



Made In Marche

Cultura.The Genius of Marche

Parchi e natura attiva

Mare.Marche In Blu

Antichi Borghi e dolci colline

Spiritualità e Meditazione



*Le più popolari*

*Recenti*



### Le maschere di Carnevale delle Marche

Publicato il febbraio 9, 2018

Publicato da Anna Grossi



### Castagnole, il dolce di Carnevale nelle Marche

Publicato il febbraio 8, 2018

Publicato da Martina Barbaccia

<https://www.destinazionemarche.it/piceno-food-blog-tour-viaggio-culinario-dal-mare-adriatico-ai-monti-sibillini/>

## Piceno food blog tour: viaggio culinario dal mare Adriatico ai monti Sibillini

Publicato il 31/01/2018 da Chiara Poli

Avete mai provato ad unire il pesce con le lenticchie o lo zafferano con l'anice verde o ancora il tartufo con la mela rosa? "Un Mare di Marche" ci è riuscito e noi abbiamo deciso di portarvi alla scoperta del territorio piceno attraverso delle ricette molto estrose!

## Il food contest "Un Mare di Marche" ha unito le eccellenze della tavola attraverso ricette creative ed appetitose

Nel racconto del food blog tour, viaggiando dal mare Adriatico fino ad arrivare ai Monti Sibillini, le food blogger professioniste dell'**AIFB** che hanno partecipato al contest, ci descrivono come nelle Marche in pochi chilometri si riesca a ritrovare l'Italia intera attraverso un viaggio culinario.

## Il Food blog tour è nato al termine del challenge culinario "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire

Il contest ha portato a far conoscere le numerose eccellenze picene della tavola in tutta Italia. Il cibo e l'arte culinaria spesso possono rappresentare uno dei modi più creativi per raccontare un territorio, unire poi le specialità della terra con quelle del mare lo è sicuramente ancora di più.

Un obiettivo di spessore, la promozione di un'economia sostenibile del mare e delle **eccellenze produttive della regione Marche** e un'attenzione particolare rivolta all'area "cratere" del sisma 2016, ad organizzarlo: il **Centro di Educazione Ambientale CEA "Ambiente e Mare"**, l'**Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile**, in collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno, l'Associazione Italiana Food Blogger, **Slow Food Piceno** e "**Un cuore per ricostruire**".

Ventotto food blogger professionisti, selezionati tra numerose richieste ed appartenenti a 12 regioni italiane si sono sfidati a suon di ricette, straordinariamente varie. Piatti di pesce, realizzati in abbinamento con almeno quattro ingredienti marchigiani tra quelli forniti dai produttori, 11 aziende e associazioni locali del Piceno, vocate alla produzione di eccellenze gastronomiche, dall'**Anice Verde** di Castignano passando per la **Mela Rosa** dei Monti Sibillini, fino ad arrivare al **Tartufo Nero Pregiato**.

## Il blog tour è partito dalla costa adriatica con meta finale i Monti Sibillini. Alla scoperta dei prodotti, dei produttori e delle realtà locali ricche di storia e tradizioni.

Scopriamo il Piceno e l'ospitalità dei marchigiani attraverso gli occhi e le ricette dalle cinque blogger arrivate ad Ascoli Piceno da tutta Italia per la disputa finale e il mini food blog tour.



**#ripartodalle Marche: continua il viaggio di Simone Riccioni alla Riscoperta delle Marche**

Publicato il febbraio 2, 2018

Publicato da Ruth Mezzolani



**Piceno food blog tour: viaggio culinario dal mare Adriatico ai monti Sibillini**

Publicato il gennaio 31, 2018

Publicato da Chiara Poli

*Ricerca nel Blog:*

Search ...



<https://www.destinazionemarche.it/piceno-food-blog-tour-viaggio-culinario-dal-mare-adriatico-ai-monti-sibillini/>

Claudia Bonera, direttamente dalla Lombardia, si è sbizzarita con la ricetta: **"Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga"** ([lacucinadistagione.blogspot.it](http://lacucinadistagione.blogspot.it))



Paccheri di pasta fresca con moscardini e scarola e ristretto d'acciuga

*"Nata in un attimo anche questa mia seconda ricetta per il Food Contest **"Un Mare di Marche"**, è meraviglioso conoscere e sostenere produttori sconosciuti e questo contest è da me molto sentito, in quanto alcuni di loro sono ubicati nelle zone duramente colpite dal sisma del 2016. **Un cuore per ricostruire.**" Amo preparare la pasta fresca. E così, con una valigia carica di speranza e coraggio, sono partita da Brescia alle 5 di mattina, impaziente di far assaggiare il mio piatto alla giuria. E' stato meraviglioso incontrare le altre concorrenti, amiche e socie della mia associazione, in un clima totalmente piacevole e collaborativo, fatto di risate, di consigli, di scambio di piccoli utensili portati da casa e di voglia di stare insieme. Sono ritornata a Brescia con un secondo posto, felice di aver condiviso momenti di assoluta spensieratezza, in una nuova città che mi ha accolta a braccia aperte."*



Serena Bringheli, dal Lazio, ha partecipato con la ricetta: **“Sablée tarte all’anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla”** ([www.cucinaserena.it](http://www.cucinaserena.it)).

