

9 Marzo 2023

FABRIANO - Il Relais Marchese del Grillo di Fabriano (Ancona) vince la prima edizione del concorso internazionale "Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow", che celebra le migliori selezioni vinicole del mondo della ristorazione e del retail in tutto il mondo.

Due le categorie per le quali è assegnato un premio: Miglior selezione Barolo e Miglior selezione Trebbiano d'Abruzzo.

Il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow è il primo spin-off degli MWW Awards (Milano Wine Week Awards).

Prima il voto on line e poi la selezione finale a cura di esperti e professionisti hanno decretato questo ambito risultato, che riempie di soddisfazione tutto il team del Marchese del Grillo.

La giuria di esperti e professionisti del mondo del vino, della ristorazione e della comunicazione ha decretato i vincitori di questo prestigioso concorso durante la manifestazione "Slow Wine Fair", evento internazionale dedicato al vino buono, pulito e giusto, che si svolge a Bologna a fine febbraio.

Della giuria hanno fatto parte **Irene Forni**, comunicatrice, scrittrice enogastronomica, sommelier e coordinatrice degli Mww Awards della Milano Wine Week; **Raffaele Cumani**, curatore del blog Avvinando di Tgcom24; **Federico Gordini**, presidente Milano Wine Week; **Eugenio Signoroni**, curatore guida *Osterie d'Italia*; **Giancarlo Gariglio**, curatore guida *Slow Wine* e coordinatore Slow Wine Coalition; **Federico Varazi**, vicepresidente Slow Food Italia.

"Sono davvero felice per questo successo, frutto di ricerca e aggiornamento incessante nel corso del tempo, ma qui ha un valore speciale per me: da sempre sostengo con convinzione e condivido in pieno i principi di Slow Food e di Slow Wine, e quindi sono doppiamente soddisfatto", afferma **Mario D'Alesio**, titolare del Relais Marchese del Grillo di Fabriano.

Ma il ristorante della famiglia D'Alesio non è nuovo a questo tipo di riconoscimento nazionale: nel 1999 fu vincitore del Premio Nazionale "La Carta delle Carte" del Bar Giornale e nel 2006 vinse il Primo premio per la selezione dei vini proposta al MiWine, quindi una tradizione che si rinnova.

"La carta dei vini deve essere dinamica come il menu, rispettare lo stile della cucina, essere attenta ai nuovi produttori, non perdere di vista quelli già conosciuti e saper offrire una propria personalità e punto di lettura dell'offerta vinicola", sottolinea D'Alesio.

Il ristorante di Fabriano è già all'opera per il prossimo menù, dove le chef **Marco Cappelletti** promette nuove evoluzioni ,e la cantina non sarà da meno.