

Una serata organizzata dall'Unitre di Corinaldo all'insegna dell'enogastronomia firmata da tre donne: Clara Montironi, Giusy Marconi e Silvia Fabrizi

**Una serata all'insegna
dell'enogastronomia firmato da tre donne,
e non poteva non accadere l'8 marzo.
Questo è successo grazie a Clara
Montironi dell'Unitre di Corinaldo che,
tra le varie iniziative (tutte di
successo) ha voluto proporre un
pomeriggio di degustazione tra cibo e
vino intitolato (e non a caso) Symposia.
E per farlo ha chiamato la ristoratrice-
sommelier Silvia Fabrizi e la "capitana"
d'azienda vitivinicola Giusy Marconi. Una
bella proposta che ha visto la sale delle
Acli corinaldese gremita.**

<https://youtu.be/w7pknV0K8E0>

Ed ecco il menu con i vini abbinati

Crostini al profumo di tartufo – L' Aroma, IGT Marche Rosato 2022; Strigoli con crema di zucchine con pomodorini secchi e olive taggiasche – Da Sole, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc 2022: Tortino vegano con cuore filante e patate al rosmarino – Da Bora, Lacrima di Morro D'Alba Doc 2022; Torta Mimosa della tradizione – Attimi, bevanda aromatizzata a base di vino di visciola.

Il catering è stato organizzato da Gatronomia del Borgo di Elisa Turchi.

MENÙ

SYMPOSIA 8 MARZO 2024

CROSTINI AL PROFUMO DI TARTUFO 



L'AROMA, IGT MARCHE ROSATO 2022

STRIGOLI CON CREMA DI ZUCCHINE, 

POMODORINI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE



DA SOLE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO DOC 2022

TORTINO VEG CON CUORE FILANTE E 

PATATE AL ROSMARINO



DA BORA, LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

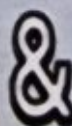
2022

TORTA MIMOSA DELLA TRADIZIONE 



ATTIMI, BEVANDA AROMATIZZATA A BASE

DI VINO E VISCIOLA



MARCONI

WITICULTORI PER PASSIONE DAL 1947

L'Azienda Marconi

Giusy Marconi, giovanissima, ha ereditato la conduzione dell'azienda portando una ventata di novità con la carica degli anni e dell'essere donna in un mondo dove la predominanza maschile è ancora netta. La storia inizia con il nonno Erino nel 1947 a San Marcello e proseguita dal padre Maurizio e dalla madre Manuela. Il racconto di Giusy è fatto di passione e competenza e l'invito è quello di andare a visitare la proprietà:
www.marconivini.it – info@marconivini.it.





Sommelier per passione

Silvia Fabrizi, laureata in Giurisprudenza, ha preferito seguire la sua strada nel campo della ristorazione che nel tempo le ha dato, e le sta dando, molte soddisfazioni. E in questo tragitto non poteva mancare la qualifica di sommelier. Ed ecco che il “racconto” dei vini proposti diventa una vetrina che si insinua tra i filari fino ad arrivare al nettare.



Al termine la soddisfazione dei presenti è espressa da Clara Montironi e dagli applausi dei commensali.