

<https://www.fotospot.it/it/pagine/92B1228A-0B7C-11EA-AC01-C9B840F04A91,98F36BA9-2F23-3462-A58C-AFC6D4C63414,88705ABA-2298-11EF-9BA8-783E786F843E/#:~:text=Gioved%C3%AC%2013%20Giugno%20alle%20ore,alla%20Tavola%E2%80%9D%20%E2%80%9CUnMarediMarche%E2%80%9D!>



DALLA VIGNA ALLA TAVOLA FA TAPPA ALLE CANTINE "VELENOSI"

Giovedì 13 Giugno "Cantina Velenosi" Ascoli Piceno ospiterà la nona tappa eventi Partners in Service srl "Dalla Vigna alla Tavola" "UnMarediMarche"

Emidio Vena, martedì 04 giugno 2024



Giovedì 13 Giugno alle ore 18:45 "Cantina Velenosi" Ascoli Piceno ospiterà la nona 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 svolgerà tra le verdi colline di Ascoli Piceno (AP), ospiti del Partner Cantina EROE "Velenosi Vini". Sarà l'opportunità per degustare i loro vini presentati dal Sommelier professionista della Cantina Velenosi. L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984 per volontà di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare questa realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si produce del vino eccezionale. Il cuore dell'azienda è situato nella storica città di Ascoli Piceno, ed i poderi dell'azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite.

La degustazione "Dal mare alla collina" sarà accompagnata dal Dott. Argonomo Leonardo Seghetti che illustrerà le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e qualità.

Il Menù dell'aperitivo prevede, Ostriche dell'Adriatico dell'Azienda Mitilpesca soc.coop e Tartufo nero estivo dell'azienda "Simone Tartufi" in Abbinamento Vino "Gran Cuvee" Velenosi, Sushi Prince Roll & Adriatic Queen con le Alici del Principe Azzurro dell'Adriatico e lo chef Hossan Zakir di Krudo Modern Sushi in abbinamento Vino "The Rose" Brut Rosato e per finire Marinati del mare Adriatico dell'Azienda Blue shark srl in abbinamento Vino "Reve Villa Angela" Offida DOCG Pecorino.

Vieni a scoprire cosa ti attende in questo incredibile Aperitivo! Info e prenotazioni:351.8737873

Grazie 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.