

[Incanta il Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena per l'evento: "UnMarediMarche" progetto "Dalla Vigna alla Tavola" - Riviera Oggi](#)

RIVIERA *oggi*

CULTURA E SPETTACOLI

Incanta il Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena per l'evento: "UnMarediMarche" progetto "Dalla Vigna alla Tavola"

Prossimo appuntamento Venerdì 26 Aprile presso Vigneti Vallorani

Scritto da **Chiara Poli** in data **23 Aprile 2024** alle **09:52**

Acquaviva Picena (AP) – Incanta il Palazzo Chiappini di Acquaviva Picena! Domenica sera per il terzo appuntamento del ciclo di eventi **Dalla Vigna alla Tavola "UnMarediMarche": per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi!**. Dieci eventi di degustazione dal 7 aprile fino al 13 Giugno, nelle Provincie di Ascoli Piceno e Fermo.



La nostra primaria volontà è quella di unire i prodotti freschi del nostro Mare Adriatico con i Prodotti tipici Marchigiani, 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 e alle birre artigianali e agricole, ma anche Presidi slow food, prodotti biologici ed altre eccellenze unite in un degustazione a Menù tipico marchigiano.

La Biologa Dott.ssa Barbara Zambuchini, Responsabile del Progetto della **Partners in Service Srl** ha dato l'avvio alla serata illustrando il progetto **Dalla Vigna alla Tavola "UnMarediMarche":dalla Costa ai Borghi!**. Dalla costa, ci siamo spostati in questo incantevole borgo medievale. Immersi nella bellezza e nell'arte di della **Sala del Palio di Palazzo Chiappini**, sede del **comune di Acquaviva Picena e Luogo di interesse FAI**, i partecipanti sono stati allietati dalle note dell'arpista **Natalia Ciarrocchi** con i suoi bravi irlandesi del seicento. Per la seconda volta è intervenuto il Dott. **Giuseppe Merlini**, storico ed archivistico di San Benedetto del Tronto, il quale ha appassionato gli ospiti con il suo intervento **"Una Storia in Comune"**

I vini DOCG ed IGT delle cantine **Moncaro, Cherri e Roberto Capecchi autoctoni di Acquaviva Picena** sono stati come sempre presentati in maniera suggestiva e coinvolgente dal Sommelier professionista **Francesco Felix**.

Hanno accompagnato ed esaltato l'ottimo e fresco pesce locale sapientemente cucinato in maniera tradizionale e non banale da **Michela Ciarrocchi dell'ittiturismo "Controcorrente" di Pedaso, fil rouge** di questo "viaggio al centro del

gusto”: Sgombro con la **Cipolla Rossa Piatta di Pedaso** (*Presidio Slow food*), crostino in salsa tartufata di “**Simone Tartufi**”, cozze gratinate, alici del marchio di qualità “Il Principe Azzurro dell’Adriatico”, gnocchetti di patate dei Monti Sibillini “Patasibilla” di **Alfredo Cristofori**, seppie, le tradizionali **Peschette Dolci di Acquaviva Picena** del forno **Massicci & Vulpiani** e i **pimpinelli all’anice verde di Castignano**, presidio Slow Food preparati dal Panificio **Vannicola Domenico**.

Sono intervenuti anche **Piera Rossi dell’Oleificio Bruni Rossi** di Acquaviva Picena, il prof **Giovanni de Mola dell’Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno** e **Basilio Ciaffardoni Vicepresidente del consorzio CO.GE.PA.** di San Benedetto del tronto che ha illustrato l’importanza della **Piccola Pesca Artigianale**.

Si ringraziano Il Sindaco di Acquaviva Picena **Sante Infriccioli**, l’Assessore alla Cultura **Marianna Spaccasassi**, Consigliera delegata prodotti tipici e agricoltura **Piera Rossi** il **Comune di Acquaviva Picena**, **Piera Rossi** dell’Oleificio Bruni Rossi, **Giuseppe Merlini**, **Francesco Felix**, l’arpista **Natalia Ciarrocchi**, l’azienda **Maivo** che ha fornito la **Cipolla rossa piatta di Pedaso** (*Presidio Slow food*), **Simone Giovannozzi** di “Simone Tartufi”, **Sergio Corradetti** responsabile del Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano, di Acquaviva Picena, **Basilio Ciaffardoni** Vicepresidente del consorzio **CO.GE.PA.** di San Benedetto del tronto, **Michela Ciarrocchi** dell’Ittiturismo **Controcorrente di Pedaso**, l’**O.P.Abruzzo Pesca soc coop per le Alici a Marchio “Il principe Azzurro dell’Adriatico”** e il prof **Giovanni de Mola dell’Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno**.

Prossimo appuntamento, **Venerdì 26 Aprile**, presso l’Azienda Agricola **Vigneti Vallorani**, partner **EROE**, a **Colli del Tronto (AP)**.

Bando Interventi in Agricoltura 2021/2027 – M80.A Progetto Enoturismo delle Marche: dalla vigna alla tavola 2023-2024 – Domanda di aiuto n.73809 del 18/10/2023 Domanda di pagamento n. 17835 – Cofinanziato con Decreto n. 479/CIM del 29/12/2023 R. Marche ed è realizzato dalla Partners in Service S.r.l. CEA “Ambiente e Mare”, titolare del Centro di Educazione Ambientale CEA “Ambiente e Mare” riconosciuto dalla Regione Marche.