

<https://www.picenooggi.it/2018/01/22/51865/grande-successo-per-levento-finale-food-contest-nazionale-unmaredimarcheuncuoreperricostruire-foto/>

PICENO *oggi*

CULTURA E SPETTACOLI

Grande successo per l'evento finale di Food Contest Nazionale, "UnMarediMarche". FOTO

DI **CHIARA POLI** — 22 GENNAIO 2018 @ 17:33 **STAMPA ARTICOLO**

Facebook84

Twitter

L'evento è stato organizzato dal CEA Ambiente e Mare, R. Marche per promuovere le eccellenze del Piceno, a livello nazionale, dal Mare ai Sibillini. La Vincitrice è stata Sara Sguerri (Toscana).



1 vincitrice Sara Sguerri, Fabio Urbinati e Nicoletta Sgariglia Tenuto sol Alto (1)



ASCOLI PICENO – Il primo premio del contest se lo è aggiudicato Sara Sguerri (Toscana) con la ricetta: “Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie sibillini con Maionese alle Olive Verdi mono cultivar ascolana tenera Bio”. Il 20 gennaio 2018, alle ore 19.00 si è disputata la FINALE del Food Contest Nazionale “Un Mare di Marche” #uncuoreperricostruire ad Ascoli Piceno presso l’Istituto Professionale Statale dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera .

A coronare l’evento anche la **Cena di Gala con** menù a base di pesce azzurro, povero e massivo, pescato o allevato nella Regione Marche in abbinamento con le eccellenze produttive della

montagna in particolare del Piceno, area cratere #uncuoreperricostruire. Ospiti della serata: **Basilio Ciaffardoni** detto “il Cozzaro nero” e **Leonardo Coccia**, rispettivamente miticoltori che hanno realizzato i piatti: “**Cozze ripiene al forno con Pecorino dei sibillini**” e **Cozze Marinate “antica ricetta segreta”**, e il Referente OP Abruzzo Pesca **Vincenzino Crescenzi**, che ha offerto le alici per l’evento.

La disputa finale è stata condotta dalla dott.ssa Miriam Spina e le **3 FINALISTE** si sono sfidate 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, subito dopo i saluti delle istituzioni che sono intervenute da tutta la Regione Marche. Per la Regione Marche, **Fabio Urbinati**, Consigliere Delegato per il Piceno, Provincia di Ascoli Piceno, **Pacifico Malavolta**, Comune di Ascoli, **Sindaco Guido Castelli**, il Comune di San Benedetto del Tronto, Consigliera **Mariadele Giorolami**, ASSAM il Dirigente dott.re **Uriano Meconi**, la Dirigente Reggente dell’IIS “Celso Ulpiani” dott.ssa **Vincenza Agostini** e Referente del CEA “Ambiente e Mare” Biologa Nutrizionista **Barbara Zambuchini**.

La Giuria della Finale, con membri autorevoli nel settore delle risorse agroalimentari e gastronomiche: il Presidente Consigliere delega al Piceno **Fabio Urbinati**, L’ASSAM Dirigente Dott.re **Uriano Meconi**, e il Sommelier **Maurizio Neri** Ristorante **Zunica 1880**, Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”, Prof. **Luca Giacomozzi** e la Responsabile CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche, Biologa **Barbara Zambuchini**.

Nella disputa finale tra le tre Blogger professioniste dell’AIFB (Associazione Italiana Food Blogger) la giuria finale ha decretato la vincitrice Sgerri Sara (Toscana) del primo premio, che consiste in un Week-end per 2 persone presso la “Tenuta Sol Alto” di Monsampolo del Tronto, con 43,2 voti con la ricetta: “**Crudo e Cotto di Gallinella e Mela Rosa al Tartufo Nero su Cialdine di Lenticchie sibillini con Maionese alle Olive Verdi m,ono cultivar ascolana tenera**” (suo blog: <http://www.pixelicious.it>), attestato “**1 Classificata**” consegnato da **Fabio Urbinati, R. Marche** e **Nicoletta Sgariglia** della “Tenuta Sol Alto”.





