

Dalla vigna alla tavola il 2 dicembre è al ristorante La Taverna di Loro Piceno per una cena medioevale

La kermesse enogastronomica più originale delle Marche il 2 dicembre, dalle ore 20, a Loro Piceno, prevede una serata pienamente intonata ai banchetti di corte che celebravano i vincitori dei tornei. I commensali, con l'aiuto dei volontari del Centro Studi Medievali "Fraternitas Studiorum" di Ancona, racconteranno storie d'amore, negato, corrisposto o tradito, con la possibilità di esibirsi e diventare giullari per una notte.

Immaginiamo per un attimo di vivere tra dame e cavalieri, sotto cieli accarezzati da possenti manieri e di viaggiare in un'epoca incontrata soltanto nei libri seguendo la danza, la grazia e la convivialità di un tempo antico.

Questa è solo una fantasia che rievoca il sapore d'altri secoli. Ma giovedì 2 dicembre sarà possibile gustare la realtà di questa suggestiva atmosfera dal vivo. L'occasione sarà la **Serata dal gusto medioevale di scena a Loro Piceno, al ristorante La Taverna, dalle ore 20**, con menù e coreografie a tema per riafferrare aromi e costumi comuni ai contemporanei di Dante Alighieri. Una sera pienamente intonata ai banchetti di corte che celebravano i vincitori dei tornei. Gli stessi commensali, con l'aiuto dei volontari del Centro Studi Medievali "Fraternitas Studiorum" di Ancona, declameranno burle e facezie, racconteranno storie d'amore, negato, corrisposto o tradito, con la possibilità per i

partecipanti, tramite prenotazione, di esibirsi e diventare giullari per una notte.

Ad accompagnare le memorabili gesta dei presenti, in una serata vivace e originale oltre a sapori profumati e speziati, bontà remote che tornano deliziare con la loro sublime succulenza, saranno i viticoltori, sapienti custodi del "nettare dei dei". Tra i vini, si potranno degustare, infatti, gli ottimi Ribona " Colli Maceratesi doc 2020 e Gottifredo Passito doc 2012, (Capinera), l'" Oinochoe " (Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore doc 017, (Boccafosca) e l'" Oro " Rosso Piceno Superiore doc 018 (Tenuta De Angelis), affinché la magia dell'ebbrezza si mescoli all'audacia di un sogno che odora di verità. Il costo previsto a partecipante è di 25 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. L'organizzazione degli eventi è di Investments & Service.