

<https://www.ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/il-top-di-vini-e-birre-delle-marche-alla-scoperta-dalla-costa-ai-borghi-de414ce3>

il Resto del Carlino

# CRONACA

27 mar 2024



Il Resto del Carlino • Ascoli • Cronaca • Il top di vini e birre delle Ma...

## Il top di vini e birre delle Marche. Alla scoperta dalla costa ai borghi

A palazzo Piacentini è stata presentata l'ultima iniziativa del progetto 'Dalla vigna alla tavola'.



Il top di vini e birre delle Marche. Alla scoperta dalla costa ai borghi

In luogo storico e culturale quale Palazzo Piacentini, presentazione e prima tappa per 'UnMarediMarche': per scoprire i Vini e le birre delle Marche dalla Costa ai Borghi, organizzato dalla Partners in Service Cea 'Ambiente e Mare' nell'ambito del nuovo ciclo del bando regionale Dalla Vigna alla Tavola. "Si tratta di dieci eventi, – ha detto la presidente Barbara Zambuchini alla presentazione, con l'assessore delle Politiche del Mare, Laura Camaioni, Piera Rossi, consigliera delegata ai prodotti tipici e agricoltura del comune di Acquaviva Picena, e Sergio Corradetti, presidente Presidio Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food – la nostra primaria volontà è di unire i prodotti del Mare Adriatico con quelli tipici marchigiani, per 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 alle birre artigianali e agricole (presentate da Laura Di Pietrantonio), ma anche presidi Slow Food, prodotti biologici ed altre eccellenze, unite in un degustazione a menù tipico marchigiano. Proposto anche un Food Contest Amatoriale #UnMarediMarche". Per info e prenotazioni 3518737873. Taglio del nastro domenica 7 aprile, alle ore 20, nella "Sala della Poesia" del Palazzo Piacentini, luogo di interesse Fai, dove sono in programma degustazioni con vini Doc delle tre cantine Eroe, partner del progetto, Vigneti Vallorani, Velenosi Vini e Lumavite, presentati dal Sommelier Francesco Felix, che accompagneranno piatti a base di pesce dell'Adriatico ed eccellenze tipiche. Giuseppe Merlini, esperto di Storia ed archivista, centerà il suo intervento 'Sulle Note della Storia', raccontando il rapporto uomo-mare e la sua evoluzione nel tempo, modificando il territorio sambenedettese e rendendo la città uno dei porti italiani più importanti, con un passato nel commercio oceanico. Città e location interessate: a San Benedetto, oltre a Palazzo Piacentini, Ristorantino La Stiva (11 aprile), Torre dei Gualtieri, (24 maggio), poi il Borgo di Acquaviva Picena, Palazzo Chiappini (19 aprile), Colli del Tronto, azienda Agricola Vigneti Vallorani (26 aprile), Borgo di Rapagnano, Cantina Lumavite (10 maggio) Borgo di Massignano, Giardino degli Agrumi (11 maggio). A Grottammare il ristorante Attico sul Mare (21 maggio), e il Borgo Alto (10 giugno) e conclusione ad Ascoli nella Cantina Velenosi Vini (13 giugno). Durante il viaggio al centro del gusto si potranno degustare anche i prodotti delle cantine Valle del Sole, Moncaro, Cheri e Roberto Capecci e birre artigianali Menoamara.