

Mare e monti più vicini a tavola

All'Alberghiero la finale nazionale del concorso tra 28 ricette realizzate con prodotti locali #uncuoreperricostruire e per far conoscere le eccellenze delle Marche. Con un tour finale

LA SFIDA

ASCOLI L'appuntamento è per sabato prossimo, alle ore 19, all'istituto Alberghiero di Ascoli. Si disputerà qui la finale nazionale del Food Contest nazionale "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire che avrà poi una gustosa coda nella cena di gala a base di pesce azzurro, povero e massivo, pescato o allevato nelle Marche in abbinamento con le eccellenze produttive della montagna in particolare del piceno, area cratere

Gli ospiti

Ospiti della serata Basilio Ciafardini detto "il Cozzaro nero" e Leonardo Coccia, miticoltori di Porto San Giorgio e Civitanova. Realizzeranno il piatto "cozze ripiene al forno con Pecorino dei Sibillini" e cozze marinate "Antica ricetta segreta". Ma le sorprese non terminano qui: per i food blogger finalisti della gara domenica 21 gennaio sarà organizzato dall'istituto alberghiero Ulpiani in collaborazione con il Cea "Ambiente e Mare, anche un tour nelle aziende locali. Il Food Contest ha preso il via lo scorso ottobre

La kermesse

Carnevale di Offida Mercoledì in campo le prime Congreghe

OFFIDA Dopodomani con la festa di Sant'Antonio abate, prenderà ufficialmente il via il carnevale storico offidano edizione 2018. Nel corso della giornata scenderanno in campo le prime carnascialesche congreghe. Tra i tanti gruppi di amici, non mancheranno i "Cappucci rossi".



sui principali canali social: 28 food blogger professionisti di 12 regioni italiane si sono sfidati a suon di ricette, proposte complesse e straordinariamente varie, che hanno visto protagoniste le donne, soltan-

Pesci, mela rosa, anice verde e tartufo nero I partecipanti hanno brillato per inventiva

L'obiettivo

Progetto innovativo nell'area del cratere

● Il progetto è gratuito e non ha scopo di lucro e l'obiettivo è la promozione di un'economia sostenibile del mare e delle eccellenze produttive della regione Marche.

produzione di eccellenze gastronomiche: Anice Verde di Castignano, la Mela Rosa dei Monti Sibillini, e il Tartufo Nero Pregiato che rientra nell'area cratere e così via.

La giuria

La giuria tecnica sabato avrà il compito di individuare il vincitore. È formata dal comitato organizzativo e scientifico del Food Contest, dai membri del Cea "Ambiente e mare", riconosciuto Regione Marche, dai delegati dell'Alberghiero Ulpiani, dai vertici dell'associazione italiana Food Blogger, da Slow Food e dall'associazione Accademia della cultura e del Turismo sostenibile. Le 3 finaliste che si sfideranno per aggiudicarsi la vittoria dovranno replicare dal vivo il piatto che le ha portate fino ad Ascoli. Si tratta di Thaise Bacelar con la ricetta: "Polpette di cefalo" Claudia Bonera con i "Paccheri di pasta fresca e moscardini" e Sara Sgueri con "Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero". Le menzioni speciali sono andate a Elisa di Rienzo e Tanya Scottò D'Aniello.

Laura Ripani

laura.ripani@corriereadriatico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA