

<https://www.ilmascalzone.it/2024/04/grande-successo-per-il-1-appuntamento-ciclo-di-degustazioni-dalla-vigna-alla-tavola-unmaredimarche-a-palazzo-piacentini-sulle-note-della-storia/>



Grande Successo per il 1° appuntamento Ciclo di degustazioni “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche” a Palazzo Piacentini “Sulle Note della Storia”



Seleziona lingua

Cerca qui...

Ultime 48 ore

DIGIUNO INTERMITTENTE PER PRINCIPIANTI ANZIANI

ETÀ 45-50	ETÀ 50-
COLAZIONE Biscia di mandorle con noci integrali e latte di mandorle. Fagioli armeni con Ricca di Salsiccia e olio extravergine di girasole.	COLAZIONE Cassia d'avena gustosa con yogurt greco e latte di mandorle. Cottone di castoreo con mandorle e noci.
PRANZO Mastice salata in pasta con olio, broccoli, carciofi, carciofi e fave integrali. Mastice di pasta con carciofi e fagioli con olio extravergine di girasole.	PRANZO Mastice salata con fave integrali, carciofi e fave integrali. Mastice e pasta integrale con carciofi di girasole.
CENA Carri e di mandorle e mandorle con latte di mandorle. Mastice di pasta alla griglia con carciofi di girasole e carciofi.	CENA Mastice che protegge il sistema digestivo. Mastice di pasta alla griglia con carciofi di girasole e carciofi.
ETÀ 60+	ETÀ 55-
COLAZIONE	COLAZIONE

San Benedetto del Tronto, 2024-04-07 – Grande successo per il primo appuntamento del ciclo di eventi Dalla Vigna alla Tavola “UnMarediMarche”: dalla Costa ai Borghi! La prima tappa ha avuto luogo presso lo storico Palazzo Piacentini, nel Paese Alto di San Benedetto del Tronto, la parte antica da cui la città ha iniziato a svilupparsi verso il mare. La suggestiva “Sala della Poesia” ha accolto gli ospiti allietati dal magistrale intervento del Dott. Merlini, storico ed archivistica della città, che li ha intrattenuti “Sulle Note della Storia”.

Lo storico Dott. Giuseppe Merlini, esperto di Storia ed archivistica della città di San Benedetto del Tronto, ha allietato la serata con il suo intervento “Sulle Note della Storia” raccontando il rapporto uomo-mare e di come si è evoluto nel tempo, modificando il territorio sambenedettese e rendendo la città uno dei porti italiani più importanti, con un passato nel commercio oceanico. Merlini accompagnerà cinque appuntamenti nei Borghi e nei luoghi di interesse storico regionale. L’ambientazione è la Sala della Poesia, all’interno dello storico Palazzo Piacentini. Risalente agli inizi dell’800, è stato per lungo tempo residenza della poetessa dialettale Beatrice Piacentini-Rinaldi ed oggi accoglie l’Archivio storico comunale, la Pinacoteca del Mare, lo studio di Bice e la Sala della Poesia.

Suggestive ed emozionali le presentazioni dei vini del Sommelier Francesco Felix, che ha saputo coinvolgere la platea nel far conoscere ed assaporare con vista, olfatto e gusto i vini delle Cantine EROE Partner: Vigneti Vallorani, Velenosi Vini, Lumavite.

La Degustazione ha visto un ulteriore protagonista, ossia dell’ottimo e fresco pesce, di provenienza locale, e sapientemente cucinato nel Truck food “Piccola Pesca dell’Adriatico” in maniera tradizionale e non banale

dalle sapienti mani di Michela Ciarrocchi dell'Ittiturismo "Controcorrente" di Pedaso. Tra insalata di mare, alici del marchio di qualità "Il Principe Azzurro dell'Adriatico", lasagna bianca, frittura di paranza, ed i biscotti all'anice verde di Castignano presidio Slow Food, questo primo "viaggio al centro del gusto" è stato un successo, raccogliendo grande interesse e partecipazione.

