

<https://www.ancoraonline.it/2024/03/27/dalla-vigna-alla-tavola-per-scoprire-i-vini-e-le-birre-delle-marche-dalla-costa-ai-borghi/>

L'ANCORA

COMUNI

Dalla Vigna alla Tavola, per scoprire i Vini e le birre delle Marche dalla Costa ai Borghi

Redazione

27 Marzo 2024 • 0 commenti



SAN BENEDETTO DEL TRONTO – Prende avvio il progetto della Partners in Service S.r.l. CEA “Ambiente e Mare”, riconosciuto dalla Regione Marche, 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 Province 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.

Domenica 7 Aprile, alle ore 20:00, presso la “**Sala della Poesia**” dello storico **Palazzo Piacentini**, Luogo di interesse FAI, nel Paese Alto di San benedetto del Tronto, attende i partecipanti una degustazioni con vini DOC delle tre cantine EROE (iscritte all’Elenco Regionale Operatori Enoturistici) Partner del progetto: **Vigneti Vallorani, Velenosi Vini, Lumavite**. I vini, presentati dal Sommelier professionista **Francesco Felix**, accompagneranno piatti a base di pesce dell’Adriatico e le eccellenze tipiche locali marchigiane, all’insegna della tradizione e della qualità. Nel Primo appuntamento si potranno gustare le alici a Marchio di Qualità Collettivo «**Il Principe Azzurro dell’Adriatico**», le lasagne bianche al sugo di pesce dell’ittiturismo “Controcorrente” di Pedaso di Michela e Francesco Ciarrocchi, la Tradizionale Frittura di Paranza dell’Adriatico ed i Pimpinelli e Anisetta all’Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food.

Lo storico Dott. **Giuseppe Merlini**, esperto di Storia ed archivistica della città di San Benedetto del Tronto, allietterà la serata con il suo intervento “Sulle Note della Storia” raccontando il rapporto uomo-mare e di come si è evoluto nel tempo, modificando il territorio sambenedettese e rendendo la città uno dei porti italiani più importanti, con un passato nel commercio oceanico. Merlini accompagnerà cinque appuntamenti nei Borghi e nei luoghi di interesse storico regionale. L’ambientazione è la Sala della Poesia, all’interno dello storico Palazzo Piacentini. Risalente agli inizi dell’800, è stato per lungo tempo residenza della poetessa dialettale Beatrice Piacentini-Rinaldi ed oggi accoglie l’Archivio storico comunale, la Pinacoteca del Mare, lo studio di Bice e la Sala della Poesia.

Durante questo “viaggio al centro del gusto”, composto da dieci eventi, si potranno scoprire alcuni dei borghi marchigiani più belli, dalla costa all’entroterra, vini DOCG, DOC e IGT delle Marche, birre artigianali e agricole, **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 Favallanciata”** ecc, prodotti biologici ed altre eccellenze unite in un degustazione a Menù tipico marchigiano.

Gli appuntamenti avranno **luogo n. 5 eventi in borghi, location storiche**, n. 2 eventi nei ristoranti: **Attico sul Mare (Grottammare) e Ristorantino di Pesce “La Stiva”** (San Benedetto del Tronto) e n. 3 eventi in cantine EROE. Verrà proposto un Food Contest Amatoriale **#UnMarediMarche** per la Promozione dei prodotti tipici ed eccellenze della Regione Marche.

Oltre ai vini dei tre Eroe partners (**Vigneti Vallorani, Velenosi Vini, Lumavite**) si potranno degustare i prodotti delle cantine **Valle del Sole, Moncaro, Cherri e Roberto Capecci** e birre artigianali **Menoamara ed altre eccellenze della Regione Marche**.

Le città e location interessate saranno: 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.

