

<https://www.fotospot.it/it/pagine/92B1228A-0B7C-11EA-AC01-C9B840F04A91,98F36BA9-2F23-3462-A58C-AFC6D4C63414,34C024C0-2966-11EF-9126-2F31786F843E/>



SAN BENEDETTO, "DALLA VIGNA ALLA TAVOLA": A CENA NELLA TORRE DEI GUALTIERI CON LA SASSOFONISTA SHEYLI SAX

La sassofonista Sheyli Sax incanterà la Torre dei Gualtieri ultima Tappa "Dalla Vigna alla Tavola" "UnMarediMarche" Martedì 18 Giugno 2024 dalle ore 19:30

Emidio Vena, giovedì 13 giugno 2024



Sheyli Sax.jpg

La sassofonista Sheyli Sax incanterà la Torre dei Gualtieri, Martedì 18 Giugno 2024 dalle ore 19.30 ultima 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! Barbara Zambuchini, Responsabile del progetto, ricorda che la nostra primaria volontà è stata 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. Il ricco programma prevede: Alle ore 19:30 Visita Gratuita su prenotazione (obbligatoria) al Torrione in collaborazione con Vincenzo Rossi l'Associazione Culturale Amici del Paese Alto, con l'intervento "Antichi Avvistamenti" del Dott. Giuseppe Merlini storico ed archivistico di San Benedetto del Tronto. Alle ore 20:15 la nota sassofonista Sheyli Sax, delizierà i presenti con una splendida esibizione al tramonto, sempre a titolo gratuito su prenotazione. Alle ore 20:30 presso Il Torrione "Old Times Pub" vi attenderà una degustazione, su prenotazione, a base di pesce fresco locale in abbinamento a birre artigianali delle aziende "Birrificio MC77", "Birrificio Babylon" e "Birrificio Muckeller" che saranno presentate dal Sommelier Luca Di Saverio

UBT (Unionbirrai beer taster) che accompagneranno le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e della qualità.

Il Menù di 25 € a persona prevede:

Antipasto: Marinati dell'Adriatico Az. "Blueshark srl" Gamberi rosa agli agrumi, Triglia di fango lime, zenzero e filetto di peperoncino, Pesce spada marinato sott'olio mandorle e uva sultanina, Mazzolina Peperoni

In Abbinamento birra San Lorenzo del Birrificio MC77

Primo Piatto: Gazpacho alle cozze dell'Adriatico Az. "Mitilpesca soc coop" dello chef Morgan Nepa "Degusteria del Gigante" in Abbinamento birra Bandit del birrificio BabylonE per finire, Tris di fritti "La Vecchia Campana" Arancino, Crocchetta di patata con totano e Olive di pesce in Abbinamento birra Kazzen del birrificio Mukkeller.

Si ringrazia Corrado Marinangeli Az. "Blueshark srl", Silvio D'Apice Az. "Mitilpesca soc coop", Vincenzo Rossi, Associazione Culturale Amici del Paese Alto Sigismondo Gaetani e Chef Morgan Nepa "Degusteria del Gigante", Mazza Gabriele del Ristorante "La Vecchia Campana", Nazzareno Pomili "Il Torrione "Old Times Pub" e i birrifici coinvolti "MC77", "Babylon" e "Mukkeller".

Vieni a scoprire cosa ti attende in questo magico e storico luogo!

Info e prenotazioni: 351.8737873