

<https://cityrumorsascoli.it/2024/06/03/grottammare-il-vecchio-incasato-lunedì-10-giugno-ospiterà-lottava-tappa-del-ciclo-di-appuntamenti-della-partners-in-service-dalla-vigna-alla-tavola-un-mare-di-marche-per-scopri/>

CITYRUMORSASCOLI.it

Grottammare, Il Vecchio Incasato, Lunedì 10 Giugno, ospiterà l'ottava tappa del ciclo di appuntamenti della Partners in Service: "Dalla vigna alla tavola – Un mare di Marche' per scoprire vini e birre dalla costa ai borghi

valeriorosa • 14 secondi fa • 0 • 3 • minuto di lettura



Il Vecchio Incasato di Grottammare Alta, Lunedì 10 Giugno 2024 ospiterà l'ottava tappa del ciclo di appuntamenti della Partners in Service srl "PMI INNOVATIVA" Centro di Educazione Ambientale CEA Ambiente e Mare, Regione Marche **"Dalla Vigna alla Tavola" "UnMareDiMarche"!** per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi!

L'Evento si terrà in collaborazione con l'**Osteria dell'Arancio**, presso la suggestiva Piazza Peretti. Dalla piazza del borgo sarete trasportati "Navigando a Vista" grazie al suggestivo intervento del **Dott. Giuseppe Merlini**, storico ed archivistico di San Benedetto del Tronto.

Vi attende una degustazione a base di **pesce fresco locale** in abbinamento a birre artigianali delle aziende "**Birrificio Styles**", "**Birrificio Ottozampe**" e "**Birrificio Birraformante**" che saranno presentate dal Sommelier **Roberto Perticarini** UBT (Unionbirrai beer taster) che accompagneranno le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e della qualità. Il Menù prevede come Antipasto: Zuppetta di Ceci, Cozze, Vongole e crostoni in abbinamento birra blanche Piuma del Birrificio Styles; Come Primo Piatto: Maccheroncini Artigianali di Campofilone all'Amatriciana di Mare in abbinamento birra PILS del Birrificio Ottozampe e come secondo piatto: Guazzetto di Calamari e Seppie alla Sambenedettese in abbinamento birra IGA di Pecorino di Offida del Birrificio Birraformante. Presente anche l'immane Anisetta di Castignano de "**La bottega di Sergio Corradetti**" Presidio Slow Food ad accompagnare il dessert, il Birramisu'. Info e prenotazioni: 0735.632214