

[Acquaviva Picena: Dalla Vigna alla Tavola "UnMarediMarche", incanta il Palazzo Chiappini \(viveresanbenedetto.it\)](https://www.viveresanbenedetto.it)

vivere **san benedetto**
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Acquaviva Picena: Dalla Vigna alla Tavola "UnMarediMarche", incanta il Palazzo Chiappini

▶ x

21.04.2024 - h 09:49

3' di lettura

208



da Partners in Service Srl "PMI Innovativa"



Incanta il Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena! Sabato sera per il 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**.

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**.

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 Giovannozzi** 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**.

Vi ricordiamo il prossimo appuntamento, **Venerdì 26 Aprile, presso l'Azienda Agricola Vigneti Vallorani, partner EROE, a Colli del Tronto (AP)**.

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.