

AscoliLive.it

La finale di Un Mare di Marche sarà sabato in Ascoli, il premio è un tour per le aziende del Piceno

18 gennaio 2018 - 17:37



ASCOLI - Il 20 gennaio 2018 alle 19 si disputerà la finale del food contest nazionale “**Un Mare di Marche**”, #uncuoreperricostruire, ad Ascoli Piceno nell’Istituto Professionale Statale dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera (viale Kennedy, 34). A coronare l’evento sarà la Cena di Gala alle 20:30 **con menù a base di pesce azzurro**, povero e massivo, pescato o allevato nella Regione Marche in abbinamento con **le eccellenze produttive della montagna in particolare dell’area cratere del Piceno**. Il contest ha preso il via ad ottobre 2017 sui principali canali social: **28 food blogger professionisti appartenenti a 12 regioni italiane selezionate si sono sfidati a suon di ricette, proposte complesse e straordinariamente varie**. La giuria della finale vanterà membri autorevoli nel settore delle risorse agroalimentari e gastronomiche: il Presidente Consigliere delega al Piceno **Fabio Urbinati**, il CCIAA Marche Presidente **Gino Sabatini**, l’ASSAM Dirigente Dott.re **Uriano Meconi**, Prof. **Luca Giacomozzi** dell’Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani” e la Responsabile CEA “Ambiente e Mare” Regione Marche e la biologa **Barbara Zambuchini**. La Giuria Tecnica, nonché comitato organizzativo e scientifico del Food Contest Nazionale, ha utilizzato i seguenti criteri di selezione dei finalisti: appetibilità delle ricette e originalità delle proposte presentate; estro nella composizione dei piatti. Presenterà l’evento la dott.ssa **Miriam Spina**. I blogger professionisti AIFB hanno elaborato ciascuno due ricette a base di pesce azzurro della “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo”, proveniente dai mercati ittici marchigiani e/o allevato nelle Marche,

realizzate in abbinamento con almeno 4 ingredienti territoriali tra quelli forniti dai produttori. Ai concorrenti sono stati spediti i cesti di 11 aziende o associazioni locali vocate alla produzione di eccellenze gastronomiche, come l'Anice Verde di Castignano, la Mela Rosa dei Monti Sibillini, e il Tartufo Nero Pregiato.

Le tre finaliste replicheranno il proprio piatto dal vivo, sottoponendolo all'assaggio della giuria. Claudia Bonera (Lombardia) porterà la ricetta: "Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga" (suo blog:<http://lacucinadistagione.blogspot.it/>). **Serena Bringheli** (Lazio) delizierà i presenti con "Sablée tarte all'anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla" (<http://www.cucinaserena.it/>) e **Sara Sguerri** (Toscana) preparerà "Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie sibillini con Maionese alle Olive Verdi mono cultivar ascolana tenera" (<http://www.pixelicious.it/>). Saranno presenti e replicheranno il proprio piatto anche le vincitrici delle due menzioni speciali: **Elisa Di Rienzo** (Veneto), vincitrice di "Miglior Ricetta per Bambini" con "Fiori allo zafferano con palamita" (<https://www.ilfiordicappero.com>) e **Tanya Scotti D'Aniello** (Toscana), vincitrice di "Miglior Report Fotografico" con "Cappelletti di patate in fumetto leggero profumato allo zafferano Piceno, con vongole, petali di cipolla rossa di Pedaso e scaglie di tartufo nero dei Monti della Laga" (www.lovelytaste.it).

