

AscoliLive.it

Enorme successo per Un Mare di Marche, la vincitrice è stata Sara Sgerri dalla Toscana

23 gennaio 2018 - 19:11



ASCOLI PICENO - Il 20 gennaio 2018 si è tenuta 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 (viale Kennedy, 34). A coronare l'evento anche la 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: **Basilio Ciaffardoni** detto "il **Cozzaro nero**" e **Leonardo Coccia**, rispettivamente miticoltori che hanno realizzato i piatti: "Cozze ripiene al forno con Pecorino dei sibillini" e Cozze Marinate "antica ricetta segreta", e il **Referente OP Abruzzo Pesca Vincenzino Crescenzi**, che ha offerto le alici per l'evento. La disputa finale è stata condotta dalla **dott.ssa Miriam Spina** e le tre finaliste si sono sfidate 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, composta da **Fabio Urbinati**, R. Marche Consigliere Delegato per il Piceno, **Provincia di Ascoli Piceno**, **Pacifico Malavolta**, **Comune di Ascoli**, **Sindaco Guido Castelli**, il **Comune di San Benedetto del Tronto**, Consigliera **Mariadele Giorolami**, ASSAM il Dirigente **dott.re Uriano Meconi**, la Dirigente Reggente dell'IIS "Celso Ulpiani" **dott.ssa Vincenza Agostini** e Referente del CEA "Ambiente e Mare" **Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini**.

Nella finale tra le **tre blogger professioniste dell'AIFB (Associazione Italiana Food Blogger)** la giuria finale ha decretato la **vincitrice Sara Sgerri (Toscana)** del primo premio, che consiste in un week-end per due persone presso la "Tenuta Sol Alto" di Monsampolo del Tronto, con 43,2 voti) 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>), attestato "1 Classificata" consegnato da Fabio Urbinati, R. Marche e Nicoletta Sgariglia della "Tenuta Sol Alto". Il secondo premio era un cesto di prodotti di qualità dei prodotti delle 11 eccellenze, arricchito anche con il vino del Consorzio dei Vini Piceni, andato a Bonera Caludia (Lombardia), con la ricetta: "Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga" (suo blog:<http://lacucinadistagione.blogspot.it/>) con (39,9 voti), attestato "2 Classificata" consegnato da Sergio Corradetti, Presidente della Associazione Anice verde di Castignano, in rappresentanza dei produttori del Piceno. Mentre la terza classificata, Bringheli Serena (Lazio) con la ricetta: "Sablèe tarte all'anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla" (suo blog:<http://www.cucinaserena.it/>), (38,2) si è aggiudicata una selezione di prodotti bio di propria produzione dell' Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani", attestato "3 Classificata" consegnato dalla Dirigente Reggente Dott.ssa Vincenza Agostini.



Le vincitrici delle due Menzioni Speciali, hanno replicato le loro ricette con successo. **Elisa Di Rienzo (Veneto) vincitrice della Menzione "Miglior Ricetta per Bambini"** con la ricetta "Fiori allo zafferano con palamita" (suo blog:<https://www.ilfiordicappero.com>), attestato consegnato da Sergio Corradetti, Presidente Associazione Anice Verde di Castigano. **Tanya Scotto D'Aniello (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) attestato consegnato da Tommaso Annibali, per Slow Food Condotta Picena.

Sono state inoltre omaggiate da cesto di prodotti offerti da #uncuoreperricostruire, **Roberto Tommasone** e la presentatrice **dott.ssa Miriam Spina** è stata omaggiata con un pacco delle 11 eccellenze del Piceno e dai Vini del Consorzio del Vini Piceni, **dalla Dott.ssa Lucia Maria Peroni e dott.ssa Barbara Zambuchini del Centro di Educazione Ambientale, CEA "Ambiente Mare,**

ricosciuto R. Marche.



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 le seguenti: **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, marmellata Cipolla Rossa Piatta di Pedaso AZ. "Nonna Maria, "Anice Verde di Castignano Presidio Slow Food, Mele Rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food, Associazione dei produttori di Mela Rosa dei Sibillini, Patasibilla Saecula Natural Village Tartufo Nero Pregiato 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.**

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".**

Inoltre domenica 21 gennaio 2018, il CEA "Ambiente e Mare, R. Marche, ha organizzato in collaborazione con AIFB un Blog Tour nelle Aziende del Piceno: **Antico Molino Santa Chiara, Angellozzi Tartuficoltura, e Oleificio Silvestri Rosina in rappresentanza delle eccellenze coinvolte nel Piceno.**

