

<https://cityrumorsascoli.it/2024/06/18/grottammare-il-violinista-valentino-alessandrini-grande-protagonista-della-penultima-tappa-della-kermesse-dalla-vigna-alla-tavola/>

CITYRUMORSASCOLI.it

Eventi Ascoli Piceno e Provincia

Gastronomia ed Enogastronomia

Prima Pagina

Grottammare, Il violinista Valentino Alessandrini grande protagonista della penultima tappa della kermesse 'Dalla Vigna alla Tavola'



valeriorosa • 20 ore fa

0 4 2 minuti di lettura



La relazione del Professor Giuseppe Merlini

Il Violinista Valentino Alessandrini ha incanta penultima tappa al Vecchio Incasato di Grottammare Alta presso la suggestiva Piazza Peretti, in occasione 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! Alle ore 20:30 ha avuto inizio la degustazione "Navigando a Vista" al borgo grazie al suggestivo intervento del Dott. Giuseppe Merlini, storico ed archivistico di San Benedetto del Tronto a base di pesce fresco locale in abbinamento a birre artigianali delle aziende "Birrificio Styles", "Birrificio Ottozampe" e "Birrificio Birraformante" che sono state presentate dal Sommelier Roberto Perticarini UBT (Unionbirrai beer taster) che hanno accompagnato le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e della qualità. Intervenuto anche Simone Curzi dell'Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno che ha spiegato l'importanza dell'associazione e valorizzato l'evento e la materia prima fresca e di alta qualità.

Il Menù ha visto come Antipasto: Zuppetta di Ceci, Cozze, Vongole e crostoni in abbinamento birra blanche Piuma del Birrificio Styles;

Come Primo Piatto: Maccheroncini Artigianali di Campofilone all'Amatriciana di Mare in abbinamento birra PILS del Birrificio Ottozampe e come secondo piatto: Guazzetto di Calamari e Seppie alla Sambenedettese in abbinamento birra IGA di Pecorino di Offida del Birrificio Birraformante

Presente anche l'immane Anisetta di Castignano con Alessandro Corradetti de "La bottega di Sergio Corradetti" Presidio Slow Food "Anice verde di Castignano" ad accompagnare il dessert, il Birramisu'.

Si ringraziano Roberto e Chiara Pistolesi dell'Osteria dell'Arancio ed il loro staff per il catering, Musicista Valentino Alessandrini, violinista e compositore marchigiano, Silvio D'Apice Az. "Mitolpesca soc coop", Oleificio Silvestri Rosina, Giuseppe Merlini, Roberto Perticarini UBT (Unionbirrai beer taster), Simone Curzi dell'Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno, Birrificio Styles, Birrificio Ottozampe e Birrificio Birraformante e Sergio e Alessandro Corradetti de "la bottega di Sergio Corradetti" con la sua Anisetta di Castignano con l'anice verde di Castignano Presidio Slow Food.

Ultimo appuntamento stasera Martedì 18 Giugno presso Torre dei Gualtieri in collaborazione con Vincenzo Rossi l'Associazione Culturale Amici del Paese Alto, Sigismondo Gaetani e Chef Morgan Nepa "Degustaria del Gigante", Mazza Gabriele del Ristorante "La Vecchia Campana", 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 Mukkeller" 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.