

# Mare e monti più vicini a tavola

All'Alberghiero la finale nazionale del concorso tra 28 ricette realizzate con prodotti locali #uncuoreperricostruire e per far conoscere le eccellenze delle Marche. Con un tour finale

## LA SFIDA

**ASCOLI** L'appuntamento è per sabato prossimo, alle ore 19, all'istituto Alberghiero di Ascoli. Si disputerà qui la finale nazionale del Food Contest nazionale "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire che avrà poi una gustosa coda nella cena di gala a base di pesce azzurro, povero e massivo, pescato o allevato nelle Marche in abbinamento con le eccellenze produttive della montagna in particolare del piceno, area cratere

### Gli ospiti

Ospiti della serata Basilio Ciafardoni detto "il Cozzaro nero" e Leonardo Coccia, miticoltori di Porto San Giorgio e Civitanova. Realizzeranno il piatto "cozze ripiene al forno con Pecorino dei Sibillini" e cozze marinate "Antica ricetta segreta". Ma le soprese non terminano qui: per i food blogger finalisti della gara domenica 21 gennaio sarà organizzato dall'istituto alberghiero Ulpiani in collaborazione con il Cea "Ambiente e Mare, anche un tour nelle aziende locali. Il Food Contest ha preso il via lo scorso ottobre

## La kermesse

### Carnevale di Offida Mercoledì in campo le prime Congreghe

**OFFIDA** Dopodomani con la festa di Sant'Antonio abate, prenderà ufficialmente il via il carnevale storico offidano edizione 2018. Nel corso della giornata scenderanno in campo le prime carnascialesche congreghe. Tra i tanti gruppi di amici, non mancheranno i "Cappucci rossi".



sui principali canali social: 28 food blogger professionisti di 12 regioni italiane si sono sfidati a suon di ricette, proposte complesse e straordinariamente varie, che hanno visto protagoniste le donne, soltan-

**Pesci, mela rosa, anice verde e tartufo nero I partecipanti hanno brillato per inventiva**

## L'obiettivo

### Progetto innovativo nell'area del cratere

● Il progetto è gratuito e non ha scopo di lucro e l'obiettivo è la promozione di un'economia sostenibile del mare e delle eccellenze produttive della regione Marche.

produzione di eccellenze gastronomiche: Anice Verde di Castignano, la Mela Rosa dei Monti Sibillini, e il Tartufo Nero Pregiato che rientra nell'area cratere e così via.

### La giuria

La giuria tecnica sabato avrà il compito di individuare il vincitore. È formata dal comitato organizzativo e scientifico del Food Contest, dai membri del Cea "Ambiente e mare", riconosciuto Regione Marche, dai delegati dell'Alberghiero Ulpiani, dai vertici dell'associazione italiana Food Blogger, da Slow Food e dall'associazione Accademia della cultura e del Turismo sostenibile. Le 3 finaliste che si sfideranno per aggiudicarsi la vittoria dovranno replicare dal vivo il piatto che le ha portate fino ad Ascoli. Si tratta di Thaise Bacelar con la ricetta: "Polpette di cefalo" Claudia Bonera con i "Paccheri di pasta fresca e moscardini" e Sara Sgueri con "Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero". Le menzioni speciali sono andate a Elisa di Rienzo e Tanya Scottò D'Aniello.

**Laura Ripani**

[laura.ripani@corriereadriatico.it](mailto:laura.ripani@corriereadriatico.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA