

# Le Tradizioni in Tavola fanno tappa a Portonovo, appuntamento il 29 settembre da Emilia

Dopo l'evento inaugurale della kermesse **"Marche: tradizioni in tavola"**, torna l'originale tour dell'enogastronomia, di qualità con i migliori interpreti del sapere culinario ed enologico regionale.

---

Per la prima volta nei ristoranti delle cinque province marchigiane sarà messa in scena, anche con l'aiuto di sommelier e chef locali, la storia della fecondità della nostra terra e dei suoi frutti più famosi nel mondo raccontata nei "teatri" del nostro sapore, in particolare i vini DOCG, DOC e IGT, ma anche molte altre prelibate eccellenze come l'olio e i formaggi dei produttori delle Marche.

---



Mercoledì **29 settembre** sarà la volta della **pregiata tipicità** della cucina di Emilia, a Portonovo ([071 801109](tel:071801109)), alle pendici del Conero, protagonista assoluta, a partire **dalle 20** di una serata all'insegna del gusto di specialità intramontabili.

---

Ad impreziosire la cena-degustazione a persona con uno squisito menù per il 35% a base di pesce, saranno le suggestive narrazioni di **Palmiro Ciccarelli**, stimato sommelier ed esperto assaggiatore di olio che guiderà i commensali alla scoperta della storia del sapore, raccontando, con fascino, passione e perizia, i vini delle Cantine Podere Sabbioni (Corridonia -MC) Col di Corte (Montecarotto -AN) e Belisario (Matelica MC). Il costo previsto a partecipante è di 35 euro.

---

Il progetto complessivo è stato finanziato dal bando della Regione: "Marche dalla vigna alla tavola" operante nell'ambito del Piano Triennale di Promozione per il settore Agroalimentare con il fine di valorizzare il vino di qualità nell'ambito della ristorazione, della buona tavola e dell'hotellerie e dare così una forte spinta all'economia del nostro territorio da sempre vocato al turismo e alla convivialità.