

## Finale del food contest nazionale “Un mare di Marche” all’Albrghiero di Ascoli

- 18.01.2018



**ASCOLI PICENO – È giunto alla fase finale il food contest nazionale “Un mare di Marche” #uncuoreperricostruire, l’iniziativa lanciata per promuovere le eccellenze produttive del settore agroalimentare della regione, soprattutto del pesce azzurro, pescato o allevato nelle Marche, in abbinamento con le eccellenze produttive della montagna, in particolare del Piceno, e dell’area del cratere del sisma. La gara finale della competizione – che ha visto sfidarsi tra loro food blogger di tutta Italia cimentandosi nella preparazione di ricette con ingredienti del territorio marchigiano – si terrà sabato 20 gennaio alle 19 ad Ascoli Piceno, all’Istituto professionale statale dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera di viale Kennedy, 34. A giudicare il migliore tra i piatti presentati dalle tre finaliste, anche il capogruppo Fabio Urbinati. «Un evento leggero e divertente dalle finalità di grande rilievo, a partire dalla promozione del consumo dei prodotti del territorio, dal pesce azzurro, di cui è ricco l’Adriatico, un pesce povero e dall’elevato valore nutrizionale, ai prodotti della terra e dei Sibillini – afferma Urbinati –. Un modo per far conoscere queste nostre eccellenze anche fuori regione, per lanciarne abbinamenti innovativi e dunque per far crescere la**

nostra economia, anche favorendo la ripresa delle attività dell'area del cratere. Non ultimo – **aggiunge** – la serata è un modo per presentare e far conoscere anche i servizi per la ristorazione e l'accoglienza turistica presenti nella nostra regione, a partire dall'offerta formativa dell'Istituto alberghiero di Ascoli Piceno. Sappiamo, infatti, anche quanto la ristorazione, l'accoglienza ed i pubblici esercizi siano settori determinanti nell'economia della Riviera e di tutto il territorio regionale».

**LE FINALISTE.** Arrivano tutte da fuori regione le tre finaliste che sabato prossimo si sfideranno per aggiudicarsi il podio del food contest nazionale “un mare di marche” #uncuoreperricostruire, replicando il proprio piatto dal vivo e sottoponendolo all'assaggio della giuria tecnica, saranno: Claudia Bonera (Lombardia) con la ricetta: “Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d'acciuga” (suo blog: <http://lacucinadistagione.blogspot.it/>), Serena Bringheli (Lazio) con la ricetta: “Sablée tarte all'anice verde, pure allo zafferano, cozze e polvere di cipolla” (suo blog: <http://www.cucinaserena.it/>), Sara Sguerri (Toscana) con la ricetta: “Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie dei Sibillini con Maionese alle Olive Verdi mono cultivar ascolana tenera” (suo blog: <http://www.pixelicious.it/>).

Saranno presenti e replicheranno il proprio piatto anche le vincitrici delle due menzioni speciali: Elisa Di Rienzo (Veneto) vincitrice della menzione “Miglior ricetta per Bambini” con “Fiori allo zafferano con palamita” (suo blog: <https://www.ilfiordicapperio.com>) e Tanya Scotto D'Aniello (Toscana) vincitrice della menzione “Miglior report fotografico” con la ricetta “Cappelletti di patate in fumetto leggero profumato allo zafferano piceno, con vongole, petali di cipolla rossa di Pedaso e scaglie di tartufo nero dei Monti della Laga” (suo blog: [www.lovelytaste.it](http://www.lovelytaste.it)). Al termine della gara, domenica 21 gennaio, sarà organizzato dall'Istituto alberghiero dell'I.I.S. “Celso Ulpiani”, in collaborazione con il Cea “Ambiente e Mare” un piccolo tour nelle aziende locali per i 5 food blogger professionisti Aifb coinvolti.

**L'INIZIATIVA.** Il Food Contest Nazionale, “Un Mare di Marche”#uncuoreperricostruire, ha preso il via lo scorso ottobre sui principali canali social, dove 28 food blogger professionisti appartenenti a 12 regioni italiane si sono sfidati a suon di ricette, proposte complesse e straordinariamente varie, che hanno visto protagoniste le donne, soltanto 2 sono stati i partecipanti maschili. I 28 blogger professionisti hanno elaborato ciascuno 2 ricette a base di pesce povero/massivo/azzurro della “Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo, proveniente dai mercati ittici marchigiani e/o allevato nelle Marche, realizzate in abbinamento con almeno 4 ingredienti territoriali tra quelli forniti dai produttori, 11 aziende/associazioni locali vocate alla produzione di eccellenze gastronomiche, ne sono un esempio l'Anice Verde di Castignano, la Mela Rosa dei Monti Sibillini, e il Tartufo Nero Pregiato.