

<https://www.rivieraoggi.it/2024/06/02/393958/il-10-giugno-al-vecchio-incasato-di-grottammare-alta-8-tappa-dalla-vigna-alla-tavola-unmaredimarche/>

RIVIERA *oggi*

Il 10 giugno al Vecchio Incasato di Grottammare Alta, 8° tappa “Dalla Vigna alla Tavola”- “UnMarediMarche”

Dalla piazza del borgo sarete trasportati “Navigando a Vista” grazie al suggestivo intervento del Dott. Giuseppe Merlini, storico ed archivista di San Benedetto del Tronto.

Scritto da **Chiara Poli** in data **2 Giugno 2024** alle **11:15**



Il 10 giugno al Vecchio Incasato di Grottammare Alta, 8° tappa “Dalla Vigna alla Tavola”- “UnMarediMarche” Dalla piazza del borgo sarete trasportati “Navigando a Vista” grazie al suggestivo intervento del Dott. Giuseppe Merlini, storico ed archivista di San Benedetto del Tronto.

Grottammare (AP) – 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 archivista 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 bianche 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'. mVieni a scoprire cosa ti attende in questo magico Borgo! Info e prenotazioni:0735.632214 mGrazie a tutti !! 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.