

<https://www.picenooggi.it/2017/10/22/48992/presentato-allistituto-ulpiani-il-food-contest-un-mare-di-marche-uncuoreperricostruire/>

**PICENO** *oggi*

•  
•  
•



**ECONOMIA**

# Presentato all'Istituto "Ulpiani" il Food Contest "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire

DI **CHIARA POLI** — 22 OTTOBRE 2017 @ 21:51 **STAMPA ARTICOLO**

Facebook4

Twitter

La biologa nutrizionista Barbara Zambuchini CEA "Ambiente e Mare", R. Marche, è intervenuta per presentare il Food Contest Nazionale "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire un esempio virtuoso e innovativo che ha consentito al territorio Piceno e alle 11 aziende aderenti di essere valorizzati, nell'ambito di un'iniziativa di promozione che coniuga il mare, le dolci colline marchigiane e le loro pregiate risorse.



•



•



Barbara Zambuchini food contest un mare di marche Zambuchini

ASCOLI PICENO – Il convegno “I prodotti del cratere” realizzato all’interno del progetto “Scuola: Spazio Aperto alla Cultura” con il contributo del MIBACT Direzione Generale Arte e Architettura contemporanee e periferie urbane, in collaborazione con il MIUR, tenutosi sabato 21 ottobre presso l’Istituto Tecnico Agrario Celso Ulpiani è stata un’occasione per porre alla ribalta i prodotti del cratere e offrire spunti per una rinascita post sisma.

Il Food Contest, è realizzato dal Centro di Educazione Ambientale **CEA “Ambiente e Mare”** R. Marche, dall’Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile e dall’Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani” di Ascoli Piceno. Con la collaborazione di : Tamara Cinciripini delegata dall’Associazione Italiana Food Blogger (AIFB), Nelson Gentili – Fiduciario Slow Food Condotta Piceno, Roberto Tommasone di “Un Cuore per Ricostruire” il gruppo d’acquisto avviato al Centro AgroAlimentare Piceno che devolve parte del ricavato all’Associazione Capodacqua Viva, per la ricostruzione delle zone colpite dal sisma.

## PUBBLICITÀ

*“Tramite il Food Contest Un Mare di Marche #uncuoreperricostruire, un modo creativo e moderno che lega realmente il Mare alla Montagna, per contribuire alla rinascita del nostro territorio –afferma Barbara Zambuchini Referente del CEA – fungendo da elemento di unione per far conoscere i prodotti locali poveri e/o massivo del nostro mare e/o allevato nelle Marche e i prodotti della Montagna e in particolar modo quelli del Piceno dell’area crateri. L’obiettivo è di promuovere in toto il territorio, le nostre eccellenze ad esempio dalle Mele Rosa dei Monti Sibillini, l’Anice verde di Castignano, Presidi Slow Food, ai tanti legumi che nelle Marche hanno la loro terra d’elezione. Grazie ai 28 blogger professionisti AIFB, di 12 regioni italiane, che stanno realizzando e postando nel web, le loro ricette innovative e sostenibili, realizzando un connubio tra sapori ed esperienze con le nostre eccellenze, veri e propri presidi di biodiversità, si vuole dare risonanza Nazionale ai Prodotti, all’Aziende Produttrici coinvolte dell’area crateri 2016, al territorio di appartenenza”*

Le 11 eccellenze del territorio coinvolte nel Food Contest Un Mare di Marche #uncuoreperricostruire, sono le seguenti:

