

<https://www.tmnotizie.com/food-contest-nazionale-unmaredimarcheuncuoreperricostruire-gran-finale-ad-ascoli-piceno/>



CRONACA

Food Contest Nazionale “UnMarediMarche”#uncuoreperricostruire, gran finale ad Ascoli Piceno



Redazione — 19 gennaio 2018





Lecture: 238

ASCOLI PICENO – Domani, sabato 20 gennaio presso l'Istituto Professionale Statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Ascoli Piceno, alle ore 19, si disputerà la finale del **Food Contest Nazionale “Un Mare di Marche” #uncuoreperricostruire**. 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**.

Ospiti della serata saranno inoltre **Basilio Ciaffardoni** detto “il Cozzaro nero” e **Leonardo Coccia**, rispettivamente miticoltori di Porto San Giorgione 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 Castignano.

Il Food Contest Nazionale, “Un Mare di Marche”#uncuoreperricostruire, 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.

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 disputa finale sarà condotta dalla dott.ssa **Miriam Spina** e le tre finalista 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:

- **Claudia Bonera (Lombardia)** con la ricetta: **“Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga”**(suo blog: <http://lacucinadistagione.blogspot.it/>)
- **Serena Bringheli (Lazio)** con la ricetta: **“Sablée tarte all'anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla”** (suo blog:<http://www.cucinaserena.it/>) .
- **Sguerri Sara (Toscana)** con la ricetta: **“Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdinedi 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>)

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)

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**.

La Giuria della Finale sarà composta da 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**, Chef **Sabatino Lattanzi** e il Sommelier **Maurizio NeriRistorante Zunica 1880**, Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani", Prof. **Luca Giacomozzi** e la Responsabile CEA "Ambente e Mare", R. Marche, Biologa **Barbara Zambuchini**. Inoltre domenica 21 gennaio 2018, il CEA "Ambiente e Mare, R. Marche ha organizzato blog tour food blogger professionisti AIFB coinvolti nelle Aziende del Piceno, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger (AIFB).

"L'evento finale -dice **Barbara Zambuchini**- 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**, Pasta di Montagna – **Pastificio Regina dei Sibillini**, Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar

Ascolana Tenera bio, **Agribiologica Cartofaro, Az. Nonna Maria**, marmellata di cipolla rossa piatta di Pedaso.

Collegato a questa iniziativa è stato realizzato **Il Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche”#uncuoreperricostruire.**, per appassionati di cucinare blogger non professionisti al fine di sensibilizzare e orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le famiglie, sulla tematica della **biodiversità e del consumo consapevole**, in particolare nel rispetto della stagionalità, prediligendo il pesce azzurro e le specie povere o massive, sostenibili, pescate in Adriatico (a chilometro zero) o allevate nella Regione Marche. Organizzato dal **Comune di Falconara Marittima in collaborazione con il CEA “Ambiente e Mare” R. Marche.**

Info e regolamento sul sito web del Comune di Falconara

Marittima: http://www.comune.falconara-marittima.an.it/archivio10_notizie-e-comunicati_0_843_12_1.html

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, **il Presidente OP Abruzzo Pesca Vincenzino Crescenzi**, che ha offerto le alici per l'evento e **Basilio Ciaffardoni** alias "il Cozzaro nero" e il tuo **Team dei Cozzari** per la degustazione iniziale cozze ripiene al pecorino dei sibillini e cozze marinate "antica ricetta segreta".