

Enoturismo delle Marche: dalla Vigna alla Tavola. Tre appuntamenti ad Ancona: il 29 maggio al Bistrot Fago; il 30 maggio al Morsi e Sorsi; il 31 maggio all'Osteria Simonetti

Una tre giorni tutta anconetana per le prossime tre tappe del progetto **Dalla Vigna alla Tavola**, che vede al centro la proposta di degustazioni dei vini delle cantine marchigiane e dei prodotti tipici del territorio, promosso e sostenuto dalla Regione Marche e dagli operatori del territorio.

In rapida successione tra i locali della movida, il quartiere Adriatico e i vicoli tra i Corso Mazzini e Garibaldi, i giorni 29, 30 e 31 maggio ci faranno assaporare la cucina di tre locali che propongono ricette di mare e di terra.

Si parte quindi il 29 con il Bistrot Fago al numero 15 di quella che gli anconetani chiamano Piazza del Papa, anche se il vero nome è Piazza del Plebiscito (prenotazioni al 350 506 3208). Si continua poi il 30 in Via Trieste 39 da Morsi e Sorsi (prenotazioni al 071 358 0862 -3934066952) per poi concludere la tre giorni il 31 maggio in via Simonetti 2 all'Osteria Simonetti (prenotazioni al 071 8743516-3356075122).

Grazie alla selezione di vini e cantine di esperti sommelier che guideranno la degustazione, impareremo i segreti degli abbinamenti tra le pietanze ed i vini.

È il cuore del progetto **“Enoturismo delle Marche: dalla vigna alla tavola”**, un viaggio tra i sapori e le bellezze del territorio per conoscere da vicino le eccellenze enogastronomiche marchigiane, servite e raccontate da chef e produttori: dai vini DCG, DOC e IGT delle Marche, a cui quest’anno si aggiungono le birre artigianali e agricole, in accompagnamento a piatti elaborati e preparati con prodotti alimentari di qualità.

Ad ogni incontro, chef e produttori raccontano agli ospiti le peculiarità dei piatti preparati, nonché la storia dei loro vini e birre, mentre i sommelier descrivono gli abbinamenti proposti.

Quest’anno l’iniziativa ha un **portale dedicato** <https://dallavignaallatavola.marcheandwine.it/> dove nella sezione eventi si possono trovare tutte le iniziative in programma giorno per giorno.

Questi i tre menù per la degustazione con i rispettivi vini abbinati



Bistrot Fago:

Tagliere rustico e crescina con verdure ripassate in padella
in abbinamento con MUSA Colognola Spumante Brut Verdicchio di
Jesi Doc

Gnocchetti di patate con gamberetti, vongole e zucchine
in abbinamento con Calcare Marche Sauvignon IGT Cantina Conte
Leopardi

Stoccafisso all'Anconetana secondo ricetta tipica del
Ristorante Ada

in abbinamento con Rosso Conero DOC Classico "Lanari" Cantina
Lanari.



Morsi e Sorsi

Salmone marinato, crumble alle olive e mousse di robiola
in abbinamento Madreperla Metodo Classico Pas Dosè da uve
Verdicchio e Montepulciano

Cantina Terre Cortesi Moncaro

Mezzi paccheri "Mancini" al ragù dell'Adriatico

in abbinamento Calcare Marche Sauvignon IGT Azienda Agricola
Conte Leopardi Dittajuti

Rana pescatrice con guanciaie, patate e salvia

in abbinamento Villaia Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Doc Tenute Pieralisi.



Osteria Simonetti

Taglieri misti con salumi e formaggi a Km zero, con miele del Conero

ColleBolle Spumante Brut Rosè Metodo Charmant Cantina Lanari

Chitarrina con ragù della tradizione marchigiana

Komaros Marche IGT Rosato Cantina Garofoli

Stinco al forno con patate dorate e Verdure a Km zero

grigliate

“Rosso Conero Riserva Villa Bonomi” Azienda Marchetti

Crostata fatta in casa

Dorato Marche IGT – Bianco Passito Cantina Garofoli

Tutte le info e prenotazioni anche su <https://www.facebook.com/DallaVignaallaTavolaMarcheExperience> o al 3358146473 Prossimi appuntamenti confermati: 03 giugno, Ristorante Country House Gli Ulivi del Monte a Monte San Vito (AN); 06 giugno, Osteria La Bottega di Pinocchio, Ancona; 07 giugno, Opera Nova della Marca, Varano di Ancona; 08 giugno, Trattoria Clarice, Ancona; 10 giugno Ristorante Hotel Terme di Frasassi, Genga (AN); 13 giugno Jack Rabbit, Jesi (AN); 14 giugno, Gasoline di Ancona