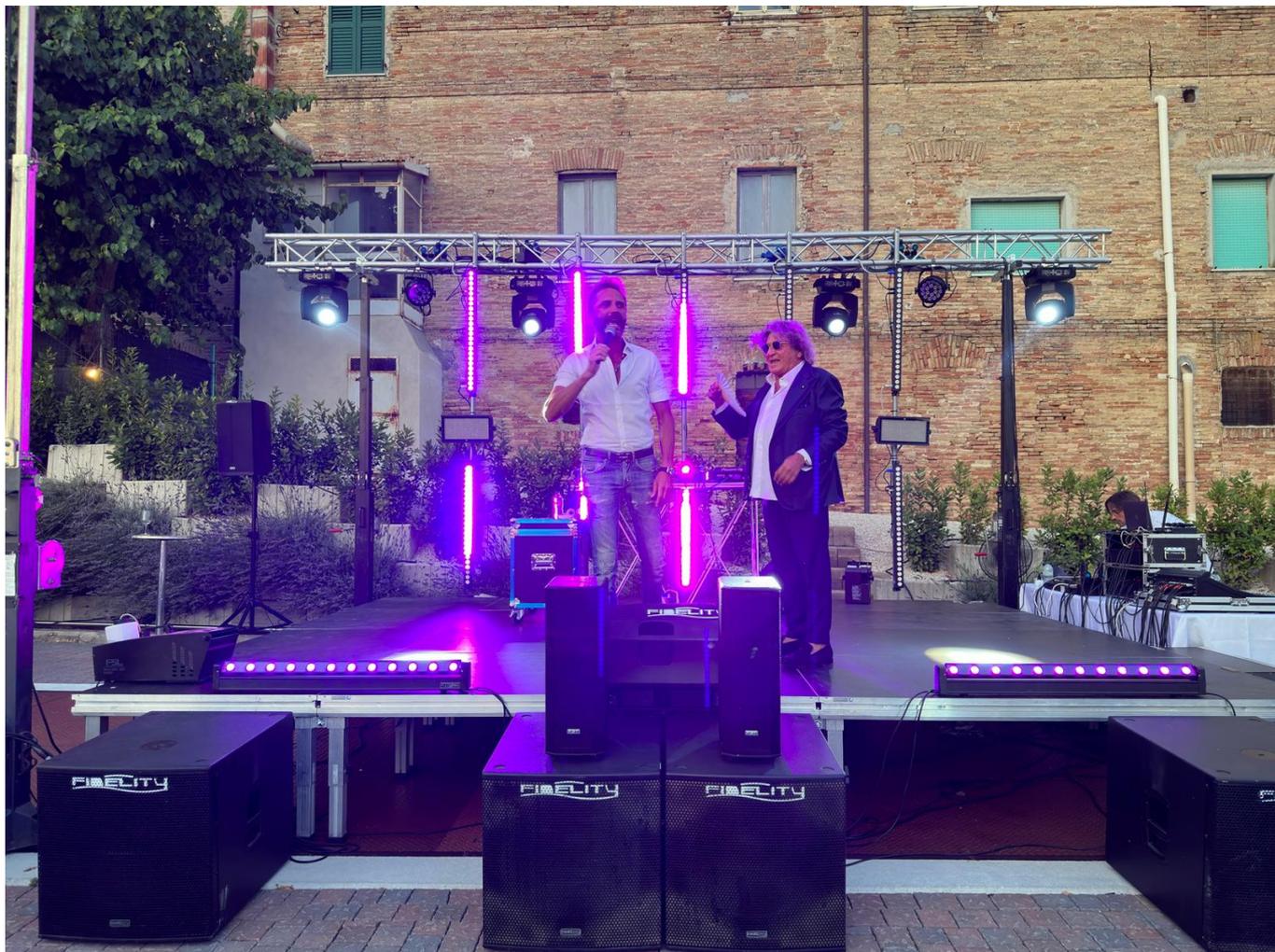
Il party de Le Vaglie è stato un'esperienza da film, una serata splendida all'insegna della solidarietà e del divertimento. L'anniversario dei 30 anni di produzione di questo straordinario vino ha dimostrato che la passione, la dedizione e l'innovazione possono creare un connubio perfetto e portare alla realizzazione di grandi successi.

Che Le Vaglie possa continuare a stupire e a deliziare gli amanti del vino per molti anni a venire.

