

[Acquaviva Picena, Incanta il Palazzo Chiappini nell'appuntamento 'Dalla vigna alla tavola – Un mare di Marche' organizzato da Barbara Zambuchini – CityRumors Ascoli](#)

CITYRUMORSASCOLI.it

Acquaviva Picena, Incanta il Palazzo Chiappini nell'appuntamento 'Dalla vigna alla tavola – Un mare di Marche' organizzato da Barbara Zambuchini



 valeriorosa  - 3 giorni fa

 0  22  2 minuti di lettura



Incanta il Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena in occasione del terzo appuntamento del **ciclo di eventi Dalla Vigna alla Tavola "UnMarediMarche": per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi!**. 10 eventi di degustazione dal 7 aprile fino al 13 Giugno, nelle Provincie di Ascoli Piceno e Fermo.

La nostra primaria volontà è quella di unire i prodotti freschi del nostro Mare Adriatico con i Prodotti tipici Marchigiani, un viaggio tra i sapori di alta qualità e le bellezze del territorio per conoscere da vicino le eccellenze enogastronomiche, servite e raccontate da storici, chef, sommelier, e produttori: dai vini DOCG, DOC e IGT delle Marche e alle birre artigianali e agricole, ma anche Presidi slow food, prodotti biologici ed altre eccellenze unite in un degustazione a Menù tipico marchigiano.



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. Immersi nella bellezza e nell'arte di della **Sala del Palio di Palazzo Chiappini**, sede del **comune di Acquaviva Picena** e **Luogo di interesse FAI**, i partecipanti sono stati allietati dalle note dell'arpista **Natalia Ciarrocchi** con i suoi bravi irlandesi del seicento. Per la seconda volta è intervenuto il Dott. **Giuseppe Merlini**, storico ed archivista di San Benedetto del Tronto, il quale ha appassionato gli ospiti con il suo intervento **"Una Storia in Comune"**.



I vini DOCG ed IGT delle cantine **Moncaro, Cherri e Roberto Capecci autoctoni di Acquaviva Picena** sono stati come sempre presentati in maniera suggestiva e coinvolgente dal Sommelier professionista **Francesco Felix**.



L'arpista Natalia Ciarrocchi

Hanno accompagnato ed esaltato l'ottimo e fresco pesce locale sapientemente cucinato in maniera tradizionale e non banale da **Michela Ciarrocchi dell'ittiturismo "Controcorrente" di Pedaso**, *fil rouge* di questo "viaggio al centro del gusto": Sgombro con la **Cipolla Rossa Piatta di Pedaso** (*Presidio Slow food*), crostino in salsa tartufata di "**Simone Tartufi**", cozze gratinate, alici del marchio di qualità "Il Principe Azzurro dell'Adriatico", gnocchetti di patate dei Monti Sibillini "Patasibilla" di **Alfredo Cristofori**, seppie, le tradizionali **Peschette Dolci di Acquaviva Picena** del **forno Massicci & Vulpiani** e i **pimpinelli all'anice verde di Castignano**, presidio Slow Food preparati dal Panificio **Vannicola Domenico**.

Sono intervenuti anche **Piera Rossi dell'Oleificio Bruni Rossi** di Acquaviva Picena, il prof **Giovanni de Mola dell'Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno** e **Basilio Ciaffardoni Vicepresidente del consorzio [CO.GE.PA.](#)** di San Benedetto del Tronto che ha illustrato l'importanza **della Piccola Pesca Artigianale**.



Lo storico Giuseppe Merlini

Si ringraziano Il Sindaco di Acquaviva Picena **Sante Infriccioli**, l'Assessore alla Cultura **Marianna Spaccasassi**, Consigliera delegata prodotti tipici e agricoltura **Piera Rossi** il **Comune di Acquaviva Picena**, **Piera Rossi** dell'Oleificio Bruni Rossi, **Giuseppe Merlini**, **Francesco Felix**, l'arpista **Natalia Ciarrocchi**, l'azienda **Maivo** che ha fornito la **Cipolla rossa piatta di Pedaso** (*Presidio Slow food*), **Simone Giovanazzi** di "Simone Tartufi", **Sergio Corradetti** responsabile del Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano, di Acquaviva Picena, **Basilio Ciaffardoni** Vicepresidente del consorzio [CO.GE.PA.](#) di San Benedetto del tronto, **Michela Ciarrocchi** dell'ittiturismo **Controcorrente di Pedaso**, **l'O.P.Abruzzo Pesca soc coop per le Alici a Marchio "Il principe Azzurro dell'Adriatico"** e il prof **Giovanni de Mola dell'Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno**. Ricordiamo il prossimo appuntamento, **Venerdì 26 Aprile, presso l'Azienda Agricola Vigneti Vallorani, partner EROE, a Colli del Tronto (AP)**.