

# Dalla Vigna alla Tavola, a Fano (2 e 3 novembre) e il 4 a Novilara

Continua il trionfo dei sapori tipici attraverso il tour enogastronomico 'Dalla Vigna alla Tavola – Dalla costa all'Appennino un mangiare divino', titolo del progetto capitanato da **Ristoritalia**, finanziato dalla Regione Marche, che vedrà protagoniste la ristorazione e le aziende vitivinicole della provincia di Pesaro e Urbino.

---

Gli appuntamenti di questa settimana sono martedì 2 novembre a Fano a **La Bottega del Centro** (Corso G. Matteotti, 68 – Tel.: 331 4432018), mercoledì 3 novembre a Fano al ristorante **Botanic** (Viale Cesare Battisti, 39-43. Tel.: 0721 835316) e giovedì 4 novembre alla **Locanda Ricci** di Novilara (Via Giuseppe Forlani n.6 – Tel.: 0721 206086).

---

Attraverso i sapori genuini delle tipicità locali esaltati da chef, sommelier, produttori e vignaioli, si scopriranno le Marche del gusto tanto apprezzate in Italia e nel mondo.

---

Ogni menu propone una scelta di ingredienti di qualità rigorosa con cui valorizzare le specialità Bio, Dop, QM, a Km zero, presidi Slow Food, vini Igt, Doc, Docg.

---

**Ecco i menu:**



Lorenzo Vedovi con lo staff della Bottega del Centro  
Ristorante **Bottega del Centro** (2 novembre – ore 20.30):  
stuzzico di benvenuto (Cantina Ca' Liptra: Pet Nat),  
antipasto: flan di spinaci con fonduta di pecorino (Cantina

Valle del Sole: Pecorino), primo: mezzelune di carne con porcini, pomodorino confì e guanciale croccante (Cantina La Valle del Sole: Pecorino d'annata), secondo: stracotto di manzo, crema di sedano rapa e chips di topinambur (Cantina La Valle del Sole: Rosso Piceno Superiore), dolce: cheesecake al forno, caramellata di pera Angelica e scaglie di fondente (Cantina Villa Ligi: Passito "Grifoglietto").

Prezzo: 35 euro.

---



Giorgio Maria Ricci del Ristorante Botanic  
Ristorante **Botanic** (3 novembre – ore 20.30): antipasto: tartare di manzo, tartufo nero, olive verdi in foglia e sedano croccante (Cantina Velenosi: Lacrima di Morro doc), primo: tortello “alla carbonara” (Cantina Tenuta dell’Ugolino: Rosso Piceno), secondo: maialino speziato al caramello con confit di verdure (Cantina Fattoria Mancini: Focara), dolce: mouuucake /cheesecake al mou con croccante e nocciole. Prezzo: 30 euro.





Bruna Santini Chef Locanda Ricci

Ristorante **Locanda Ricci (4 novembre – ore 20.30)**: Aperitivo di benvenuto: quenelle di ricotta di pecora, spinaci e julienne di prosciutto di Norcia Dop, (Cantina Conventino: Bolla Rosa) antipasti: filettino di maiale marinato nel Bianchetto con arancio candito, pepe rosa e salvia , tartare di manzo marchigiana con caprino e senape (Cantina Fattoria Mancini: Impero Blanc de Pinot Noir), primo: cappellacci ripieni di ricotta e cicoria con salsa di parmigiano e formaggio di Fossa (Cantina Fattoria Mancini: Impero Blanc de Pinot Noir). Secondi: tagliata di filetto di manzo con radicchio al forno, (Cantina Guerrieri: Guerriero della Terra) degustazione di tre formaggi (Cantina Lucarelli: Samufé – vino di uve stramature), dolce: sfogliatina con crema, cachi e sbriciolata di cantucci (Cantina Lucarelli: Samufé – vino di uve stramature). Prezzo 35 euro.

---

Con il progetto “Marche: dalla Vigna alla Tavola”, finanziato dalla Regione Marche, iniziativa voluta dal vice Presidente della Regione e assessore all’Agricoltura Mirco Carloni,– la ristorazione della provincia di Pesaro e Urbino si unisce alle eccellenze vitivinicole del territorio con l’obiettivo di sostenere i produttori, destinando risorse per progetti promozionali e di degustazione di produzioni di eccellenza, a partire dai vini a denominazione certificata.

Grazie alla collaborazione con il tour operator **TuQuiTour** sono disponibili pacchetti turistici dedicati per accompagnare i visitatori alla scoperta delle bellezze artistiche e paesaggistiche della provincia di Pesaro e Urbino.

---

L’iniziativa è realizzata con il contributo della Regione Marche. Coordinamento della comunicazione a cura del Servizio Politiche Agroalimentari.

---

**INFO:** [dallavignallatavola.it](http://dallavignallatavola.it) – Fb: dallavignallatavola