

<https://www.youtvrs.it/dalla-vigna-alla-tavola-con-unmaredimarche/>



## Dalla Vigna alla Tavola con “UnMarediMarche”

ATTUALITÀ, SAN BENEDETTO - 26 MARZO 2024, 17:49



Benedetto Marinangeli



### Il progetto alla scoperta di vini e birri delle Marche

Prende il via **domenica 7 aprile** presso la **Sala della Poesia del Palazzo Bice Picentini di San Benedetto del Tronto** il progetto, Dalla Vigna alla Tavola “UnMarediMarche”: per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi!, organizzato dalla Partners in Service S.r.l. CEA “Ambiente e Mare”, riconosciuto dalla Regione Marche. 10 eventi di degustazione fino al 13 giugno, nelle Provincie di Ascoli Piceno e Fermo.

“La nostra primaria volontà – dice **Barbara Zambuchini** – 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”.

**Domenica 7 Aprile**, alle ore 20, presso la "Sala della Poesia" dello storico Palazzo Piacentini nel Paese Alto di San Benedetto del Tronto, attende i partecipanti una degustazione con vini DOC delle tre cantine EROE (iscritte all'Elenco Regionale Operatori Enoturistici). Partner del progetto: Vigneti Vallorani, Velenosi Vini, Lumavite. I vini, presentati dal Sommelier professionista Francesco Felix, accompagneranno piatti a base di pesce dell'Adriatico e le eccellenze tipiche locali marchigiane, all'insegna della tradizione e della qualità.

Nel primo appuntamento si potranno gustare le alici a Marchio di Qualità Collettivo «Il Principe Azzurro dell'Adriatico», le lasagne bianche al sugo di pesce dell'ittiturismo "Controcorrente" di Pedaso di Michela e Francesco Ciarrocchi, la Tradizionale Frittura di Paranza dell'Adriatico ed i Pimpinelli e Anisetta all'Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food.

Lo storico dott. **Giuseppe Merlini**, esperto di Storia ed archivista della città di San Benedetto del Tronto, allieterà la serata con il suo intervento "Sulle Note della Storia" raccontando il rapporto uomo-mare e di come si è evoluto nel tempo, modificando il territorio sambenedettese e rendendo la città uno dei porti italiani più importanti, con un passato nel commercio oceanico. Merlini accompagnerà cinque appuntamenti nei Borghi e nei luoghi di interesse storico regionale.

Durante questo "viaggio al centro del gusto", composto da dieci eventi, si potranno scoprire alcuni dei borghi marchigiani più belli, dalla costa all'entroterra, vini DOCG, DOC e IGT delle Marche, birre artigianali e agricole, Presidi Slow Food come la Cipolla Rossa Piatta di Pedaso, l'Anice Verde di Castignano, e la Comunità Slow food di Favallanciana con la crema di fave gourmet "La Favallanciana" ecc, prodotti biologici ed altre eccellenze unite in una degustazione a menù tipico marchigiano.

Gli appuntamenti avranno luogo in borghi e location storiche, ma anche nei ristoranti Attico sul Mare (Grottammare) e Ristorantino di Pesce "La Stiva" (San Benedetto del Tronto) e nelle cantine EROE. Verrà proposto un Food Contest Amatoriale #UnMarediMarche per la promozione dei prodotti tipici ed eccellenze della Regione Marche. Oltre ai vini dei tre Eroe partners (Vigneti Vallorani, Velenosi Vini, Lumavite) si potranno degustare i prodotti delle cantine Valle del Sole, Moncaro, Cherri e Roberto Capecci e birre artigianali Menoamara ed altre eccellenze della Regione Marche. e città e location interessate saranno: San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Colli del Tronto, Rapagnano, Massignano, Grottammare e Ascoli Piceno.

**Author:** [Benedetto Marinangeli](#)