- Farina semintegrale di grano tenero “Gentil Rosso” macinato a pietra, Antico Molino Santa Chiara, di Amedeo Castelli
- Zafferano Piceno, Azienda Zafferano Piceno di Roberto Tommasone
- Paté a base di Oliva Tenera Ascolana bio, Oleificio Silvestri Rosina
- Cipolla Piatta Rossa di Pedaso, Azienda Agricola rASOTerra di Yuri Marchionni
- Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food, Associazione Anice Verde di Castignano, Presidente Sergio Corradetti.
- Mele Rosa dei Monti Sibillini, Presidio Slow Food, Associazione dei produttori di Mela Rosa dei Sibillini, Referente Antonio Del Duca.
- Patasibilla – patata a pasta gialla dei monti Sibillini, Saecula – Natural Village della Fam. Piciotti.
- Tartufo Nero – Scorzone Invernale, Associazione Tartufai dei Monti della Laga e Angellozzi Tartuficoltura.
- Lenticchia dei Sibillini, Azienda Agricola Lorenzo di Fortuni Francesco
- Stringhette artigianali realizzate con grano di montagna, Pastificio Regina dei Sibillini della Fam. Alessandrini
- Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Ascolana Tenera bio, Agribiologica Cartofaro, Adamo Castelli

Per le spedizioni dei prodotti ai food blogger, si ringrazia Gian Vincenzo Clerici Direttore GLS Corriere Executive di Montepreandone, quale prezioso partner dell’iniziativa.

**Entro fine novembre 2017 verranno pubblicati sul sito AIFB i nominativi dei 3 finalisti del Contest** e i vincitori delle due menzioni speciali (miglior “Report Fotografico” e migliore “Ricetta per bambini”) selezionati tra i 28 partecipanti di seguito menzionati: Annalisa Sandri per il Friuli Venezia Giulia, Chiara Lazzarin e Irene Prandi per il Piemonte, Claudia Bonera, Michele Carta, Renato Romano per la Lombardia, Elisa Di Rienzo, Erica Zampieri, Giusy Locati, Serena Codognola e Thaíse Bacelar per il Veneto, Antonella Vergari, Aylin Caiola e Marica Bochicchio per l’Emilia Romagna, Sara Sguerri, Stefania Pignoni, Tanya Scotto D’Aniello e Valentina Donati per la Toscana, Cristiana Curri, Giulia Possanzini e Serena Bringheli-Savi per il Lazio, Gloria Mengarelli e Maria Di Palma per le Marche, Francesco Di Lullo e Martina Olivieri per l’Abruzzo, Francesca Lucisano per la Calabria, Natascia Mura per la Sardegna, Stephanie Cabibbo per la Sicilia.

**Tra tutti i blogger partecipanti ne sono stati individuati 3 che avranno il compito di realizzare una delle 2 ricette in concorso, in abbinamento sempre con 4 dei prodotti del pacco, pensandola strettamente per i bambini, sarà infatti prevista una Menzione Speciale “Miglior ricetta per bambini” legata alla promozione di un’alimentazione sana, equilibrata e consapevole a partire dall’infanzia.**

Barbara Zambuchini sottolinea che: *“L’attenzione dedicata dal Centro alla promozione dell’alimentazione sana ed equilibrata a partire dall’Infanzia, già da quattro anni abbiamo, introdotto il pesce fresco locale povero/massivo ‘zero spine’ nelle mense pubbliche, al fine di migliorare la Qualità e la Sostenibilità del pasto della Ristorazione Pubblica, Grazie alla Campagna Educativa Alimentare Pappa Fish, giunta quest’anno alla 5 edizione, promossa dalla R. Marche e dal FEAMP, 2014/2020 Fondo Europeo Affari Marittimi e la Pesca. **Un ringraziamento speciale a Nicoletta Sgariglia della “Tenuta Sol Alto” di Monsampolo del Tronto che ha messo a disposizione il Primo Premio, un Week-end per 2 persone presso la sua struttura, alle 11 Aziende del territorio che oltre ad aver fornito i prodotti per le ricette hanno realizzato un cesto di prodotti di qualità delle Marche e dell’area “cratere” del sisma 2016 quale Secondo Premio del contest, infine per il Terzo premio l’Istituto d’Istruzione Superiore ‘Celso Ulpiani’ che ha messo a disposizione una selezione di prodotti tipici bio autoprodotti.**”*