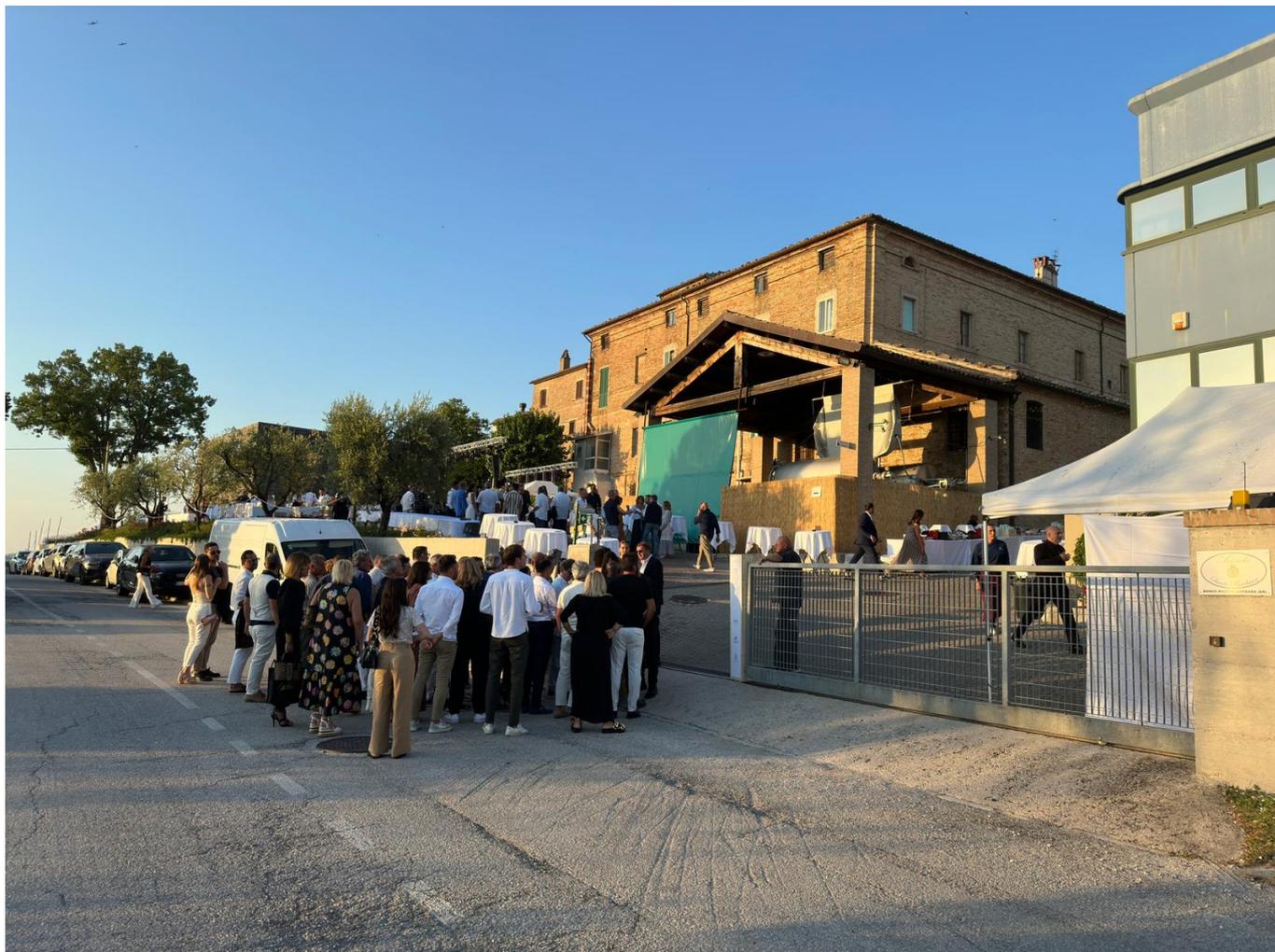
## **LE FOTO**

























Unisciti a noi nel donare speranza  
e cambiare vite: sostieni il nostro  
progetto di beneficenza  
e rendi il mondo un posto migliore!

**OUT OF  
THIS  
WORLD**



Parte del ricavato sarà devoluto  
allo IOM Vallesina di Jesi e alla  
Caritas di Senigallia

Il prezzo simbolico della T-SHIRT è di

**35€**

















