

<https://www.rivieraoggi.it/2024/05/14/392602/rapagnano-weekend-di-eventi-partners-in-service-srl-dalla-vigna-alla-tavola-unmaredimarche/>

RIVIERA *oggi*

Rapagnano, weekend di eventi Partners in Service srl “Dalla Vigna alla Tavola”, “UnMarediMarche

Il primo evento si è svolto tra le dolci colline della provincia di Fermo, precisamente nel borgo di Rapagnano, ospiti del Partner “Cantina Lumavite”

Scritto da **Redazione** in data **14 Maggio 2024** alle **09:37**



I NOSTRI SERVIZI:

- Montaggio grondaie
- Montaggio guaine
- Rivendita materiale da costruzione



ultimi **COMMENTI**

2 Collegamento stradale tra via

San Benedetto del Tronto (AP) – **Un fantastico weekend di eventi** 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!**

La Biologa Dott.ssa Barbara Zambuchini, Responsabile del Progetto della Partners in Service Srl ha dato l’avvio alla serata illustrando il progetto **Dalla Vigna alla Tavola “UnMarediMarche”:dalla Costa ai Borghi!**. Dalla costa, ci siamo spostati in questo incantevole borgo medievale, siamo stati ospiti della seconda **Cantina Eroe Lumavite di Rapagnano (FM)** e sabato 11 maggio a pranzo allo storico **Giardino degli Agrumi a Massignano (AP)**.

Il primo evento si è **svolto tra le dolci colline dalla provincia di Fermo, precisamente nel borgo di Rapagnano, ospiti del Partner “Cantina Lumavite”, cantina EROE nella loro tenuta con vista vigna**. Le vigne che sorgono in questo territorio si collocano lungo le dorsali Est-Ovest delle vallate scavate dai fiumi Aso, Chienti, Ete e Tenna, mostrando

lungo i fianchi di quelle dolci colline le arenarie sedimentarie e gli ampi strati di argille. La cantina Lumavite, dispone di 5 ettari coltivati a Sangiovese, Montepulciano, Syrah, per una produzione media annua di 30.000 bottiglie.

Durante il **Percorso Enogastronomico** si ha avuto l'opportunità di degustare i loro vini, in special modo **Biancoluna bianco IGT Bio, Fos Rosato IGT Bio e Cuore Altrove IGT Bio** sapientemente presentati dalla Sommelier AIS **Barbara Paglialunga** ed abbinati a prodotti della tradizione marchigiana come i salumi e formaggi dell'**Azienda Country Pig**, la crema di fave gourmet della Comunità Slow Food di **Favalanciata** e le fave fresche dell'azienda **Maivo** con l'olio dell'Azienda Silvestri Rosina.

Il secondo appuntamento si è tenuto **Sabato 11 Maggio 2024** alle ore 12:45 presso lo splendido **Giardino degli Agrumi denominato "Il Crocifisso"– Tenuta Baia Massignano (AP)** una degustazione che si è basata su piatti della tradizione locale in abbinamento alle birre del **birrifico artigianale "Duep"** di Monte Urano, presente Agronomo **Pierangelo Pacioni** ha all'insegna della tradizione e della qualità.

"Il Giardino degli Agrumi" di proprietà della Famiglia **Giusy Iacoponi**, è un giardino chiuso legato al complesso di edifici rurali dove è riconoscibile la matrice di villa rustica romana, contaminato dall'influenza araba e dalla fioritura delle produzioni agrumicole tra il XVI e XVIII sec.

Durante la degustazione Il **Dott. Giuseppe Merlini**, storico ed archivista di San Benedetto del Tronto, ha incantato tutti con il suo intervento "Spicchi di Storia" che è andato a spiegare le origini storiche e architettoniche dell'oasi sempreverde nella campagna massignanese.

Si ringraziano Giancarlo Testa Andrea Renzi, sommelier Barbara Paglialunga della Cantina Lumavite, l'Azienda Country Pig, La Comunità Slow Food di Favalanciata per la crema di fave gourmet, l'azienda Maivo per le fave fresche l'Oleificio Silvestri Rosina, Giusy Iacoponi e Simone Marconi per averci Ospitati al Giardino degli Agrumi e il birrifico artigianale "Duep" di Monte Urano Agronomo **Pierangelo Pacioni**.

Vi ricordiamo il prossimo appuntamento, **Martedì 21 Maggio, presso il Attico sul Mare**.

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.