

<https://cityrumorsascoli.it/2024/06/14/ascoli-grande-successo-per-la-serata-dedicata-ai-crudi-con-i-vini-della-cantina-velenosi-in-occasione-della-rassegna-dalla-vigna-alla-tavola/>

CITYRUMORSASCOLI.it

🏠 Home / Ambiente / Ascoli, Grande successo per la serata dedicata ai crudi con i vini della cantina Velenosi in occasione della rassegna 'Dalla Vigna alla Tavola'

Ambiente

Eventi Ascoli Piceno e Provincia

Gastronomia ed Enogastronomia

Prima Pagina

Regione

Ascoli, Grande successo per la serata dedicata ai crudi con i vini della cantina Velenosi in occasione della rassegna 'Dalla Vigna alla Tavola'



valeriorosa

5 giorni fa

0

95

2 minuti di lettura



Grande successo per l'ultimo evento alla Cantina Eroe Velenosi Ascoli Piceno della serie di eventi 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 è svolto tra le verdi colline di Ascoli Piceno (AP), ospiti del Partner Cantina EROE "Velenosi Vini", presente anche l'Assessore alla Agricoltura Regione Marche Andrea Maria Antonini.

Si è avuta l'opportunità di degustare i vini linea classica della Cantina presentati dall'Enologo professionista Matteo 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" è stata accompagnata dal Dott. Argonomo Leonardo Seghetti che ha illustrato le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e qualità.

Il Menù dell'aperitivo ha previsto, Ostriche dell'Adriatico dell'Azienda Mitilpesca soc.coop e Tartufo nero estivo dell'azienda "Simone Tartufi" in Abbinamento Vino "Gran Cuvee" Velenosi che hanno suscitato grande interesse ed approvazione per l'incredibile freschezza e qualità, Sushi Prince Roll & Adriatic Queen con le Alici a Marchio di qualità "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" dell'OP Abruzzo Pesca di San Benedetto del Tronto 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.

Il tutto condito con l'eccellente Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale Tenera Ascolana 'Silvestri Rosina', apprezzato oleificio di Spinetoli.

Si ringraziano Angela, Ercole, Matteo Velenosi ed il loro staff per l'ospitalità e la professionalità, l'Assessore alla Agricoltura Regione Marche Andrea Maria Antonini, Corrado Marinangeli Az. "Blueshark srl", Silvio D'Apice Az. "Mitilpesca soc coop", Alessandro Barone e lo chef Hossan Zakir del ristorante Krudo Modern Sushi, Simone Giovannozzi dell'Azienda Simone Tartufi, Vincenzino Crescenzi dell'OP Abruzzo pesca soc coop, Basilio Ciaffardoni "Il Cozzaro Nero" e naturalmente Isabella Mandozzi e Pietro Albertini dell'Oleificio 'Silvestri Rosina' di Spinetoli.

Ultimi appuntamenti Lunedì 17 Giugno presso Vecchio incasato di Grottammare Alta con il violinista Valentino Alessandrini e Martedì 18 Giugno presso Torre dei Gualtieri con la sassofonista Sheyli Sax, vi attendono percorsi con lo storico dott. Giuseppe Merlini e una degustazione di piatti a base di pesce fresco locale in abbinamento a birre del territorio marchigiano.