

<https://www.tmnotizie.com/grande-successo-levento-finale-food-contest-nazionale-unmaredimarcheuncuoreperricostruire/>

# Grande successo per l'evento finale Food Contest Nazionale "UnMare di Marche" #uncuoreperricostruire



Redazione — 23 gennaio 2018



*Lecture: 135*

ASCOLI PICENO – Si è svolta presso l'Istituto Professionale Statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera la finale del Food Contest Nazionale **Un Mare di Marche** #uncuoreperricostruire. 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 3 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, subito dopo i saluti delle istituzioni che sono intervenute da tutta la Regione Marche, **Fabio Urbinati**, 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 Girolami**, 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**.

La Giuria della Finale, con membri autorevoli nel settore delle risorse agroalimentari e gastronomiche: il **Presidente Consigliere delega al Piceno Fabio Urbinati**, L’ASSAM Dirigente **dott. Uriano Meconi**, e il Sommelier **Maurizio Neri** Ristorante Zunica 1880, Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”, Prof. **Luca Giacomozzi** e la Responsabile CEA “Ambente e Mare”, R. Marche, Biologa **Barbara Zambuchini**.

Nella disputa finale tra le tre Blogger professioniste dell’AIFB (Associazione Italiana Food Blogger) la giuria finale ha decretato la vincitrice **Sgerri Sara (Toscana)** del primo premio, che consiste in un Week-end per 2 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** e **Nicoletta Sgariglia** della “Tenuta Sol Alto”.

Il secondo premio, un cesto di prodotti di qualità dei prodotti delle 11 eccellenze, arricchito anche con il vino del Consorzio dei Vini Piceni, è 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: **“Sablée 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: **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>), attestato consegnato da **Sergio Corradetti**, Presidente Associazione Anice Verde di Castigano.

**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](http://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**. Anche 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 e Mare, riconosciuto 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, 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” 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](http://www.comune.falconara-marittima.an.it/archivio10_notizie-e-comunicati_0_843_12_1.html)

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**

La promozione dell’evento è stata capillare grazie alla collaborazione con la **Fondazione Marche Cultura** e il **Social Media Team Marche (Marche di Gusto e Marche Tourism)**, si ringraziano la **Presidente della Fondazione dott.ssa Stefania Benatti** e **Responsabile Sandro Giorgetti social media strategist** che attraverso i propri canali social ha contribuito a divulgare l’iniziativa. Inoltre, per amplificare la diffusione su Instagram sono stati coinvolti gli **IGERS Piceni**, ringraziamo il **Referente Tommaso Annibali** e gli **Igers coinvolti Enrico Corinti e Agata Cruciani.**

Si ringraziano per l’adesione all’iniziativa e la concessione di patrocinio gratuito: **Regione Marche (adesione nell’ambito del Progetto “Pappa Fish”), FEAMP 2014-2020, Provincia di Ascoli Piceno, CCIAA di Ascoli Piceno, CNA Associazione Territoriale di Ascoli Piceno, Comuni di Ancona, Civitanova Marche, Grottammare, Falconara Marittima, Fano, Pedaso, Pesaro, San Benedetto del Tronto, Unione Montana Val Tronto e Valfluvione, Parco Nazionale dei Monti Sibillini, GAL Piceno, Unione Montana dei Sibillini, COPAGRI**

Marche, Slow Food Piceno, Associazione Anice Verde di Castignano, IGERS Piceni, Fondazione Marche Cultura e il Social Media Team Marche.

L'evento inoltre è stato inserito nell'iniziativa nella **Settimana UNESCO di Educazione alla Sostenibilità 2017 promossa dal CNES AGENDA 2030**. Un ringraziamento speciale a **Nicoletta Sgariglia della "Tenuta Sol Alto"**, alle **11 Aziende** del territorio che oltre ad aver fornito i prodotti per le ricette hanno realizzato un **cesto di prodotti di qualità della R. Marche e dell'area "cratere"** del sisma 2016 e l'**Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani"** che ha messo a disposizione una selezione di **prodotti bio di propria produzione**.

Si ringrazia 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 a base di Anisetta (all'anice verde di castignao).

Si ringrazia inoltre la **Dirigente dell'IIS "Celso Ulpiani" dott.ssa Maria Luisa Bachetti e la Dirigente Reggente dott.ssa Vincenza Agostini** tutto il corpo docente e in particolare il **prof Iuri Paolini, Cucina, il prof Massimo Granati, Referente Eventi** e i ragazzi della **Scuola Alberghiero "Celso Ulpiani"** del Servizio impeccabile offerto durante la cena di gala di promozione delle eccellenze del territorio.