

<https://www.ilmascalzone.it/2024/06/sotto-il-torrione-lultima-tappa-unmaredimarche-dalla-vigna-alla-tavola-dalla-costa-ai-borghi/>



Sotto il Torrione l'esplosiva ultima Tappa 'UnMarediMarche, Dalla Vigna alla Tavola, Dalla Costa ai Borghi!'



San Benedetto del Tronto (AP) – Finale esplosivo alla Torre dei Gualtieri ultima Tappa “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche” con la sassofonista Sheyli Sax 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!Primo evento di lancio si è svolto a San Benedetto del Tronto presso Palazzo Piacentini e si conclude tornando a San Benedetto del Tronto nella splendida piazza sacconi dove si erige la Torre dei gualtieri!

Barbara Zambuchini, Responsabile del progetto della Partners in Service Srl, conclude i dieci eventi ricordando 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 come la Cipolla Rossa Piatta di Pedaso, l'Anice Verde di Castignano, e la Comunità Slow food di Favallanciana con la crema di fave gourmet "La Favallanciana", prodotti biologici ed altre eccellenze unite in un degustazione a Menù tipico marchigiano.

Le città e locations interessate sono state: San Benedetto del Tronto (AP) presso Palazzo Piacentini, Ristorantino di Pesce "La Stiva", Torre dei Gualtieri; Borgo di Acquaviva Picena (AP) presso Palazzo Chiappini; Colli del Tronto (AP) presso l'azienda Agricola "Vigneti Vallorani; Borgo di Rapagnano (FM) Cantina Lumavite; Borgo di Massignano (FM), Giardino degli Agrumi; Grottammare (AP) ristorante "Attico sul Mare", e Borgo Grottammare Alta; Ascoli Piceno (AP) Cantina Velenosi Vini.

Il ricco programma ha previsto visita Gratuita al Torrione in collaborazione con Vincenzo Rossi, dell'Associazione Culturale Amici del Paese Alto, con l'intervento "Antichi Avvistamenti" del Dott. Giuseppe Merlini storico ed archivista di San Benedetto del Tronto. All'interno della torre la nota sassofonista Sheyli Sax, ha deliziato i presenti con una splendida esibizione al tramonto. Alle ore 21 presso Il Torrione "Old Times Pub" si è svolta una degustazione a base di pesce fresco locale in abbinamento a birre artigianali delle aziende "Birrificio MC77", "Birrificio Babylon" e "Birrificio Mukkeller" che sono state presentate dal Sommelier Luca Di Saverio UBT (Unionbirrai beer taster) che hanno accompagnato le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e della qualità.

Il Menù ha previsto come Antipasto: Marinati dell'Adriatico Az. "Blueshark srl", Corrado Marinangeli Gamberi rosa agli agrumi, Triglia di fango lime, zenzero e filetto di peperoncino, Pesce spada marinato sott'olio mandorle e uva sultanina, Mazzolina Peperoni condito olio extravergine di Oliva Tenera del Piceno DOP in abbinamento alla birra San Lorenzo del Birrificio MC77. Come primo piatto: Gazpacho alle cozze dell'Adriatico Az. "Mitolpesca soc coop", Silvio D'Apice dello chef Morgan Nepa "Degusteria del Gigante" in Abbinamento birra Bandit del birrificio Babylon e per finire, Mazza Gabriele "La Vecchia Campana" Tris di fritti Arancino, Crocchetta di patata con totano e Olive di pesce in Abbinamento birra Kazzen del birrificio Mukkeller. Si ringrazia per l'evento Assessore Laura Camaioni e Sindaco del Comune di San Benedetto del Tronto Antonio Spazzafumo Vincenzo Rossi, Associazione Culturale Amici del Paese Alto, Nazzareno Pomili "Il Torrione "Old Times Pub", Sigismondo Gaetani e Chef Morgan Nepa "Degusteria del Gigante", Mazza Gabriele del Ristorante "La Vecchia Campana", i birrifici coinvolti "MC77", "Babylon" e "Mukkeller", Pietro Albertini e Isabella Mandozzi Oleificio Silvestri Rosina, Corrado Marinangeli Az. "Blueshark srl", Silvio D'Apice Az. "Mitolpesca soc coop" E tutti i partner del progetto: Il Comune di San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena e Grottammare, le Cantine Partner, Velenosi Vini, Lumavite e Vigneti Vallorani, ma anche Moncaro, Cherri, Valle del sole, Roberto Capecci, il Sommelier Francesco Felix e Barbara Paglialunga e i Beer Sommelier Roberto Perticarini e Luca di Saverio, tutti i birrifici: "MC77", "Babylon" e "Mukkeller", "Birrificio Styles", "Ottozampe" e "Birraformante", "Duep", i ristoranti "Attico sul Mare" e "La Stiva", lo Storico, Dott. Giuseppe Merlini, Accademia della Cultura e Turismo Sostenibile, Simone Curzi, Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno, Leonardo Seghetti Agronomo esperto di produzioni Agroalimentari. Tutti i partner produttori del progetto Carla Massetti e Vincenzino Crescenzi per le Alici Marinate a marchio "Principe Azzurro dell'Adriatico", Alfredo Cristofori dell'azienda Patasibilla srl, il Consorzio Piccola Pesca Artigianale CO.GE.PA. di San Benedetto del Tronto, Corrado Marinangeli, Blueshark srl, Silvio D'Apice Miti Pesca e Stefano Voltattorni che hanno fornito il pesce fresco locale dell'Adriatico, Michela e Francesco Ciarrocchi dell'Ittiturismo "Controcorrente", Oleificio Silvestri Rosina, l'azienda MAIVO che fornirà frutta e verdura di stagione compresa la cipolla rossa piatta di Pedaso (Presidio slow food), La Favallanciana con la sua Crema gourmet di fave (Comunità Slow Food), La Golosa e Maurizio Curi con i suoi prodotti a base di frutta fresca e per la "Bolla della Sibilla", Simone Giovanozzi dell'azienda "Simone Tartufi", Sergio Corradetti, responsabile del Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano con la sua Anisetta di Castignano "La Bottega di Corradetti Sergio", Pimpinelli all'Anice verde di Castignano Azienda Vannicola Domenico.

Grazie a tutti !! Vi Aspettiamo il prossimo anno!