

<https://www.picenooggi.it/2018/01/18/51683/food-contest-nazionale-unmaredimarche-sabato-20-levento-finale-con-blogger-da-tutta-italia/>



CULTURA E SPETTACOLI

Food Contest Nazionale: “UnMareDiMarche”, sabato 20 l’evento finale con Blogger da tutta Italia

DI CHIARA POLI — 18 GENNAIO 2018 @ 10:08 STAMPA ARTICOLO

Facebook26

Twitter

Il 20 gennaio all’Alberghiero di Ascoli Piceno, l’evento organizzato dal CEA Ambiente e Mare, per promuovere le eccellenze del Piceno, a livello nazionale, dal mare ai Sibillini.

Ben 12 le regioni coinvolte e 28 food blogger professionisti AIFB



Foto prodotti Food Contest Un Mare di Marche (2)

ASCOLI PICENO – Il 20 gennaio 2018, alle ore 19.00 si disputerà la FINALE del Food Contest Nazionale “Un Mare di Marche” #uncuoreperricostruire ad Ascoli Piceno presso l’Istituto Professionale Statale dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera in viale Kennedy n.34. A coronare l’evento, alle ore 20.30 Cena di Gala 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 del Piceno, area cratere #uncuoreperricostruire. Contest che ha preso il via lo scorso ottobre sui principali canali social, dove 28 food blogger professionisti appartenenti a 12 regioni italiane, selezionate, su 45 richieste arrivate, si sono sfidati a suon di ricette, proposte complesse e straordinariamente varie. Ospiti della serata saranno inoltre **Basilio Ciaffardoni detto “il Cozzaro nero”** e **Leonardo Coccia**, rispettivamente miticoltori di Porto San Giorgio ne Civitanova Marche che realizzeranno i piatti: “**Cozze ripiene al forno con Pecorino dei sibillini**” e **Cozze Marinate “antica ricetta segreta”**, e il **Presidente OP Abruzzo Pesca Vincenzino Crescenzi**, che ha offerto le alici per l’evento. 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 Castigano.

PUBBLICITÀ

I blogger professionisti AIFB hanno elaborato ciascuno 2 ricette a base di pesce povero/massivo/azzurro della “**Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo, proveniente dai mercati ittici marchigiani e/o allevato nella R. Marche**”, realizzate in abbinamento con almeno 4 ingredienti territoriali tra quelli forniti dai produttori,**11 aziende/associazioni locali vocate alla produzione di eccellenze gastronomiche**, ne sono un esempio l’Anice Verde di Castignano, la Mela Rosa dei Monti Sibillini, e il Tartufo Nero Pregiato (area “cratere” del sisma 2016).

La **Giuria Tecnica**, nonché comitato organizzativo e scientifico del **Food Contest Nazionale**, ha utilizzato i seguenti criteri di selezione dei finalisti: **Appetibilità delle ricette** valutata combinando: ingredienti, modalità di preparazione e foto; **Varietà ed equilibrio nella scelta degli ingredienti**; **Originalità delle proposte** presentate; **Estro nella composizione dei piatti**. Sarà presente il Presidente della CCIA di Ascoli Piceno, **Gino Sabatini**, a presentare l’evento sarà la **dott.ssa Miriam Spina**.

La **Giuria della Finale**, si arricchisce! E 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, Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”, Prof. Luca Giacomozzi e la Responsabile CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche, Biologa Barbara Zambuchini.

Le **3 FINALISTE** che si sfideranno per aggiudicarsi il podio del **Food Contest Nazionale “Un Mare di Marche” #uncuoreperricostruire** replicando il proprio piatto dal vivo e sottoponendolo all’assaggio della Giuria Finale dell’evento saranno: **Bonera Claudia (Lombardia)** con la ricetta: “**Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d’acciuga**” (suo blog: <http://lacucinadistagione.blogspot.it/>), **Bringheli Serena (Lazio)** con la ricetta: “**Sablée tarte all’anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla**” (suo blog:<http://www.cucinaserena.it/>) e **Sguerri Sara (Toscana)** con la ricetta: “**Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie sibillini con Maionese alle Olive Verdi m,ono cultivar ascolana tenera**” (suo blog:<http://www.pixelicious.it>). **Saranno presenti e replicheranno il proprio piatto anche le VINCITRICI delle due Menzioni Speciali: Di Rienzo Elisa (Veneto)** vincitrice della Menzione “**Miglior Ricetta per Bambini**” con la ricetta “**Fiori allo zafferano con palamita**” (suo blog: <https://www.ilfiordicappero.com>) e **Scotto D’Aniello Tanya (Toscana)** vincitrice della Menzione “**Miglior Report Fotografico**” con la ricetta “**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” (suo blog: www.lovelytaste.it). Inoltre **domenica 21 gennaio 2018, il CEA “Ambiente e Mare, R. Marche, ha previsto un piccolo tour nelle aziende locali** per i 5 food blogger professionisti AIFB coinvolti.

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.*

Le 11 eccellenze del Piceno #uncuoreperricostruire, in particolare dell’area cratere del sisma 2016, coinvolte nel Food Contest sono state: Farina semi integrale di grano tenero macinato a pietra, Antico Molino Santa Chiara,, Azienda Zafferano Piceno, Paté a base di Oliva Tenera Ascolana bio, Oleificio Silvestri Rosina, Cipolla Piatta Rossa di Pedaso Azienda Agricola rASOterra, Anice Verde di Castignano Presidio Slow Food, 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 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 e Marco Rosati, **Anisetta Rosati**, per la degustazione finale.

Copyright © 2018 Riviera Oggi, riproduzione riservata.

(Letto 86 volte, 1 oggi)