Il secondo premio, un cesto di prodotti di qualità dei prodotti delle 11 eccellenze, arricchito anche con il vino del Consorzio dei Vini Piceni, è andato a Bonera Caludia (Lombardia), con la ricetta: “Paccheri di pasta fresca con moscardini e ristretto d’acciuga” (suo blog: <http://lacucinadistagione.blogspot.it/>) con (39,9 voti), attestato “2 Classificata” consegnato da Sergio Corradetti, Presidente della Associazione Anice verde di Castignano, in rappresentanza dei produttori del Piceno.

Mentre la terza classificata, Bringheli Serena (Lazio) con la ricetta: “Sablée tarte all’anice verde purè allo zafferano cozze e polvere di cipolla” (suo blog: <http://www.cucinaserena.it/>), (38,2) si è aggiudicata una selezione di prodotti bio di propria produzione dell’Istituto d’Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”, attestato “3 Classificata” consegnato dalla Dirigente Reggente Dott.ssa Vincenza Agostini.

Le vincitrici delle due Menzioni Speciali, hanno replicato le loro ricette con successo: Di Rienzo Elisa (Veneto) vincitrice della Menzione “Miglior Ricetta per Bambini” con la ricetta “Fiori allo zafferano con palamita” (suo blog: <https://www.ilfiordicapper.com>), attestato consegnato da Sergio Corradetti, Presidente Associazione Anice Verde di Castignano. **Scotto D’Aniello Tanya (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) attestato consegnato da Tommaso Annibali, per Slow Food Condotta Picena. Sono state inoltre omaggiate da cesto di prodotti offerti da #uncuoreperricostruire, Roberto Tommasone.

Anche la presentatrice **dott.ssa Miriam Spina** è stata omaggiata con un pacco delle 11 eccellenze del Piceno e dai Vini del Consorzio dei Vini Piceni, **dalla Dott.ssa Lucia Maria Peroni e dott.ssa Barbara Zambuchini del CEA “Ambiente e Mare”.**

Barbara Zambuchini Referente del CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche si dichiara soddisfatta dell’iniziativa: *“L’evento finale vuole suggellare un progetto che mira alla diffusione dei valori di sostenibilità e ricchezza del territorio marchigiano. Abbiamo cercato di coniugare il mare con l’entroterra ed il Food Contest ci ha consentito di promuovere i prodotti e i produttori del Piceno a livello nazionale. 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 Ed., promossa dalla R. Marche e dal FEAMP, 2014/2020 Fondo Europeo Affari Marittimi e la Pesca.*

Le 11 eccellenze del Piceno #uncuoreperricostruire, in particolare dell’area cratere del sisma 2016, coinvolte nel Food Contest sono state le seguenti: Farina semi integrale di grano tenero macinato a pietra, **Antico Molino Santa Chiara**, Azienda **Zafferano Piceno**, Paté a base di Oliva Tenera Ascolana bio, **Oleificio Silvestri Rosina**, Cipolla Piatta Rossa di Pedaso **Azienda Agricola rASOterra**, **Anice Verde di Castignano** Presidio Slow Food, **Mele Rosa dei Monti Sibillini** Presidio Slow Food, **Associazione dei produttori di Mela Rosa dei Sibillini**, **Patasibilla Saecula Natural Village** Tartufo Nero Pregiato **Associazione Tartufai dei Monti della Laga e Angellozzi Tartuficoltura**, Lenticchia dei Sibillini, **Azienda Agricola Lorenzo**, **Pastificio Regina dei Sibillini**, Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Ascolana Tenera Bio, **Agribiologica Cartofaro**.

