

<https://www.picenooggi.it/2024/06/13/101872/dalla-vigna-alla-tavola-il-17-giugno-8-tappa-con-il-violinista-alessandrini/>

# PICENO *oggi*

CULTURA E SPETTACOLI

0

## “Dalla vigna alla tavola”: il 17 giugno 8° tappa con il violinista Alessandrini

DI CHIARA POLI — 13 GIUGNO 2024 @ 10:09

STAMPA ARTICOLO

Facebook

Twitter

Alessandrini delizierà il Vecchio Incasato di Grottammare Alta all'ottava tappa



GROTTAMMARE – Il violinista Valentino Alessandrini delizierà il Vecchio Incasato di Grottammare Alta all'ottava tappa “Dalla Vigna alla Tavola”

Il violinista Valentino Alessandrini delizierà il Vecchio Incasato di Grottammare Alta, Lunedì 17 Giugno 2024 all'ottava tappa del ciclo di appuntamenti della Partners in Service srl “PMI INNOVATIVA” Centro di Educazione Ambientale CEA Ambiente e Mare, Regione Marche “Dalla Vigna alla Tavola” “UnMarediMarche”! per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi! La data è dovuta slittare causa maltempo ma l'evento tenuto in collaborazione con l'Osteria dell'Arancio, presso la

suggestiva Piazza Peretti, si arricchisce! Alle ore 20:00 il noto violinista e compositore marchigiano Valentino Alessandrini, delizierà i presenti con una splendida esibizione al tramonto.

Alle ore 20:30 vi attende, una degustazione "Navigando a Vista" al borgo grazie al suggestivo intervento del Dott. Giuseppe Merlini, storico ed archivistica di San Benedetto del Tronto a base di pesce fresco locale in abbinamento a birre artigianali delle aziende "Birrificio Styles", "Birrificio Ottozampe" e "Birrificio Birraformante" che saranno presentate dal Sommelier Roberto Perticarini UBT (Unionbirrai beer taster) che accompagneranno le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e della qualità.

Il Menù prevede come Antipasto: Zuppetta di Ceci, Cozze, Vongole e crostoni in abbinamento birra blanche Piuma del Birrificio Styles;

Come Primo Piatto: Maccheroncini Artigianali di Campofilone all'Amatriciana di Mare in abbinamento birra PILS del Birrificio Ottozampe e come secondo piatto: Guazzetto di Calamari e Seppie alla Sambenedettese in abbinamento birra IGA di Pecorino di Offida del Birrificio Birraformante

Presente anche l'immane Anisetta di Castignano de "La bottega di Sergio Corradetti" Presidio Slow Food ad accompagnare il dessert, il Birramisu'.

Info e prenotazioni: 0735.632214 o 351.8737873

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.