Sono intervenuti in molti, a partire dall'Assessore all'Agricoltura Regione Marche Andrea Maria Antonini che ha illustrato l'importanza del Bando dalla Vigna alla Tavola per la promozione del territorio e dei suoi prodotti insieme al Sindaco di San Benedetto del Tronto, Antonio Spazzafumo e l'assessore Laura Camaioni. Successivamente, Leonardo Seghetti Agronomo esperto di produzioni Agroalimentari e Maurizio Curi dell'azienda "La Golosa" che hanno illustrato la "Bolla della Sibilla". Sergio Corradetti responsabile del Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano che ha illustrato l'anisetta di Castignano de "La Bottega di Corradetti Sergio", Michela Ciarrocchi dell'Ittiturismo Controcorrente di Pedaso, Vincenzino Crescenzi, Vicepresidente dell'O.P.Abruzzo Pesca soc coop che ha illustrato le Alici a Marchio "Il principe Azzurro dell'Adriatico" e Simone Curzi dell'Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno.

I prossimi appuntamenti saranno:

Giovedì 11 Aprile, Ristorante "La Stiva", San Benedetto del Tronto (AP)

cena con accompagnamento di vini delle cantine Cherri, Moncaro, Valle del Sole, Sommelier Francesco Felix
Venerdì 19 Aprile, Palazzo Chiappini, Acquaviva Picena (AP)

"Una Storia in Comune" Storico, Dott. Giuseppe Merlini, sulle note dell'arpista Natalia Ciarrocchi.

degustazione vini delle cantine Moncaro, Cherri e Roberto Capecci, Sommelier Francesco Felix

Vi Aspettiamo numerosi!

Bando Interventi in Agricoltura 2021/2027 – M80.A Progetto Enoturismo delle Marche: dalla vigna alla tavola 2023-2024 – Domanda di aiuto n.73809 del 18/10/2023 Domanda di pagamento n. 17835 – Cofinanziato con Decreto n. 479/CIM del 29/12/2023 R. Marche ed è realizzato dalla Partners in Service S.r.l. CEA "Ambiente e Mare", titolare del Centro di Educazione Ambientale CEA "Ambiente e Mare" riconosciuto dalla Regione Marche.

Si ringraziano l'Assessore alla Agricoltura Regione Marche Andrea Maria Antonini, il Comune di San Benedetto del Tronto che ci ha ospitato presso lo storico Palazzo Piacentini, Il Sindaco Antonio Spazzafumo, l'Assessore delle Politiche del Mare, Laura Camaioni, Sergio Corradetti Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano e Accademia della Cultura e Turismo Sostenibile, Simone Curzi, Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno, il Sommelier Francesco Felix, Dott. Giuseppe Merlini storico e archivista di San benedetto del Tronto, Leonardo Seghetti Agronomo esperto di produzioni Agroalimentari. Tutti i partner produttori del progetto Carla Massetti e Vincenzino Crescenzi per le Alici Marinate a marchio "Principe Azzurro dell'Adriatico", il Consorzio Piccola Pesca Artigianale CO.GE.PA. di San Benedetto del Tronto, Silvio D'Apice Mitil Pesca e Stefano Voltattorni che hanno fornito il pesce fresco locale dell'Adriatico, Michela e Francesco Ciarrocchi dell'Ittiturismo "Controcorrente", Oleificio Silvestri Rosina con l'Olio Extravergine d'oliva, La Golosa e Maurizio Curi con i suoi prodotti a base di frutta fresca e per la "Bolla della Sibilla", Simone Giovannozzi per i tartufi freschi, Giovanni Gagliardi per l'Anice verde di Castignano (Presidio Slow Food) e Peter Amurri del Bar Ristorante Forum che ha supportato l'evento con il servizio e attrezzature.

Per info e prenotazioni 351.8737873