CALENDARIO PRIMA EDIZIONE

Domenica 7 Aprile, Palazzo Piacentini “Sala della Poesia”, San Benedetto del Tronto (AP)

“Sulle Note della Storia” Storico, Dott. **Giuseppe Merlini**,

degustazione con i vini delle Cantine Velenosi, Vallorani e Lumavite, Sommelier **Francesco Felix**

Giovedì 11 Aprile, Ristorantino “La Stiva”, San Benedetto del Tronto (AP)

cena con accompagnamento di vini delle cantine Cherri, Moncaro, Valle del Sole, Sommelier **Francesco Felix**

Venerdì 19 Aprile, Palazzo Chiappini, Acquaviva Picena (AP)

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

degustazione vini delle cantine Moncaro, Cherri e Roberto Capecci, Sommelier **Francesco Felix**

Venerdì 26 Aprile, azienda Agricola “Vigneti Vallorani”, Colli del Tronto (AP)

degustazione con i vini della cantina

Venerdì 10 Maggio, Cantina Lumavite, Rapagnano (FM)

degustazione con i vini della cantina

Sabato 11 Maggio, Giardino degli Agrumi, Massignano (FM)

“Spicchi di Storia” Storico, Dott. **Giuseppe Merlini**,

degustazione con accompagnamento di birre artigianali

Martedì 21 Maggio, ristorante “Attico sul Mare”, Grottammare (AP)

cena con accompagnamento dai vini IGT e DOCG della Regione Marche, Sommelier **Francesco Felix**

Venerdì 24 maggio, Torre dei Gualtieri, San Benedetto del Tronto (AP)

“Antichi Avvistamenti”

degustazione con accompagnamento di **birre e birre artigianali**

Lunedì 10 Giugno, Borgo Grottammare Alta, Grottammare (AP)

degustazione "Navigando a Vista", Storico, Dott. **Giuseppe Merlini**,

con accompagnamento di birre e birre artigianali

Giovedì 13 Giugno, Cantina Velenosi Vini, Ascoli Piceno (AP)

degustazione con i vini della cantina, Sommelier della Cantina

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.

Si ringraziano il Comune di San Benedetto del Tronto che ci ha ospitato presso lo storico Palazzo Piacentini, Il Sindaco **Antonio Spazzafumo**, l'Assessore alla Cultura **Lia Sebastiani**, l'Assessore delle Politiche del Mare, **Laura Camaioni**, Il Sindaco di Acquaviva Picena **Sante Infriccioli**, l'Assessore alla Cultura **Marianna Spaccasassi**, Consigliera delegata prodotti tipici e agricoltura **Piera Rossi** e Vice sindaco di Grottammare, **Lorenzo Rossi**, **Sergio Corradetti**, responsabile del Presidio **Slow Food Anice Verde di Castignano** e **Accademia della Cultura e Turismo Sostenibile**, Simone Curzi, **Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno**, il Sommelier **Francesco Felix** e la Beer Sommelier **Laura Di Pietrantonio**, Storico, Dott. **Giuseppe Merlini**, l'Arpista **Natalia Ciarrocchi**, **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** che fornirà i gnocchetti di patate dei Monti Sibillini dell'azienda **Patasibilla srl**, il Consorzio Piccola Pesca Artigianale **CO.GE.PA.** di San Benedetto del Tronto, Silvio D'Apice **Mitil Pesca** e **Stefano Voltattorni** che forniranno il pesce fresco locale dell'Adriatico, **Michela e Francesco Ciarrocchi** dell'Ittiturismo "Controcorrente", **Oleificio Silvestri Rosina** che fornirà l'Olio Extravergine d'oliva, l'azienda **MAIVO** che fornirà frutta e verdura di stagione compresa la cipolla piatta di Pedaso (Presidio slow food), **La Favallanciata** 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 Giovannozzi** che fornirà i tartufi freschi, **Giovanni Gagliardi** che fornirà Ghiaccio Anice, l'Anice verde di Castignano (Presidio Slow Food), Alessio Silvestri, **Menoamara srl**.
