

[Continua il successo con il 2° appuntamento Ciclo di degustazioni “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche” – Il Mascalzone – San Benedetto del Tronto – l'informazione della riviera adriatica a portata di mouse](#)



Continua il successo con il 2° appuntamento Ciclo di degustazioni “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche”



le Ricette del Mascalzone

Primo Piano

Web Tv

© 12 Aprile 2024

Continua il Successo della prima edizione del ciclo di eventi “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche” Presso Ristorantino di pesce “La Stiva”

Prossimo Appuntamento Venerdì 19 Aprile presso il suggestivo Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena.

San Benedetto Del Tronto, 2024-04-11 – Continua il successo della prima edizione del ciclo di eventi Dalla Vigna alla Tavola “UnMarediMarche”: dalla Costa ai Borghi!.

Per la seconda volta è stata protagonista la città di San Benedetto del Tronto. Dal Paese Vecchio ci si è spostati verso il mare, nell’area portuale del Molo Nord, zona storicamente connessa alla pesca, al commercio, e lavorazione del prodotto. In questa atmosfera autentica gli ospiti sono stati accolti dal “Ristorantino di Pesce La Stiva” di Giovanni Venditti e Nicola Guidi. I vini, presentati dal Sommelier Professionista Francesco Felix sono stati delle cantine di Acquaviva Picena e di Offida. Anche per Questo secondo “viaggio al centro del gusto” protagonista il pesce: fresco, a km0, cucinato in maniera tradizionale

e non banale. Olive di pesce, mazzancolle, seppie, carbonara di pesce, grigliata, cantucci fatti in casa e caffè del marinaio hanno impreziosito la sera, che si è rivelata, ma non ne dubitavamo, un successo raccogliendo grande interesse e partecipazione.

Vi ricordiamo il prossimo appuntamento, Venerdì 19 Aprile, Palazzo Chiappini, Acquaviva Picena (AP)

“Una Storia in Comune” Storico, Dott. Giuseppe Merlini, sulle note dell’arpista Natalia Ciarrocchi.

degustazione vini, Sommelier Francesco Felix

Vi Aspettiamo numerosi!

Si ringraziano Giovanni Venditti e Nicola Guidi per averci ospitati al suggestivo “Ristorantino di Pesce La Stiva”, Francesco Felix, le cantine partner della serata