Inoltre **domenica 21 gennaio 2018**, il CEA “Ambiente e Mare, R. Marche, ha organizzato in collaborazione con AIFB un **Blog Tour nelle Aziende del Piceno: Antico Molino Santa Chiara, Angellozzi Tartuficoltura, e Oleificio Silvestri Rosina** in rappresentanza delle eccellenze coinvolte nel Piceno

Collegato a questa iniziativa è stato realizzato **Il Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche”#uncuoreperricostruire**, per appassionati di cucinare blogger non professionisti al fine di sensibilizzare e orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le famiglie, sulla tematica della **biodiversità e del consumo consapevole**, in particolare nel rispetto della stagionalità,

prediligendo il pesce azzurro e le specie povere o massive, sostenibili, pescate in Adriatico (a chilometro zero) o allevate nella Regione Marche. Organizzato dal **Comune di Falconara Marittima in collaborazione con il CEA “Ambiente e Mare” R. Marche**: info e regolamento sul sito web del Comune di Falconara Marittima: http://www.comune.falconara-marittima.an.it/archivio10_notizie-e-comunicati_0_843_12_1.html

Per l'evento che è stato inserito dell'iniziativa nella Settimana UNESCO di Educazione alla Sostenibilità 2017 promossa dal CNES AGENDA 2030, si ringraziano:”La promozione dell'evento è stata capillare grazie alla collaborazione con la **Fondazione Marche Cultura e il Social Media Team Marche (Marche di Gusto e Marche Tourism)**, si ringraziano la Presidente della Fondazione dott.ssa Stefania Benatti e Reponsabile Sandro Giorgetti social media strategist che attraverso i propri canali social ha contribuito a divulgare l'iniziativa. Inoltre, per amplificare la diffusione su Instagram sono stati coivolti gli IGERS Piceni, ringraziamo il Referente Tommaso Annibaldi e gli Igers coinvolti Enrico Corinti e Agata Cruciani. Si ringraziano per l'adesione all'iniziativa e la concessione di patrocinio gratuito: Regione Marche (adesione nell'ambito del Progetto “Pappa Fish”),FEAMP 2014-2020, Provincia di Ascoli Piceno, CCIAA di Ascoli Piceno, CNA Associazione Territoriale di Ascoli Piceno, Comuni di Ancona, Civitanova Marche, Grottammare, Falconara Marittima, Fano, Pedaso, Pesaro, San Benedetto del Tronto, Unione Montana Val Tronto e Valfluvione, Parco Nazionale dei Monti Sibillini, GAL Piceno, Unione Montana dei Sibillini, COPAGRI Marche,Slow Food Piceno, Associazione Anice Verde di Castignano, IGERS Piceni, Fondazione Marche Cultura e il Social Media Team Marche. **Un ringraziamento speciale a Nicoletta Sgariglia della “Tenuta Sol Alto”, alle 11 Aziende del territorio che oltre ad aver fornito i prodotti per le ricette hanno realizzato un cesto di prodotti di qualità della R. Marche e dell'area “cratere” del sisma 2016 e l'Istituto d'Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”** che ha messo a disposizione una selezione di **prodotti bio di propria produzione**. Si ringrazia il dott. **Armando Falcioni, Direttore del Consorzio dei Vini Piceni**, per i Vini forniti per la cena di Gala e **Marilena Rosati Ferrucci e Marco Rosati, Anisetta Rosati**, per la degustazione finale a base di Anisetta (all'anice verde di castignao). Si ringrazia inoltre la **Dirigente dell'IIS “Celso Ulpiani” dott.ssa Maria Luisa Bachetti e la Dirigente Reggente dott.ssa Vincenza Agostini**tutto il corpo docente e in particolare il **prof Iuri Paolini, Cucina, il prof Massimo Granati, Referente Eventi** e i ragazzi della **Scuola Alberghiero “Celso Ulpiani”** del Servizio impeccabile offerto durante la cena di gala di promozione delle eccellenze del territorio.

Copyright © 2018 Riviera Oggi, riproduzione riservata.

(Letto 281 volte, 50 oggi)