*“Il contest un Mare di Marche è stata una bella esperienza da vivere e un’ottima occasione per approfondire la conoscenza di un territorio che ho avuto modo di conoscere non da molto. Il piccolo tour organizzato apposta per noi finaliste infatti è stata l’opportunità di conoscere dei **valorosi produttori locali** che portano avanti la propria tradizione valorizzando i prodotti del territorio, come la **“Tenera Ascolana”** un prodotto di vanto della sua produzione declinandola in varie forme dal patè, alle **olive ascolane Dop** in salamoia fino all’olio extravergine di oliva. È stato molto interessante ascoltare i metodi di molitura e dei processi per produrre l’olio, lo racconterò presto nel mio blog. **Credo che il Piceno sia un territorio rigoglioso** la cui conoscenza merita di essere approfondita, sono felice di esserci stata e di questo ringrazio il **CEA “Ambiente e Mare”**.”*



Sablée tarte all'anice verde purè  
allo zafferano cozze e polvere di  
cipolla



**Sara Sguerri**, invece, viene dalla Toscana vincitrice del contest con la ricetta: **“Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie con Maionese alle Olive Verdi”**

([www.pixelicious.it](http://www.pixelicious.it))



crudo-e-cotto-di-gallinella-mela-tartufo-  
cialdine-lenticchie

*“Un evento organizzato nei minimi dettagli, che si è concluso nel miglior modo possibile! Parlo da vincitrice del contest, è vero, ma al di là della vittoria è stata davvero una bellissima esperienza: dall'accoglienza degli enti, alla meravigliosa cena di gala fino al mini blog tour del mattino successivo. Sono state 24 ore dense e cariche di emozioni: **abbiamo conosciuto persone meravigliose e preparate**, abbiamo visto da vicino aziende che mettono cuore e anima in quello che fanno (assistere al ritrovamento dei tartufi neri*

*pregiati da parte della canina Pelù, poi, è stato memorabile!) e **abbiamo degustato numerose eccellenze del territorio piceno i cui profumi custodirò per sempre nel mio cuore**. Ho già in mente una ricetta da preparare con la marmellata di olive nere (una chicca rara), assieme con la farina di farro macinata a pietra. **Non vedo l'ora di potermi godere il mio viaggio premio a Monsampolo del Tronto**, per tornare con più calma a visitare questi splendidi posti e ad assaggiare ancora gli eccellenti prodotti di queste aziende che, con tanta forza d'animo, stanno cercando di risollevarsi dopo i disastri subiti dal terremoto.”*

**Elisa Di Rienzo**, vincitrice della Menzione "Miglior Ricetta per Bambini" con la ricetta: **"Fiori allo zafferano con palamita"** ([www.ilfiordicappero.com](http://www.ilfiordicappero.com)).

*"Una bellissima soddisfazione, in una gara in cui CEA "Ambiente e Mare", ha centrato molto l'attenzione proprio sulla promozione dell'alimentazione sana ed equilibrata a partire proprio dall'infanzia. Attenzione che ho ritrovato poi nei produttori locali, che noi blogger vincitrici abbiamo avuto il piacere di incontrare. In particolare all'oleificio, che produce olio da oltre 70 anni e che deve il suo successo al passaparola (e non è poco!!) mi è stato presentato un nuovo olio extravergine di oliva studiato per la nutrizione dei bambini a partire proprio dalla prima pappa (unico grasso digeribile al 100% da considerarsi alla pari del latte materno). Questo contest è stato un'esperienza veramente interessante e di crescita, che mi ha avvicinato ai prodotti e alla cultura marchigiana, alla consapevolezza e all'approfondimento di prodotti della biodiversità, di qualità e di stagione, permettendomi di valorizzarli con la cucina, la fotografia e la scrittura, e permettendomi di confrontarmi con chi, con grande passione e tradizione, porta nelle nostre tavole gusto e qualità eccellenti."*



Fiori allo zafferano con palamita

<https://www.destinazionemarche.it/piceno-food-blog-tour-viaggio-culinario-dal-mare-adriatico-ai-monti-sibillini/>

**Tanya Scotto D'Aniello**, anche lei 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"** ([www.lovelytaste.it](http://www.lovelytaste.it))



Cappelletti in brodo di pesce  
allo zafferano piceno

*"Un'esperienza ricca di stimoli che sto ancora elaborando. **Un frullatore di emozioni condensate in due giornate interamente dedicate all'enogastronomia marchigiana**, di cui conserverò sicuramente la soddisfazione di aver ottenuto un riconoscimento che mi riempie il cuore di orgoglio, la gioia di aver condiviso questo momento con persone che, come me, amano follemente questo meraviglioso lavoro e il mondo del cibo in genere, e l'immenso piacere di aver avuto il privilegio di conoscere da vicino tre piccole grandi realtà produttive che, oltre ad aver collaborato alla realizzazione di questo grande progetto, **ci hanno spalancato le porte delle loro aziende, introducendoci alle loro storie e al cuore stesso dei loro prodotti di cui noi tutti, come italiani, dobbiamo andare fieri.**"*

E adesso, dopo questo interessante food blog tour, non resta che mettersi ai fornelli e provare ad unire le specialità marchigiane dal mare alla montagna magari partecipando al **Food Contest Amatoriale "Un Mare di Marche"**, aperto a tutti!

#### INFO:

**Food contest "Un Mare di Marche"**

**Foto e ricette:** Instagram [Accademiaturismosostenibile](#)



Post Views: 68

Questo articolo è stato pubblicato in [Made in Marche](#), [Slide](#) e taggato [Ascoli Piceno](#), [food blogger](#), [food contest](#), [food tour](#), [Mare Adriatico](#), [Monti Sibillini](#), [piceno](#), [piceno blog tour](#), [un mare di marche](#). Bookmark the [permalink](#).