Ospiti della serata saranno **Basilio Ciaffardoni**, detto "il Cozzaro nero" e **Leonardo Coccia**, rispettivamente miticoltori di Porto San Giorgio e di Civitanova Marche che realizzeranno i piatti: "Cozze ripiene al forno con Pecorino dei sibillini" e Cozze Marinate "antica ricetta segreta". Poi il Presidente OP Abruzzo Pesca **Vincenzino Crescenzi**, che ha offerto le alici per l'evento. Barbara Zambuchini Referente del CEA "Ambiente e Mare", R. Marche si dichiara soddisfatta dell'iniziativa: "L'evento finale vuole suggellare un progetto che mira alla diffusione dei valori di sostenibilità e ricchezza del territorio marchigiano. Abbiamo cercato di coniugare il mare con l'entroterra ed il Food Contest ci ha consentito di promuovere i prodotti e i produttori del Piceno a livello nazionale. L'attenzione dedicata dal Centro alla promozione dell'alimentazione sana ed equilibrata a partire dall'infanzia, già da quattro anni abbiamo, introdotto il pesce fresco locale povero/massivo "zero spine" nelle mense pubbliche, al fine di migliorare la Qualità e la Sostenibilità del pasto della Ristorazione Pubblica, Grazie alla Campagna Educativa Alimentare "Pappa Fish", giunta quest'anno alla 5 Ed., promossa dalla R. Marche e dal FEAMP, 2014/2020 Fondo Europeo Affari Marittimi e la Pesca.

Domenica 21 gennaio 2018 il CEA "Ambiente e Mare" ha previsto un piccolo tour nelle aziende locali per i cinque food blogger professionisti AIFB coinvolti. Si visiteranno aziende come Antico Molino Santa Chiara, che macina farine a pietra o l'Oleificio di Silvestri Rosina a Spinetoli (AP).

Il Food Contest "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire è realizzato dal Centro di Educazione Ambientale CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, dall'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile e dall'Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno. Si ringraziano per la collaborazione: Tamara Cinciripini delegata dall'Associazione Italiana Food Blogger(AIFB), Nelson Gentili – Fiduciario Slow Food Condotta Piceno, Roberto Tommasone di "Un Cuore per Ricostruire" e Sergio Corradetti Presidente Associazione Anice Verde di Castignano.

Le undici eccellenze del Piceno, in particolare dell'area cratere del sisma 2016, coinvolte nel Food Contest sono state: farina semi integrale di grano tenero macinato a pietra di Antico Molino Santa Chiara, Azienda Zafferano Piceno, paté a base di Oliva Tenera Ascolana bio, Oleificio Silvestri Rosina, cipolla piatta rossa di Pedaso dell' Azienda Agricola rASOterra, Anice Verde di Castignano Presidio Slow Food di Associazione Anice Verde di Castignano, Mele Rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food, Associazione dei produttori di Mela Rosa dei Sibillini, Patasibilla Saecula Natural Village, tartufo nero dell'Associazione Tartufai dei Monti della Laga e Angellozzi Tartuficoltura, lenticchia dei Sibillini, Azienda Agricola Lorenzo, pastificio Regina dei Sibillini, olio extra vergine di oliva Monocultivar Ascolana Tenera bio, Agribiologica Cartofaro. Si ringraziano il dott. Armando Falcioni, direttore del Consorzio dei Vini Piceni, per i vini forniti per la cena di Gala e Marilena Rosati Ferrucci, Marco Rosati, Anisetta Rosati per la degustazione finale.



ore 19.00
Disputa Finale:
 Bonera Claudia (Lombardia);
 Bringheli Serena (Lazio);
 Sguerri Sara (Toscana);

Vincitrici delle Menzioni Speciali:
 "Miglior Ricetta per Bambini", Elisa Di Rienzo (Veneto)
 "Miglior Report Fotografico", Tanya Scotto D'Aniello (Toscana)

Food Blogger Professioniste dell'AIFB

Sabato 20 gennaio 2018

Food Contest Nazionale "UnMare di Marche" #uncuoreperricostruire

ore 20.30

IPSSCOA Alberghiero "C.Ulpiani"

Ascoli Piceno - via Kennedy, 34

Cena di Gala

Menù a base di "pesce azzurro", povero o massivo, pescato o allevato nella Regione Marche, in abbinamento con le eccellenze produttive della montagna in particolar modo del Piceno area cratere #uncuoreperricostruire
 Con la partecipazione di Basilio Ciaffardoni detto "Il Cozzaro Nero" e Leonardo Coccia, Miticoltori

Info e Prenotazioni CEA "Ambiente e Mare", R. Marche: 393.5659969

Domenica 21 gennaio 2018 Blog Tour nel Piceno

Nelle Aziende Agricole del Piceno "area cratere" #uncuoreperricostruire

Eccellenze coinvolte:



Con il patrocinio di:

