ENOTURISMO MARCHE

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD

UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI AUTENTICI DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA: SULLE ORME DEL MAESTRO E GRAND GOURMET

DALL'8 MARZO AL 30 GIUGNO 2024

REGIONE MARCHE | Marche & Wine | Pesaro 2024 Capitale italiana della cultura

RASSEGNA STAMPA 2024

HANNO PARLATO DI NOI...

INDICE

QUOTIDIANI E PERIODICI

IL RESTO DEL CARLINO
CORRIERE ADRIATICO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO

RADIO

RADIO INCONTRO PESARO

ONLINE

RADIO INCONTRO PESARO
NON SOLO FLAMINIA
IL RESTO DEL CARLINO
ADRIATICO NEWS
PESARO NOTIZIE
VIVERE URBINO
MARCHE INFINITE
LULOP
NON SOLO FLAMINIA
MARCHE INFINITE
ADRIATICO NEWS
PESARO NOTIZIE
RADIO INCONTRO PESARO
OCCHIO ALLA NOTIZIA
IL RESTO DEL CARLINO
NON SOLO FLAMINIA
RADIO INCONTRO PESARO
MARCHE INFINITE
LULOP
OCCHIO ALLA NOTIZIA
IL RESTO DEL CARLINO
ADRIATICO NEWS
LULOP
PESARO NOTIZIE
IL RESTO DEL CARLINO
RADIO INCONTRO PESARO
RADIO INCONTRO PESARO
OCCHIO ALLA NOTIZIA
ADRIATICO NEWS
IL RESTO DEL CARLINO
PESARO NOTIZIE
RADIO INCONTRO PESARO
ADRATICO NEWS
OCCHIO ALA NOTIZIE
IL RESTO DEL CARLINO
RADIO INCONTRO PESARO
OCCHIO ALLA NOTIZIA
LULOP
IL RESTO DEL CARLINO
NON SOLO FLAMINIA
ADRIATICO NEWS
VIVERE URBINO
PESARO NOTIZIE
OCCHIO ALLA NOTIZIA
IL RESTO DEL CARLINO
LULOP
RADIO INCONTRO PESARO
RADIO INCONTRO PESARO
ADRIATICO NEWS
PESARO NOTIZIE
CRONACHE MARCHE
PESARO NOTIZIE
ADRIATICO NEWS
IL RESTO DEL CARLINO
NON SOLO FLAMINIA
LULOP
RADIO INCONTRO PESARO
CRONACHE MARCHE
PESARO NOTIZIE
ADRIATICO NEWS
IL RESTO DEL CARLINO
OCCHIO ALLA NOTIZIA
NON SOLO FLAMINIA
VINI E VINO
TENUTE AGRICOLE 24
LULOP
RADIO INCONTRO PESARO
ADRIATICO NEWS
IL RESTO DEL CARLINO
RADIO INCONTRO PESARO
NON SOLO FLAMINIA
LULOP
OLTRE FANO
VIVERE URBINO
CRONACHE MARCHE
NON SOLO FLAMINIA
RADIO INCONTRO PESARO
ADRIATICO NEWS
NON SOLO FLAMINIA
NON SOLO FLAMINIA

TV

FANO TV
FANO TV
FANO TV

QUOTIDIANI E PERIODICI

Urbania, l'asilo cresce e si rifanno le fognature

Il nido sarà sostenibile, sicuro e accogliente, a basso consumo energetico
I lavori sono stati finanziati con i fondi europei erogati con il Pnrr

A sinistra, i lavori per l'asilo nuovo. Sotto, fognatura in via Betto de' Medici

URBANIA

Sostenibilità, sicurezza e accoglienza sono le parole chiave per il nuovo asilo nido comunale di Urbania. I lavori di costruzione proseguono di buon passo e nei giorni scorsi è stata posata l'intelaiatura metallica per il posizionamento dei pannelli isolanti. La struttura di oltre 700 metri quadri rientrerà tra gli edifici di livello "Nzeb", ovvero «a energia quasi zero», poiché è stata progettata secondo i più innovativi criteri di sostenibilità, alimentato con energie rinnovabili e dotato di impianti tecnologicamente avanzati. Il nuovo asilo nido sarà più luminoso, più sicuro – soprattutto dal punto di vista sismico – ed anche accogliente: la nuova struttura consentirà di ospitare 65 bambini a fronte degli attuali 30. Questo servizio ad uso delle famiglie con figli piccoli è di fondamentale importanza per un comune come Urbania ma anche per tutti i comuni limitrofi e l'amministrazione comunale ha realizzato un edificio all'avanguardia, costruito secondo le ultime tecniche green. L'intervento, che cuba un costo prossimo ai 2 milioni di euro, è reso possibile grazie ai fondi del Pnrr. Lavori in corso anche nel centro storico dell'antica Casteldurante, dove è rifatto il sistema fognario di via Betto de' Medici. L'intervento è stato realizzato dal gestore Marche Multiservizi e, dopo la sostituzione delle tubature esistenti con altre più moderne e funzionali, si provvederà al ripristino dell'allaccio alle abitazioni private. Verrà infine ripristinata anche la pavimentazione del selciato in questa caratteristica via del centro storico.

Andrea Angelini

AUMENTANO I POSTI

Nella nuova struttura potranno essere accolti 65 bambini a fronte degli attuali 30

Fossombrone

L'omaggio al Giro d'Italia è ora impresso nel muro

FOSSOMBRONE

Inaugurato finalmente il murale alla curva di Wilson. Dopo mesi di attesa, ieri pomeriggio è stato finalmente scoperto il grande omaggio che i due artisti Andrea La Rocca e Erica Cogato hanno dedicato al Giro d'Italia e a uno dei suoi cantori, ovvero l'artista forsempronese Anselmo Bucci (1887 - 1955).

L'immagine riprodotta sulla grande parete delle case popolari è infatti uno schizzo ad acquerello che Bucci dedicò a un momento della «corsa rosa», vero epos popolare di questo Paese. Nella foto il murale, sotto il sindaco Massimo Berloni, i due artisti Andrea La Rocca e Erica Cogato, il vicesindaco Michele Chiarabilli e il responsabile dell'Urbanistica Roberto Imperato.

Prende forma il "Grof" che coinvolgerà tante località della provincia di Pesaro e Urbino

Un tour gastronomico nel nome di Rossini

Un tour gastronomico di quindici tappe ospitate in ristoranti, cantine e luoghi culturali per rendere onore a Rossini, gran cultore della tavola. La nuova edizione speciale di "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche-Assessorato all'Agricoltura, quest'anno sarà arricchita dalla prima edizione del Grof, acronimo di Gioachino Rossini opera food e si terrà non solo a Pesaro, ma in tutta la provincia. La star dell'evento saranno i maccheroni alla Rossini ripieni di tartufo, assieme ad altri piatti in cui i cuochi, pensando a Rossini, valorizzeranno i prodotti tipici dell'entroterra. Alcune cantine dell'entroterra ospiteranno degustazioni meditate a tema, inaugurando una sezione speciale dedicata ai vini con assonanze rossiniane, ovvero quelli che ricordano per qualità organolettiche e caratteristiche i vini preferiti da Rossini: «Sarà un viaggio – spiega l'assessore regionale all'agricoltura Antonini – alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Doc-g, Doc e Igt marchigiani e delle birre artigianali ed agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità. Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali. Un'edizione speciale poiché oltre a offrire una connessione virtuosa tra i produttori, gli esercenti e i consumatori, apre una finestra su Pesaro Capitale italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. In questa tappa gustosissima il focus sarà sui vini marchigiani in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno assonanze rossiniane, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono ricordare i vini francesi».

Tutti gli eventi saranno guidati dal sommelier e "Rossinologo" Otello Renzi. Si parte dal ristorante AlMare (Fano-8 marzo) e si prosegue con Il Galeone (Fano-13 marzo), Lo Scudiero (Pesaro -20 marzo), Dalla Vecchia Zia Ada (Fano-4 aprile); Il Giardino Dei Sapori (Fano-11 aprile), Gibas (Pesaro-18 aprile), Ponente (Urbino-8 maggio). Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone-23 maggio), Crespale (Fano-26 maggio), Mariotti (Colli al Metauro-6 giugno); Di Sante (Fano-21 giugno). Altri 4 incontri speciali si terranno a Pesaro nella casa natale di Rossini in via Rossini 34 a Pesaro, anche in questo caso valorizzando l'entroterra.

Andrea Angelini

Gioachino Rossini (1792-1868)

I portici di via San Francesco

Via San Francesco pronta a ospitare la sonoteca hi-tech

Al pari della sfera della piazza è finanziata con i fondi della Cte

L'INSTALLAZIONE

PESARO Presto ci sarà un'altra attrazione in piazza del Popolo a far "compagnia" alla Biosfera (che domani accenderà i suoi 2 milioni di Led omaggiando l'8 marzo con "Raccolte per non dimenticare"): si tratta della sonoteca che, al pari della grande "palla" tecnologica", è un progetto non soltanto strettamente collegato alle iniziative rientranti all'interno della Capitale italiana della cultura ma anche connesso alle possibilità offerte dalla Cte Square, la Casa delle tecnologie emergenti, di cui si occupa l'assessore Francesca Frenquellucci, per cui il Comune si è assicurato un bando da 1 milioni di euro spaziando poi in settori come la cultura, il turismo e l'engagement. La sonoteca in sostanza è uno spazio dove il cittadino può fermarsi, rallentare ed ascoltare musica e il Comune di Pesaro ha già da tempo individuato il luogo dove realizzarla e collocarla, andando a ricavare un'area ad hoc sotto i portici di via San Francesco, ne luggiato terminale che si affaccia su piazza del Popolo, andando a ricavare una sorta di anfiteatro sonoro dove tecnologia, innovazione, audio possano contaminarsi favorendo un'esperienza immersiva unica nel suo genere. L'Amministrazione comunale, attraverso una procedura negoziata senza bando, ha già individuato chi potrà concretamente realizzarla. Si tratta di una società pesarese, l'associazione culturale Opera Maestra. Quanto ai costi l'importo finale è decisamente più light della Biosfera della vita: la sonoteca per essere attivata e funzionante costerà meno di un decimo, intorno ai 60mila euro. Compito dell'associazione Opera Maestra sarà la progettazione, la realizzazione, la fornitura, la posa in opera e l'installazione di un impianto audio, nonché la realizzazione di una scenografia con materiale in vetroresina che dovrà rappresentare delle copertine giganti di dischi in vinile, da installarsi alle colonne della porzione di portico che si affaccia tra via San Francesco e Piazza del Popolo, uno spazio da sempre in cerca di riqualificazione e attenzione. I vinili saranno dotati di un sistema domotico per consentire l'interazione dell'utenza con l'opera per l'ascolto della musica. In sostanza la sonoteca offrirà a chi vuole la possibilità di scegliere e ascoltare dei brani, ma non ha nulla a che vedere con la filodiffusione già diffusa in centro storico. L'idea è venuta tempo fa a Massimiliano Santini, responsabile dell'organizzazione eventi del Comune, e all'Amministrazione comunale non solo è piaciuta ma la realizzerà anche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pesaro Capitale celebra Rossini Grand Gourmet

Stasera la sfida finale del concorso tra gli istituti alberghieri

L'INIZIATIVA

Al vie le iniziative legate a Rossini raffinato esperto di cibo e vini

PESARO Rossini stesso si definiva un pianista di terza classe, ma primo gastronomo dell'universo: questa sua passione non è dunque secondaria alla sua carriera da musicista e Pesaro ha voluto esaltare questo suo lato di ambasciatore del cibo italiano anche con il concorso per istituti alberghieri "Gioachino Rossini Grand Gourmet" ideato per diffondere il verbo della cucina rossiniana e manifestare la natura "operosa" della cultura di Pesaro 2024. «Oggi sarebbe un seguitissimo testimonial per la sua conoscenza dei prodotti e per la straordinaria capacità comunicativa», afferma il vicesindaco Daniele Vimini.

Da dove si parte

Il concorso parte dalla conoscenza di base del paniere autentico di Rossini, composto da ingredienti che il Maestro acquistava, riceveva o faceva spedire e che poneva al centro dei saloni del sabato sera a cui invitava ospiti per il gusto del convivio ma anche per trasmettere cultura attraverso il cibo. «Con "Gioachino Rossini Grand Gourmet" - prosegue Vimini - chiediamo alle nuove generazioni di confrontarsi con quel gusto e, attraverso la formazione fatta in aula, cimentarsi con piatti che attingono dagli elementi del passato per attualizzarli e renderli gustosi ai palati odierni. È una modalità efficace di presentare e diffondere il "vivere alla Rossini", obiettivo che ci poniamo anche con 'Rossini Gourmet', momento suggestivo che proponiamo a Casa Rossini e che sta "esplodendo" con le Settimane Rossiniane».

Obiettivo del concorso, che vedrà la finale questa sera con la premiazione dell'istituto alberghiero e degli studenti che avranno presentato la proposta più appetitosa, "musicale" e fedele al lascito del compositore, è stimolare la creazione di piatti originali e moderni, basati sui prodotti amati da Rossini, alla ricerca di nuove esperienze di piatto, vino e musica rossiniana, e alla conoscenza della vita e delle opere del grande musicista. A giudicare piatti e abbinamenti sarà la giuria composta da: Elsa Mazzolini de La Madia (presidente); Roberto Franca, dirigente dell'alberghiero Santa Marta; lo chef Giuseppe Portanova; Eliana Menaillo, contitolare del Rossini Bistrot; Giuseppe Giovanetti, esperto su dimensione gourmet di Rossini; Catia Amati, della Fondazione Rossini; Raffaele Papi, sommelier.

«Presente anche una delegazione dell'alberghiero di Novi Grad Sarajevo, "città gemellata" a cui siamo uniti da un saldo legame di amicizia», conclude Vimini.

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con Rossini Opera Food

Gastronauti alla scoperta dei piatti del "Cigno"

PESARO In arrivo settimane di delizie per i food, wine e beer lovers. Insomma, per i veri gastronauti, coloro che amano approfondire la cultura collettiva del mondo dell'enogastronomia e ne apprezzano la convivialità. Dall'8 marzo a fine giugno, 15 incontri per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino sulle note di Rossini Opera Food. Compagni di viaggio, produttori, chef, osti, vignaioli e birrai ed una finestra speciale su Pesaro Capitale italiana della cultura 2024. L'interessante è che le 15 iniziative si vivono come tante sfide per realizzare proposte originali pescando dal ricco paniere locale. Storie di Dop come la casciotta d'Urbino e il formaggio di fossa; d'Igp come l'olio Marche e il ciauscolo od ancora la mozzarella Stg; prodotti con marchio Qm come pane, tartufi e cereali. Il focus sarà sui vini marchigiani (Doc, Docg, Igt) in particolar modo su quelle etichette che hanno assonanze rossiniane, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono sostituirsi ai vini francesi protagonisti 150 anni fa dei celebri banchetti rossiniani. Il tour gastronomico prevede 15 incontri tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Si parte dal ristorante AlMare (Fano), l'8 marzo; Il Galeone (Fano), il 13; Lo Scudiero (Pesaro), il 20; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano), il 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano), 11; Gibas (Pesaro), il 18; Ponente (Urbino), 18 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone), il 23 maggio; Crespaia (Fano), il 26; Mariotti (Colli al Metauro), il 6 giugno; Di Sante (Fano), il 21 giugno. Nelle cantine ci sarà la degustazione per mettere in luce le analogie tra i vini regionali e quelli apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri quattro incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia. L'iniziativa rientra nell' "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola" ed è finanziata dalla Regione, assessorato all'Agricoltura.

vé. an.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La zuppa di pesce? Alla pesarese Così Rossini chiama le donne

Domani e mercoledì 13 marzo "Al Mare" e al "Galeone" di Fano menù e vini musical-femminili dalla vigna alla tavola

FANO

Aleggiano spiriti rossiniani sul ristorante "Al Mare" di Fano dove domani Antonio Scarantino, talento di cucina del ristorante Al mare, orchestra una cena dedicata alle donne e ispirata al grande compositore e gourmet (20,30, info e prenotazioni 0721 969727) nell'ambito del progetto della Regione denominato "Dalla Vigna alla tavola", che mira a valorizzare i prodotti tipici locali quest'anno attraverso i piatti rossiniani. Prologo con crostino di pane imburrato e alici, cetriolini in agrodolce, ravanelli e monacelle acciughe e finocchietto. Quindi antipasti ispirati a Rossini (paté di fegatelli al tartufo con rombo, tortino di Papalina, carciofi "alla Rossini" accompagnati da fegato grasso di rombo, zuppa di pesce alla Pesarese e passatelli). A seguire il piatto principe, forse il preferito da Gioachino: i maccheroni "Infarciti", ovvero i maccheroni che portano al suo nome, quelli che lui stesso farciva con il tartufo (e non solo), che si faceva arrivare direttamente dalle Marche e precisamente dal violoncellista di Offida Giovanni Vitali. E ancora: i tournedos di rana pescatrice alla Rossini accompagnati dalle insalate cotte. In abbinamento vini doc locali di gran pregio. Gran finale con gelato al limone e dolce caldo con salsa di cioccolato al tartufo.

Antonio Scarantino ("Al Mare") e, sotto, Marco Veglio e Valeria D'Attilio (Il Galeone)

Il secondo appuntamento a tema "Dalla vigna alla tavola", per il quale è già possibile prenotarsi, sarà mercoledì 13 marzo alle 20,30 al Galeone di Fano. Qui, oltre alle capesante scottate, cavolo tardivo di Fano, tartufo nero (in abbinamento il Giulio 36 metodo classico Roberto Lucarelli) si potranno degustare altri piatti che portano in tavola alcune delle eccellenze delle Marche: spazio dunque a favette, vongole di Fano e casciotta di Urbino con i passatelli asciutti (Verdicchio di Castelli di Jesi Vecchie Vigne Umani Ronchi 2020) al "Maccheroni alla Rossini" piatto dell'anno del Gioachino Rossini opera food (Marche igt rosato "Terrazze"Morelli 2022), medaglione di rana pescatrice alla Rossini (Colli pesaresi Focara Doc "j noir" fattoria Mancini 2022) e Soffice di mela rosa dei sibillini, anice e nocciole e piccola pasticceria.

d.e.

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Minabelli 3
Tel. 0721 390890
Un altro ferragosto
Ore 21:00

MULTIPLEX GIOMETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5 Tel. 0721 870479
Un altro ferragosto
Ore 16:30-21:15
Red
Ore 18:40
Nove
Ore 18:30-21:00
La zona d'interesse
Ore 18:40
Estranei
Ore 21:30
Emma e il giaguaro nero
Ore 16:30
Dune - Parte 2
Ore 16:30-20:30-21:40
Bob marley: one love
Ore 21:30

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 42
Tel. 0721 400816
Drive-away dolls | v.o. sott. ita
Ore 21:00
La zona d'interesse
Ore 21:00
La sala professori
Ore 21:00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.12/13
Tel. 328 7155550
Dune parte 2
Ore 21:00

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 12
Tel. 0721800244
Un altro ferragosto
Ore 21:15

MULTIPLEX GIOMETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 538580
Red
Ore 18:40
Emma e il giaguaro nero
Ore 18:30
Dune - Parte 2
Ore 18:30-20:30
Bob Marley - One Love
Ore 21:30
Bob Marley - One Love
Ore 18:40-21:30

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317324
Dune - Parte 2
Ore 21:00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 13
Tel. 0722 320315
Caracas
Ore 21:15
Dune - Parte 2
Ore 21:00

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3
Tel. 0541908317
Un altro ferragosto
Ore 21:15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 19 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 606016
Caracas
Ore 22:30
Nove
Ore 20:30
Dune parte due
Ore 22:00
Bob Marley - One Love
Ore 20:00
Dune parte due
Ore 20:30
Estranei
Ore 21:30
Volare
Ore 21:00
Un altro ferragosto
Ore 21:15

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
12	7	Ancona	13	8
12	2	Aosta	6	5
14	5	Bari	15	6
15	5	Bologna	13	8
16	6	Cagliari	15	10
10	0	Campobasso	13	4
14	6	Catanzaro	14	6
15	3	Firenze	16	6
13	6	Genova	13	8
10	4	L'Aquila	12	4
14	5	Milano	11	6
14	6	Napoli	16	7
18	11	Palermo	18	10
12	1	Perugia	13	2
10	2	Potenza	11	1
15	3	Prato	16	5
14	7	Roma	15	8
13	2	Torino	9	5
12	6	Trento	10	6
12	7	Trieste	10	8
12	6	Venezia	10	8

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
10/3	17/3	25/3	2/4

FANO

Non paga le tasse da 4 anni, ristoratore nei guai

La Finanza ha scoperto un locale della zona mare che ha deciso dall'anno prima del Covid di schivare il Fisco. Ora vuole sanare

Un ristoratore di Fano di 58 anni, della zona mare, di cui non è stato fatto il nome, aveva deciso dal 2019 di non pagare più le tasse. Così i suoi guadagni annuali non li divideva con nessuno né era attratto dal principio di solidarietà con lo Stato. Ha iniziato ad avere questo comportamento a fine 2018, ha continuato l'anno dopo, e poi il terzo, e il quarto ma nei primi giorni di marzo è arrivata nel ristorante la Finanza che ha messo fine alla tendenza. Le Fiamme gialle si sono accorte della 'dimenticanza' del ristoratore dopo aver constatato che il locale emetteva ricevute fiscali ma senza registrarle per il calcolo delle tasse. In pratica le lasciava lì, senza collegare il registratore telematicamente all'Agenzia delle Entrate. Secondo un primo esame induttivo, gli incassi annuali dovrebbero ammontare sui 70mila euro e su questi andranno calcolate tasse e obblighi fiscali da pagare oltre alle sanzioni. Al momento dell'accertamento, il ristoratore ha detto di aver preso quella decisione soprattutto per l'avvento del Covid che aveva messo in ginocchio tutto il comparto della ristorazione. Passato il Covid (ed è presumibile che abbia ricevuto anche aiuti statali per la pandemia), il 58enne non ha cambiato opinione sul pagare le tasse e malgrado il lavoro fosse tornato 'normale', ha mantenuto l'atteggiamento di non interessarsi all'argomento fisco. Ora ha fatto sapere all'Agenzia delle Entrate che intende pagare tutto il dovuto e in fretta per evitare il massimo delle sanzioni.

Decine di finanzieri hanno partecipato nei giorni scorsi ai controlli su scala provinciale

Oltre al ristoratore, la Finanza ha eseguito controlli in tutta la provincia insieme ai "Baschi Verdi" della compagnia Pronto Impiego della Guardia di Finanza di Ancona, nonché da unità cinofile antidroga. I militari hanno monitorato il territorio provinciale con particolare attenzione ai luoghi di maggiore aggregazione di persone. Le attività di accertamento sono state eseguite, in particolar modo, nelle principali strade del litorale, parchi pubblici, nei pressi delle stazioni ferroviarie, nonché in alcuni locali ove si concentra la movida. Sono identificate 454 persone, controllati 298 veicoli, nonché elevate 15 violazioni al codice della strada e identificate 4 persone che guidavano auto di lusso senza avere una capacità reddituale adeguata. Sono stati, inoltre, effettuati 14 controlli in materia di accise nei confronti di distributori stradali ed autocisterne. Sequestrati 3 grammi di marijuana e 15,7 grammi di hashish. Controllati 3 esercizi pubblici al fine di verificare il rispetto della normativa sul lavoro e del diritto d'autore.

ro.da.

CONTROLLI GENERALIZZATI

A Pesaro sequestrata droga con relative denunce. Verifiche su 454 persone

Assolti i fratelli Lungarini dall'accusa di bancarotta. E' l'ennesimo processo per il crac

La difesa ha dimostrato che i crediti evidenziati erano reali e non «gonfiati»

FANO – **Assolti** dall'accusa di bancarotta. Fine di un incubo per i fratelli Francesco e Paolo Lungarini di Fano (difesi dall'avvocato Andrea Casula) dell'impresa Lungarini Spa. Il Tribunale di Pesaro (giudice Versini) ha infatti emesso ieri una sentenza di non luogo a procedere in fase predibattimentale disponendo il proscioglimento degli imputati dall'accusa di aver distratto denaro dalla loro società. Questa è solo l'ultima sentenza che li vede andare assolti.

I Lungarini sono così usciti definitivamente dall'ennesimo procedimento che li ha visti coinvolti in seguito al fallimento della loro società: veniva in particolare contestato ai Lungarini di non aver correttamente gestito la società negli ultimi anni precedenti il dissesto, indicando valori in bilancio imprudentemente valutati "al rialzo". I fatti hanno però smentito l'addebito. Tutti i giudizi civili instaurati dai Curatori del fallimento hanno infatti confermato le valutazioni in questione, attinenti ad appalti pubblici di notevole rilievo (Scuola di Polizia di Catania, Ospedale di Palermo, Caserma della Guardia di Finanza di Fiumicino, Raccordo autostradale Marche-Umbria). Nel contenzioso che li ha visti coinvolti i Lungarini hanno citato come teste Angelo Borrelli, già Capo del Dipartimento della Protezione Civile: questi ha confermato di aver personalmente sottoscritto un atto di transazione per oltre 7 milioni di euro per l'appalto del G8 in Sardegna, importo che tuttavia poi non venne inaspettatamente pagato dallo Stato. Di lì iniziò la crisi della Lungarini, poi sfociata nel fallimento, che a distanza di anni sta incamerando le consistenti somme «lasciate» sul campo dalla storica società fanese (svariati milioni di euro già riconosciuti da sentenze civili e perizie depositate nei processi civili ancora pendenti).

Oggi al «Galeone» il progetto regionale «Dalla Vigna alla tavola» con una cena dedicata al grande compositore

Enoturismo e cultura nel nome di Rossini

«Dalla Vigna alla Tavola» arriva sul mare, oggi alle ore 20, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola 2. Il progetto «Enoturismo Marche» voluto dalla Regione-assessorato all'Agricoltura, a cui quest'anno è abbinata la prima edizione del Grof (Gioachino Rossini Opera Food), vuole promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. Lo chef Marco Veglio omaggerà Rossini con piatti ispirati al grande compositore ma a base di tipicità locali: capesante scottate, cavolo tardivo di Fano, tartufo nero da abbinare a uno Spumante metodo classico Giulio 37 dell'azienda agricola Roberto Lucarelli. Quindi passatelli asciutti, favette, vongole di Fano e casciotta di Urbino da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi. A seguire i maccheroni alla Rossini, vino un Rosato La Vigna delle Terrazze dell'azienda Claudio Morelli. Secondo piatto, il medaglione di rana pescatrice alla Rossini e Pinot nero noir, Fattoria Mancini. Si chiude con il soffice di mela rosa dei Sibillini, anice e noccioli (prezzo 75 euro bevande incluse-info e prenotazioni: Tel. 3479383785).

In totale 15 eventi, fino alla fine di giugno. Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Lo Scudiero (Pesaro, 20 marzo), Dalla Vecchia Zia Ada (Fano-4 aprile), Il Giardino Dei Sapori (Fano-11 aprile); Gibas (Pesaro-18 aprile), Ponente (Urbino-8 maggio). Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone-23 maggio, Crepaia (Fano-26 maggio), Mariotti (Colli al Metauro-6 giugno); Di Sante (Fano-21 giugno). Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia (https://dallavignaallatavola.marcheandwine.it)

Marco Veglio con il suo ultimo libro

Pesaro

Appuntamenti in città

Gioachino Rossini opera food: allo Scudiero i piatti del Cigno

Progetto 'Dalla vigna alla tavola': domani serata dedicata ai celebri maccheroni con i vini della Collina delle fate

PESARO

Il progetto «Dalla vigna alla tavola», promosso dalla Regione per sviluppare l'avventurismo e quest'anno farcito di piatti rossiniani testimoni delle nostre tipicità, arriva a Pesaro in uno dei ristoranti storici della cucina rossiniana lo Scudiero di palazzo Baldassini. Qui domani alle 20,30 si terrà la prima serata pesarese del «Grof», ovvero del «Gioachino Rossini opera food» che vuole riscoprire ogni anno una delle sette ricette autografe di Rossini e farle degustare ai pesaresi e ai turisti. Fin dai tempi di Franco Ridolfi, storico ristoratore pesarese, «Lo Scudiero» aveva riscoperto la cucina rossiniana e oggi i due cuochi Daniele Patti e Alessandro Furlani, proseguono su questa linea mettendo a frutto la loro cultura contadina e marinara: «Fin da quando siamo arrivati, dodici anni fa, abbiamo inserito in carta il filetto alla Rossini», cioono.

Il piatto della prima edizione del Grof saranno i «maccheroni alla Rossini», forse la ricetta preferita dal grande compositore che farciva la pasta lui stesso con fegato grasso e tartufo e che tutti potranno riassaporare domani sera prenotandosi allo 0721 1651804. Il menù è raccontato dagli stessi autori: «Proporremo la battuta di manzo Albedo di Limone, bottarga di tuorlo d'uovo marinato. Seguiranno i sontuosi Maccheroni alla Rossini, farciti di fegato grasso, tartufo nero, funghi e prosciutto crudo siringati uno ad uno ricoperti da un cremoso di cacciotta dopo e gratinati al forno. Continuiamo con il colombaccio cotto alla brace cipollato e ostriche, e quindi con un dolce strepitoso: il "Viaggio alle Maldive", che non è altro che il ricordo di un viaggio in una conchiglia di ostriche, crema inglese, sorbetto al mango e spuma di cocco. Si terminerà con sua Maestà Saint Honore, un dolce completamente rivisitato con modernità e gran classe». I vini dell'azienda agricola «La collina della fate» che insieme al sommelier Otello Renzi, e Giovanni Stupici hanno pensato di abbinare rispettivamente M'arte, Adagio e Arte, tre calici di eleganza francese e con assonanze rossiniane.

d.e.

Daniele Patti e Alessandro Furlani cucinano il vero Rossini allo Scudiero

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Un altro ferragosto
Ore 21.00

MULTIPLEX GIONETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5 Tel. 0721 870479
La Terra Promessa
Ore 18.30
Un altro ferragosto
Ore 18.30
Race for glory - audi vs lancia
Ore 18.40-21.30
Neve
Ore 21.00
La zona d'interesse
Ore 21.40
Imaginary
Ore 18.50-21.40
Force of Nature - Oltre l'inganno
Ore 18.50
Food for profit
Ore 21.00
Dune - Parte 2
Ore 18.30-21.30

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 42 Tel. 0721 48993
Oppenheimer
Ore 21.00
Neve
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.13/13
Tel. 339 8156660
Past Lives
Ore 21.15

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 12 Tel. 0721800044
Un altro ferragosto
Ore 15.00
Anatomia di una caduta
Ore 21.15

MULTIPLEX GIONETTI FANO
Via Einaudi Tel. 0721 538580
La Terra Promessa
Ore 18.30
Race For Glory - Audi Vs Lancia
Ore 18.40-21.15
Imaginary
Ore 18.50-21.15
Force Of Nature - Oltre L'Inganno
Ore 18.40
Un Altro Ferragosto
Ore 18.30
Food For Profit
Ore 21.00
La Zona D'Interesse
Ore 21.40
Dune - Parte 2
Ore 18.30-21.30
Neve.
Ore 21.00

CINEMA POLITEAMA
Via Enrico D'Augusto, 57 Tel. 0721 561250
La sala professori
Ore 21.00
Race for glory - audi vs lancia
Ore 21.00
La Terra Promessa
Ore 21.00

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317329
Past Lives
Ore 21.15
La zona d'interesse
Ore 18.30

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 13 Tel. 0722 320315
Force of nature - oltre l'inganno
Ore 21.00
Race of glory - audi vs lancia
Ore 21.15

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3
Tel. 0541928311
La zona d'interesse
Ore 21.15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 15c/o Pal. Congressi
Tel. 0541605176
Food for profit
Ore 20.45
La zona d'interesse
Ore 21.00
Dune parte due
Ore 21.30
Imaginary
Ore 20.30-22.40
Force of Nature - Oltre l'inganno
Ore 20.00
Neve
Ore 20.00
Race for glory - audi vs lancia
Ore 20.15-22.30

METEO OGGI
Firenze 21°
Potenza 5°
IL SOLE 6:21 18:25

METEO DOMANI
Firenze 21°
Potenza 2°
IL SOLE 6:19 18:27

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
15	10	Ancona	16	8
18	6	Aosta	14	8
15	11	Bari	15	7
16	10	Bologna	18	7
20	13	Cagliari	17	11
12	6	Campobasso	13	3
17	11	Catanzaro	17	8
21	13	Firenze	21	8
13	10	Genova	16	11
16	7	L'Aquila	17	3
14	3	Milano	17	9
17	12	Napoli	19	8
19	12	Palermo	17	10
17	6	Perugia	18	5
10	5	Potenza	12	2
21	12	Prato	21	8
19	13	Roma	18	12
17	8	Torino	14	10
19	6	Trento	19	7
16	10	Trieste	15	10
13	6	Venezia	14	10

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
8/4	15/4	25/3	2/4

Pesaro

L'appuntamento

Quarta tappa a Fano per il Gioachino Rossini Opera Food

FANO

Le birre artigianali e agricole del territorio abbinate alle pizze gourmet protagoniste della 4ª tappa di "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno di "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", ospitata, giovedì 4 (ore 20) al ristorante "Dalla Vecchia Zia Ada" (viale Romagna, 83/B - Fano).

La serata è un inno all'italianità da gustare dall'inizio alla fine. Dopo un'entrée di forduta di casciotta d'Urbino Dop con tartufo nero di stagione e crostini di pane artigianale, ecco servito il menù dal felice connubio: cannoncini di pizza sfogliata ripieni di fegato grasso d'oca, tartufi neri, prosciutto crudo, tuorlo d'uovo e funghi secchi. Sporcata di pomodoro San Marzano e cialda di parmigiano reggiano. Abbinamento con birra "New Order" in stile belgian strong ale del birrificio Renton di Fano.

Ancora, base sorocchiante con crema di ceci, cipolla rossa stufata, filetti di baccalà al forno e spolverata di pecorino di fossa. Abbinamento con birra "Lola" saison aromatizzata alla salvia del birrificio Renton di Fano. Per finire, base morbida con fordilatte, fettine di tacchino ripieno con tartufo nero, pancetta, pangrattato, parmigiano, uovo e aglio. Abbinamento con birra «Jacaranda» in stile IPA del birrificio Renton di Fano. Si chiude con una nota dolce, la tartellette con crema chantilly e mela rosa dei monti Sibillini caramellata.

Info: 0721 820797.

i. d.

Foto: lo staff del locale "Dalla Vecchia Zia Ada" a Fano, da sinistra ci sono Giuseppina Fiore (chef), Nihad Colic (pizzaiolo) e Valerio Volpi (sala)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA LETTERA

RISPONDE
FRANCO BERTINI

Le lettere (non 15 righe) vanno indirizzate a **Il Resto del Carlino** Via Manzoni 24 - 61100 Pesaro Tel. 0721 / 37711 @E-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net

Il mecenatismo degli Scavolini è radicato da decenni

Caro Carlino,
ho letto sulle vostre pagine che la famiglia Scavolini, attraverso la sua Fondazione realizzerà alcuni progetti per una migliore fruizione e valorizzazione dei mosaici del duomo. E tanto per non dimenticare proprio qualche settimana fa è stato inaugurato il nuovo Auditorium abbondantemente sostenuto sempre dagli Scavolini e questo senza guardare il passato nello sport e nella cultura cittadini. Nella recente storia pesarese non mi viene in mente chi possa emularla e ad essa vada la piena gratitudine cittadina.

Andrea S.

Gentile lettore, in effetti può quasi esserci un po' di assuefazione che ci fa perdere di vista la lunga storia degli interventi della famiglia e dell'azienda Scavolini nei confronti della città. Intendiamoci, guardando il presente e andando a spulciare un po' di passato, non è che da noi non ci siano stati mecenati e benefattori privati che hanno operato in qualche modo a favore della cittadinanza, ma certo nessuno con la continuità, la sistematicità e la diversificazione come le Scavolini o gli Scavolini, secondo che parliamo di azienda o di persone. Sbrigativamente qualcuno potrebbe dire che per loro è «tutta pubblicità», se non fosse però che l'azienda è ormai abbondantemente un «classico» consolidato da decenni, un «brand» come si dice oggi, coi suoi canali pubblicitari specifici che hanno dimensioni internazionali non certo limitate alla nostra comunità cittadina e territoriale circostante. Per comprendere meglio la situazione rovescerei la domanda: che beneficio diretto può venire all'azienda Scavolini dall'Auditorium e dai mosaici del duomo, tanto per stare all'oggi? Nessuno, salvo far salire la famiglia ancora più in alto nella considerazione della città. Valter Scavolini? Per esteso si chiama Valter degli Antaldi Olivieri Scavolini. Omaggi alla famiglia.

Rof 2024, dal 10 aprile in prevendita i biglietti

Il tempo vola, soprattutto in un anno speciale come questo, con quello che si potrebbe definire un "Rof extralusso" pensato proprio per Pesaro Capitale italiana della Cultura: da mercoledì 10 aprile, infatti, sarà già possibile acquistare i biglietti per la prossima edizione del Festival.

Con un programma del genere (un'opera e quattro giorni in più in calendario), molto meglio provvedere quanto prima a prenotare i posti per gli spettacoli desiderati. Intanto prosegue con grande seguito di pubblico la rassegna Playlist Rossini: ogni sabato pomeriggio dal Balcone di Casa Rossini gli ex-allievi dell'Accademia offrono estratti delle 39 opere di Rossini (una per ogni concerto). La via su cui si affaccia il Balcone, intitolata al compositore, è sempre gremita di spettatori che sono rapiti e stupiti dall'originalità ed estemporaneità dell'evento. Lo spettacolo non è solo quello che avviene quando inizia il concerto, è anche quello di vedere decine di persone che fissano la finestra con trepidante attesa, ed anche questa è una emozione. L'iniziativa proseguirà fino al 16 novembre, tutti i sabati alle ore 18,30.

La Fimaa ha raggiunto un importantissimo traguardo

Festa per i 70 anni della Federazione mediatori

La Fimaa (Federazione Italiana Mediatori Agenti d'affari) compie 70 anni. Un traguardo straordinario, festeggiato anche a livello provinciale, dalla presidente Simona Baldocchi insieme ai vertici di Confcommercio Marche Nord. La Federazione, la più grande associazione del settore dell'intermediazione in Italia, con oltre 14mila imprese associate per un totale di oltre 45mila addetti e 100 sedi territoriali, infatti aderisce al sistema Confcommercio-Imprese per l'Italia.

Rappresenta tutto il comparto della Mediazione: Agenti Immobiliari, Mediatori Merceologici, Mediatori Creditizi, Agenti in Attività Finanziaria, Agenti di Servizi vari e lavora in Italia e in Europa per la loro tutela sindacale e crescita professionale. Fimaa attraverso il dialogo con le Istituzioni è protagonista di tutte le principali normative che regolamentano il settore dell'intermediazione e delle azioni per riportare chiarezza nell'interpretazione delle norme relative al comparto.

«**La Fimaa** è molto più di una associazione – sottolinea Baldocchi – è una comunità di persone orientata al progresso e alla crescita personale, nei settori rappresentati. Tra i servizi offerti: visure sister, software antiriciclaggio, planimetrie catastali, modulistica, formazione, immobiliari, gestionali immobiliari e tanto altro. A Pesaro la sede è alla Confcommercio. Dal 14 al 16 novembre la Fimaa si ritroverà a Napoli per festeggiare i 70 anni».

METEO

Pesaro

12° 19°

SOLE
sorge 06:46
tramonta 19:36

LUNA
sorge 03:34
tramonta 11:28

Cieli in prevalenza sereni o poco nuvolosi per l'intera giornata. I venti saranno al mattino forti da Sud-ovest, al pomeriggio teso da Sud-ovest. Mare poco mosso.

FARMACIE

Di turno 24h

Pesaro:
Comunale A. Costa Via Giolitti Giovanni 167 (0721/454796);

Bassa Valfoglia:
Osteria Nuova: Rossi Largo Donatori Di Sangue 1 (0721/498271);

Fano: Rossi Del Parto Viale I Maggio 2 (0721/803516);

Bassa Valmetauro:
Tavernelle: Capanna Via Flaminia 9 (0721/896103);

Urbino:
Marocchini Via Luciano Laurana 18-22 (0722/2781).

NUMERI UTILI

Numero unico di emergenza	112
Carabinieri	112
Polizia	113
Emergenza infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza Sanitaria	118
Enel - guasti luce	803500
Corpo Forestale	1515
Telecom servizio guasti	187
Soccorso Stradale ACI	803116
Guardia medica	0721/22405
Energia elettrica	800699010
Gas	800713666
Protezione Civile	0721/387616
Telefono Azzurro	19696
Comune di Pesaro	0721/387111
Comune di Pesaro URP	0721/387400
Anagrafe	0721/1743259
Polizia Municipale	0721/387400
Polizia Stradale	0721/42371
Provincia di Pesaro	0721/3591
Centro per le Famiglie	0721/387384
Guardia Costiera	0721/173831

il Resto del Carlino
Quotidiano di Pesaro dal 1957

Via Manzoni, 24 - 61100 Pesaro
Tel. 0721/37711 e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net
e-mail personali: nome.cognome@ilcarlino.net

Direttrice responsabile Agnese Pini
Vicedirettori Valerio Baronciani, Giancarlo Ricci
Caporedattore centrale Massimo Pandolfi
Capocronista Roberto Fiaccarini
Vicecapocronista Alessandro Mazzoni
In redazione Roberto Damiani, Giorgio Gradelli, Benedetta Iacomucci, Giovanni Lani

Mettete tartufi nei «cannoncini» Ne uscirà una serata rossiniana doc

«Dalla vigna alla tavola»: gusti musicali in forma di pizza una melodia per i palato pensata per oggi da Luca Cervo

FANO

Il genio di Luca Cervo della pizzeria (che definire tale è riduttivo) «La vecchia zia Ada» ha concepito per oggi (20.30) una serata che va al di là dei confini e che abbatte il muro virtuale di "Fosso Sejore" che da sempre divide due comunità così vicine ma così lontane come Pesaro e Fano. Ci voleva il canto del Cigno, ovvero la musicalità dei piatti ispirati a Rossini, per superare questa barriera ideologica e ideare una serata che unisca le due città bell'anno di capitale della cultura. Certo, le quattro mura Semplici di questo nobile chiosco pizzeria di sponda fanese (poco oltre Fosso Sejore) lungo la Statale Adriatica non basterà per ospitare i buongustai delle due città, ma le rispettive rappresentative sì e allora potete provare a prenotarvi per partecipare a questa serata speciale del «Gioachino Rossini opera food», che cerca dentro la serie «Dalla vigna alla Tavola, voluta dalla Regione per valorizzare i prodotti tipici locali. Con i quali, pensando a Rossini, Luca Cervo apparecchia una cena rossiniana unica. Gli ingredienti delle vivande, nel caso pizze speciali, sono state scelte pensando a Rossini e a lui sarebbero

Luca Cervo della pizzeria «La vecchia zia Ada» che stasera cucina sapori rossiniani

molto piaciute: crostino di pane artigianale con fonduta di casciotta d'Urbino e tartufo di stagione.

Quindi il surrogato del piatto dell'anno del Grof (i maccheroni alla Rossini) ovvero i cannoncini di pizza sfogliata ripieni di tartufo nero, prosciutto crudo croccante, tuorlo d'uovo e funghi carciofoli, macchiato di pomodoro San Marzano con cialda di parmigiano e fegato d'oca. Un piatto che da solo basta a muovere la curiosità. Quindi la pizza base scrocchiante con humus di ceci, cipolla rossa stufata, filetti di baccalà al forno e spolverata di pecorino di fossa. E ancora i bocconcini di pizza a doppia cottura (fritta e al forno) con tacchino porchettato, pancetta marchigiana e finocchietto selvatico, ripieno di crema al tartufo nero e servito con crema carbonara. Infine la tartelletta con crema chantilly e mela rosa dei monti sibillini caramellata. In abbinamento birre del birrificio Renton di Fano. Rossini vorrebbe partecipare.

d. e.

Il buongustaio

di **Davide Eusebi**

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Priscilla
Ore 21.00

MULTIPLEX GIOMETTI PESARO
Piazza Stefanini, 3
Tel. 0721 870479
Monkey Man
Ore 17.30-20.00-22.30
La Seconda Vita
Ore 18.15
Oman - L'Origine Del Presagio
Ore 17.45-20.20-22.40
Un Mondo A Parte
Ore 18.30-21.00
Priscilla
Ore 21.15
Godzilla E Kong - Il Nuovo Impero
Ore 17.50-20.15-22.30
Kung Fu Panda 4
Ore 17.30-18.30-20.30-22.30

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 12
Tel. 0721 800244
Due teste di
Ore 21.15

MULTIPLEX GIOMETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 538880
Monkey Man
Ore 18.30-21.30
La seconda vita
Ore 18.30
Oman - L'origine del Presagio
Ore 18.40-21.40
Un mondo a parte
Ore 18.30-21.00
Priscilla
Ore 21.15
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 18.45-21.30
Kung Fu Panda 4
Ore 18.30-20.30

CINEMA POLITEAMA
Via Arco D'Augusto, 57
Tel. 0721 581250
Food for profit
Ore 21.00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 11
Tel. 0722 320315
Riposo

CINEMA NUOVA LUCE
Via Federico Veterani 11
Tel. 7224069
Un mondo a parte
Ore 21.15

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3
Tel. 0541928011
Un mondo a parte
Ore 21.15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 15c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 605016
Oman - L'origine del Presagio
Ore 20.20-22.40
Monkey Man
Ore 20.15-22.30
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 20.15-22.30
Un mondo a parte
Ore 21.30
Sopravvissuti
Ore 21.00
Kung Fu Panda 4
Ore 20.30-22.30

FANO

Al Giardino dei sapori un menù speciale con i piatti rossiniani

FANO

Il Giardino dei Sapori, in viale Adriatico, 134A a Fano, ospita, domani alle 20, il quinto appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food con un menu degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana tra cui i buonissimi tartufi. Tutto orchestrato, o meglio «cucinato» dallo chef Andrea Angelini. Info: 0721-800015.

l.d.

La mos

Le

Espos

PESA

Sabato
stra da
Verso u
ginario
no terr
via Ros
minario
mostra
zione a
le Cave
un tale
la profe
ro per r
cordan
di dev
vendita
benefic

Dall'arrabbiata di polpo al tortino Un "Giardino dei sapori" da gustare

Serata speciale tra orto e mare con richiami "musicali" per dare voce all'enoturismo e alle tipicità locali

FANO

«Dalla Vigna alla tavola» il passo è breve ma intenso, profumato e gustoso. Con questi presupposti «Il Giardino dei sapori» di Fano allestisce questa sera un banchetto dedicato alle tipicità a chilometro zero ma con un pensiero particolare all'anno di capitale della cultura e a uno dei suoi maggiori interpreti: Gioachino Rossini. Il quinto appuntamento del «Grof», Gioachino Rossini opera food, inserito nel progetto voluto dalla Regione per valorizzare sia i vini del territorio che le tipicità regionali, si ferma in un locale di Fano che ha fatto della qualità una scelta. Oggi alle 20 è infatti in programma la serata degustazione a cui tutti possono partecipare prenotandosi direttamente nel locale.

Il percorso inizia dal baccalà mantecato con polenta gialla e radicchio stufato, e prosegue con il tortino di patate profumato al timo, fonduta di pomodori e alici, una sorta di incrocio tra orto e mare a testimoniare quanto la cultura rurale fanese si contamini facilmente con quella marinara, per il fatto stesso che anche i marinai avevano un orto. Si prosegue poi con altri due antipasti l'arrabbiata di polpo, salsa ceci e burrata e quindi la mazzancolla, crema di favette e pancetta, piatto quest'ultimo che punta netto sulla sapidità. Poi due primo piatti: il tagliolino all'uovo, sugo di pendolino, basilico, filetto di sogliola e salsa olive nere, esempio di come la sogliola e il suo filetto possano alzare il tono di una ricetta semplice e sorprendente, quindi gli attesissimi maccheroni golosi alla Rossini. Si prosegue con mazzola, humus di funghi, timo, tartufo e pecorino, infine con il dolce: cremoso al cioccolato bianco, salsa al caffè, crumble salato al cacao e panna. I vini in abbinamento sono il Perlugo, Spumante Metodo Classico dosaggio zero dell'azienda Bio Pievalta, quindi il Chiaraluce, Bianchello del Metauro Doc Superiore Bio Crespaia, lo Stefano Antonucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore dell'azienda Santa Barbara e infine Lina, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito (Santa Barbara). Conduce il sommelier e gran cultore di sapori musicali Otello Renzi.

Otello Renzi (foto sotto) conduce la serata del «Giardino dei sapori»

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Gloria!
Ore 21.00

MULTIPLEX GIOMETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5
Tel. 0721 870479
Fluminia
Ore 20.30
Omen - L'Origine Del Presagio
Ore 22.30
Un Mondo A Parte
Ore 17.30-20.15-22.30
Ghostbusters - Minaccia Glaciale
Ore 17.40-18.30-20.15-21.15-22.30
Godzilla E Kong - Il Nuovo Impero
Ore 18.00-20.30-22.40
Soul
Ore 17.30
(O.V.) Saga | Agent O Tour O Day The Mov
Ore 18.30
Kung Fu Panda 4
Ore 17.30-21.30

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 42
Tel. 0721 490065
Un mondo a parte
Ore 21.00
E la festa continua!
Ore 21.00
I misteri del Bar Etoile
Ore 21.00

FANO

MASETTI
Via Don Minzoni 12
Tel. 0721 800294
Gloria!
Ore 21.15

MULTIPLEX GIOMETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 539580
Coincidenze d'amore
Ore 18.30
Omen - L'origine del Presagio
Ore 21.30
Un mondo a parte
Ore 18.30-21.00
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 18.30-20.40-21.15
Soul
Ore 18.40
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 18.45-21.30
Kung Fu Panda 4
Ore 18.30-20.30

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317324
Zamora
Ore 21.15
Kung Fu Panda 4
Ore 16.00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 11
Tel. 0722 320395
Zamora
Ore 21.15
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 21.00

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Renato Begni, 3
Tel. 0541 928311
Kung Fu Panda 4
Ore 21.15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 115 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 605176
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 20.15-22.30
Soul
Ore 20.30
Omen - L'origine del Presagio
Ore 22.30
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 20.30-22.30
Un mondo a parte
Ore 21.00
La seconda vita
Ore 21.00
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 21.15

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
18	13	Ancona	21	12
22	9	Aosta	24	10
21	13	Bari	22	12
21	11	Bologna	24	11
17	11	Cagliari	21	10
16	6	Campobasso	21	9
19	13	Catanzaro	23	13
23	13	Firenze	27	11
18	13	Genova	21	14
18	7	L'Aquila	25	9
21	11	Milano	24	11
16	6	Napoli	20	12
18	11	Palermo	20	12
19	10	Perugia	24	9
17	8	Potenza	21	7
23	13	Prato	27	11
18	6	Roma	23	12
22	9	Torino	24	10
25	10	Trento	26	12
21	11	Trieste	22	13
21	11	Venezia	22	13

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
8/5	15/4	23/4	1/5

Pesaro

Enogastronomia Il Buongustaio

Un rombo delizioso da «Gibas» Pera Kaiser? Con rosso di Focara

Questa sera il locale dedica un menù a Gioachino Rossini nell'ambito del festival culinario dedicato al grande compositore

PESARO

«Dalla vigna alla tavola» il passo è breve e porta dritto al cuore dei pesaresi (e non solo) che questa sera potranno gustare tracce succulente di Rossini a tavola. Le disegnerà con la consueta eleganza, ereditata anche dai genitori Silvano e Ornella che hanno fatto la storia della ristorazione pesarese, Stefano Andruccioli che nella sua bomboniera di Strada Panoramica, da tutti e da sempre conosciuta come «Gibas», apparecchia la tavola per una cena «cantata». A cantare non saranno basi o tenori, ma forchette e coltelli alle prese con piatti che erano molto cari a Rossini (alcuni) e che lo stesso Cigno avrebbe provato (altri a lui ispirati e dedicatigli dai cuochi di questo locale). Il tutto magistralmente orchestrato dall'altrettanto storico direttore di piatti musicali rossiniani che risponde al nome di Otello Renzi, sommelier e già ristoratore che deliziava il palato dei pesaresi (e non solo) con i piatti rossiniani quasi quarant'anni fa con il suo stellato «ristorante Da Teresa» dell'Hotel Principe. Proprio Otello ha progettato la serata assieme a Stefano «Gibas» e alla sua brigata.

Nei dettagli: «Esordiremo – dicono Renzi e Andruccioli annunciando il crescendo rossiniano di questa sera – con l'insalata benedetta a nostro modo con tartufo nero e sapa, abbinata a Darini novanta (Pas dosé) tenuta Musone Colognola. Un piatto che vogliamo dedicare a Rossini e pensato per lui valorizzando i prodotti tipici». Quindi maccheroni alla Rossini, il piatto principe di questa prima edizione del Grof (Gioachino Rossini opera food), inserito nel progetto voluto dalla Regione per promuovere l'enoturismo, abbinati all'Impero delle fattoria Mancini. A seguire rombo e foi gras con cipolla rossa di Tropea in agrodolce abbinato ad Alcaico della «Collina delle fate». Come dolce, la pera Kaiser al rosso di Focara con mousse di caprino e gocce di Cantiano. In questo caso l'abbinamento sarà il Vermouth dell'azienda Il Conventino. Le prenotazioni sono ancora aperte telefonando allo 0721 400344 per un posto in uno dei locali più suggestivi che, per bontà, sarebbe piaciuto anche a Rossini.

d. e.

Stefano Andruccioli con sua mamma Ornella di «Gibas». Sotto: Otello Renzi

Il buongustaio

di Davide Eusebi

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Nicolodi 3
Tel. 0721 390890
Cattiverie a domicilio
Ore 21.00

MULTIPLEX GIONETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5 Tel. 0721 800479
Vita da gatto
Ore 17.50-20.30
Un mondo a parte
Ore 21.30
Tito e Vinnie tutto ritmo
Ore 17.30
Omen - L'origine del Presagio
Ore 22.15
Kung Fu Panda 4
Ore 17.30-19.30
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 20.15-22.20
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 17.40-20.15-22.40
Fiammetta
Ore 18.40
E la festa continua!
Ore 21.00
Back to Black
Ore 17.30-20.10-22.30

MULTISALA SOLARIS
Via Tutoli 42 Tel. 0721 418915
Back to Black
Ore 21.00
Gloria!
Ore 21.00
Civil War
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.12/13
Tel. 338 1195550
Civil War
Ore 21.15

FANO

MASETTI
Via Don Minzoni 12
Tel. 0721800294
Zamora
Ore 21.15

MULTIPLEX GIONETTI FANO
Via Einaudi Tel. 0721 538580
Vita da gatto
Ore 18.50
Back to Black
Ore 18.50-21.30
Fiammetta
Ore 18.40
E la festa continua!
Ore 21.00
Omen - L'origine del Presagio
Ore 21.30
Un mondo a parte
Ore 21.00
Kung Fu Panda 4
Ore 18.40
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 18.30-21.15
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 18.40-21.30

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317324
Civil War
Ore 21.15

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 17 Tel. 0722 320315
Civil War
Ore 21.15
Back to Black
Ore 21.00

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Panico Bagni, 3
Tel. 0541608011
Civil war
Ore 21.15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 15 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 605126
Fiammetta
Ore 22.30
E la festa continua!
Ore 20.30
Vita da gatto
Ore 20.00
Godzilla e Kong - Il Nuovo Impero
Ore 22.00
Back to Black
Ore 20.10-22.30
Un mondo a parte
Ore 21.00
Inshallah a boy
Ore 21.00
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 20.10-22.30

METEO OGGI
Cagliari 19°
Aosta 2°
IL SOLE 6:27 20:03

METEO DOMANI
Cagliari 20°
Torino 1°
IL SOLE 6:25 20:04

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
14	5	Ancona	14	8
8	2	Aosta	16	1
16	9	Bari	13	8
12	7	Bologna	17	4
18	13	Cagliari	20	11
15	2	Campobasso	11	3
16	10	Catanzaro	14	10
16	5	Firenze	19	6
18	11	Genova	15	10
9	4	L'Aquila	11	4
16	4	Milano	16	3
18	10	Napoli	17	10
18	13	Palermo	16	13
13	3	Perugia	15	6
12	7	Potenza	8	2
17	7	Prato	18	5
18	6	Roma	18	9
15	3	Torino	17	1
14	9	Trento	16	3
12	10	Trieste	14	7
12	6	Venezia	15	6

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
8/5	15/5	23/4	1/5

Pesaro

Enogastronomia Il Buongustaio

Danilo Mariotti dirige l'orchestra Così rivivono i piatti rossiniani

Oggi una cena speciale dedicata alla cucina del "Cigno" al ristorante Ponente con grandi vini del territorio

URBINO

Con il talento e l'eleganza del grande cuoco, Danilo Mariotti si accinge a mettere mano allo spartito rossiniano per una serata indimenticabile dedicata al «Cigno» nell'ambito del Grot. Il Gioachino rossini opera food che vuole riportare a tavola l'autentica cucina rossiniana: un piatto autografo del celebre compositore e altri a lui ispirati. Per la ventina di fortunati che vorranno prenotarsi al ristorante Ponente di Urbino in via Fontespino 11 (adesioni allo 0722 369068) per la serata di oggi, ci sarà un menù d'eccezione accompagnato da grandi vini: piccolo assaggio di benvenuto, quindi asparagi e parmigiano e carciofo alla Zelmira. Non inganni l'apparente semplicità: non sono antipasti banali. Danilo è capace di stupire con poco e sa farlo lavorando una materia prima eccellente e che valorizza le tipicità del territorio, come nello spirito del progetto «Dalla vigna alla tavola», ideato dalla Regione per promuovere l'enoturismo e abbinare le tipicità locali a grandi vini. Un compito più facile se, ad esempio, il tartufo va a farcire il maccherone alla Rossini assieme al prosciutto, al fegato grasso d'oca e alla cremosa bascianella. E' questo il piatto principe della prima edizione del Grot, uno dei sette autografati da Rossini.

Danilo Mariotti, talentuoso cuoco del ristorante Ponente di Urbino

A questo piatto seguiranno i tournedos, ovvero i medaglioni di filetto di manzo con tartufo, fegato grasso e madera, altro piatto integralmente rossiniano che Danilo ha voluto aggiungere al suo menù, il quale si concluderà con due dolci note: la barbajada (caffè e cioccolato che Rossini gustò a Napoli durante il suo soggiorno in qualità di direttore del teatro San Carlo dal 1815 al 1821) e la torta Guglielmo Tell.
In abbinamento grandi vini: il Futurae Pas Dosé Metodo Classico Millesimato dell'azienda agricola Podere Vittoria, il Castjio Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, dell'azienda agricola Casalete, il Silver 31 Giorni Sangiovese e Montepulciano Bio dell'azienda agricola Giordano Gallardi.

d. e.

Il buongustaio

di Davide Eusebi

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Challengers
Ore 21.00

MULTIPLEX GIOMETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5 Tel. 0721 870479
The Fall Guy
Ore 16.20-18.50-20.15-21.30
Anselm
Ore 18.40-20.30
Confidenza
Ore 21.30
Challengers
Ore 16.30-18.40-21.30
Kung Fu Panda 4
Ore 18.30
Un mondo a parte
Ore 18.00-21.45
Garfield: Una missione gustosa
Ore 16.30-17.30-18.30-20.40
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 18.40
Back to Black
Ore 18.30-21.30
The Fall Guy
Ore 18.40-21.30
Saro' con te
Ore 21.00
Perfect Blue
Ore 21.15
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 18.30-21.30
Garfield: Una missione gustosa
Ore 18.30-20.30
Challengers
Ore 18.30-21.15

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 42
Tel. 0721 410615
Il giardino delle vergini suicide
Ore 21.00
Confidenza
Ore 21.00
Anselm
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.12/13
Tel. 338 1115550
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.00

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 12
Tel. 0721800344
C'era una volta in Bhutan
Ore 21.15
Il giardino delle vergini suicide
Ore 19.30
Sei fratelli
Ore 17.30

MULTIPLEX GIOMETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 538583
The Fall Guy
Ore 16.20-18.50-20.15-21.30
Anselm
Ore 18.30-21.00
Garfield: Una missione gustosa
Ore 18.30-20.30
Confidenza
Ore 21.15
Challengers
Ore 18.30-21.15
Back to Black
Ore 18.30-21.30
Ghostbusters - Minaccia glaciale
Ore 18.40

PROVINCIA DI RIMINI

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 11/c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 605076
Anselm
Ore 20.00
Confidenza
Ore 22.00
Garfield - una missione gustosa
Ore 20.00
Back to Black
Ore 22.00
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.30
Challengers
Ore 21.30
The fall guy
Ore 20.15-22.30
Saro con te
Ore 21.00

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
19	13	Ancona	20	15
20	11	Aosta	22	10
22	16	Bari	19	15
22	12	Bologna	24	14
19	13	Cagliari	23	14
17	8	Campobasso	14	11
20	16	Catanzaro	20	14
24	11	Firenze	24	14
18	13	Gorizia	22	16
21	6	L'Aquila	18	11
21	11	Milano	24	13
17	13	Napoli	19	15
17	16	Palermo	18	16
21	11	Perugia	20	13
19	11	Potenza	13	11
24	12	Prato	24	14
19	14	Roma	23	15
21	11	Torino	23	13
20	14	Trento	24	11
20	15	Trieste	22	14
20	14	Venezia	23	14

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
6/6	15/5	23/5	30/5

Chardonnay e calici rossiniani: che musica alla Collina delle fate

Vini locali con pensiero francese degustati in cantina con tipicità: lonzetto e gnocco fritto e risotto con asparagi selvatici

FOSSOMBRONE

Andar per cantine scoprendo quali sono i vini di ispirazione rossiniana, ovvero sorseggiare quei calici che in qualche modo sono lontani, o forse vicini, parenti di quelli che tanto amava e beveva Rossini a Parigi. La prima tappa «cantiniera» del Grof, Gioachino Rossini opera food, propone un focus su un'azienda vinicola localissima ma con chiare implicazioni francesi, sia per architettura che per filosofia: la Collina delle Fate di Fossombrone. Qui saranno assaggiati tre vini in particolare, raccontati nelle loro somiglianze con i vini rossiniani dal sommelier e rossinologo Otello Renzi: «Degusteremo – dice Renzi – M'Arte Brut Metodo Classico Chardonnay e Pinot Nero, Alfresco Chardonnay, Arte Sia Marche Igt Pinot Nero: sono vini locali ma dal carattere internazionale, che spiccano per mineralità molto importante. Vini raffinatissimi, soprattutto lo Chardonnay ma anche il Pinot nero che si presta a un buon affinamento e che ha una struttura molto interessante».

In abbinamento ci saranno assaggi di prodotti tipici anch'essi con implicazioni rossiniane, a cominciare dall' oliva Ascolana (di cui Rossini era un grande estimatore) Dop con mayo al limone. Quindi lonzetto e gnocco fritto, a seguire la crescia al formaggio in piastra con lardo del Montefeltro e misticanza, e ancora il risotto agli asparagi selvatici e formaggio pecorino semistagionato. Gran finale con formaggio di Fossa Dop e fragole fresche. «Sono abbinamenti pensati per valorizzare sia i vini che le preparazioni», dice Renzi. L'appuntamento rientra nel ciclo «Dalla Vigna alla tavola», progetto della Regione che punta a valorizzare l'enoturismo e le tipicità. Informazioni e prenotazioni: 0721 726334.

Le «fate» della Collina dove si producono vini elegantissimi. Sotto: Otello Renzi

Il buongustaio

@ Davide Eusebi

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Nicotelli 3
Tel. 0721 390890
I Dannati
Ore 21.00

MULTISALA SOLARIS
Via Tunisi 40
Tel. 0721 440085
Una storia nera
Ore 21.00
Il gusto delle cose
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei 4/12/13
Tel. 328 9155530
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.00

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 12
Tel. 0721800284
20 giorni a Mariupol
Ore 21.15

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317324
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 12
Tel. 0722 320295
Concerto con performance di giuliano del sarto
Ore 17.00
Futura
Ore 21.00
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.00

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3
Tel. 0541928071
Riposo

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 16 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 606706
Abigail
Ore 21.40
If - Gli amici immaginari
Ore 21.30
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 21.00
If - Gli amici immaginari
Ore 20.00
The Fall Guy
Ore 22.00
Ancora volano le farfalle
Ore 21.00
Ritratto di un amore
Ore 21.45
Il segreto di Liberato
Ore 20.00
Riposo

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
24	16	Ancona	24	15
14	11	Aosta	18	9
28	17	Bari	28	17
19	15	Bologna	24	12
23	15	Cagliari	24	15
28	12	Campobasso	25	9
24	17	Catanzaro	26	18
24	14	Firenze	23	14
17	15	Genova	18	15
26	13	L'Aquila	22	9
16	14	Milano	19	12
29	18	Napoli	26	18
26	20	Palermo	26	17
26	12	Perugia	23	10
28	14	Potenza	26	11
22	14	Prato	22	13
27	15	Roma	25	12
15	11	Torino	19	9
20	16	Trento	21	10
21	16	Trieste	20	10
19	16	Venezia	22	14

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
6/6	14/6	23/5	30/5

Pesaro **Enogastronomia Il Buongustaio**

Brilla il Bianchello di Crespaia Brut millesimato e «Chiaraluce»

Percorso gustativo «minerale» nella cantina del «Prelato»: una storia di valori di vigna alla base di grandi vini

FANO

La cantina Crespaia di Fano, in località Prelato, presenta domenica 26 maggio alle 19 i suoi vini: mineralità, finezza ed eleganza. L'azienda famigliare biologica è attiva dal 2011: «L'idea è stata da subito di valorizzare il territorio con il criterio della qualità – racconta Cecilia Sgammini –. Abbiamo impostato la linea produttiva senza vino sfuso ma solo in bottiglia, paragonando la pianta a una persona, ovvero a un essere vivente. La produzione nasce in vigna e il vino è il prodotto ultimo. Non ci piacciono le magie, molto di più la manualità. La nostra filosofia è il terroir che racchiude i valori della terra. Lavoriamo con doc autoctone. Siamo alle 45mila bottiglie, in lenta crescita proprio per non stressare ma rispettare la vite».

I vini in degustazione Spumante Brut Millesimato; Chiaraluce Bianchello del Metauro Doc Superiore 2022; Chiaraluce Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020; Nerognolo Colli Pesaresi Doc Sangiovese: «Il nostro Brut di Bianchello e Chardonnay – aggiunge Cecilia – così come il nostro Bianchello fanno di freschezza e mineralità la propria prerogativa. Chiaraluce in particolare è un progetto che punta sul valore-tempo e prevede la fermentazione spontanea sulle bucce e, una volta svinato, otto mesi in sur lies, ovvero sui lieviti. Quindi inizia l'affinamento in bottiglia e il vino viene messo in commercio l'anno dopo. L'annata 2021 ha vinto i due bicchieri del Gambero. Il Nerognolo è Colli pesaresi Sangiovese Doc, con fermentazione spontanea e affinamento in vasche di acciaio. Una parte viene messo in tonneau per ammorbidire il tannino, preservando le freschezze date dai nostri terreni sabbiosi e tufacei: 85 per cento Sangiovese e 15 Montepulciano». Info per partecipare alla degustazione tenuta dal sommelier Otello Renzi: 3331485797. In abbinamento ci saranno gli assaggi: spiedino di cacciotta di Urbino, fava, pecorino e mirtilli, risotto con base parmigiana e granella di mandorle tostate, tournedos alla Rossini con riduzione di vino rosso, filetto di vitellone, panbriochè tostato, salsa di cacciotta di Urbino e tartufo nero estivo.

Rossano Sgammini e la figlia Cecilia dell'azienda Crespaia

Il buongustaio

di Davide Eusebi

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Marcello mio
Ore 21.00

MULTIPLEX GIONETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5
Tel. 0721 870479
Io E Il Secco
Ore 18.30
Il Caso Goldman
Ore 21.15
Vangelo Secondo Maria
Ore 18.30-21.00
If - Gli Amici Immaginari
Ore 18.40-21.00
Abigail
Ore 18.40
Furiosa. A Mad Max Saga
Ore 18.30-20.30-21.30
Il Regno Del Pianeta Delle Scimmie
Ore 18.40-21.40

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 40
Tel. 0721 410035
Vangelo secondo Maria
Ore 21.00
I Dannati
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.12/13
Tel. 328 1115550
Furiosa - a mad max saga
Ore 21.00

FANO

MASETTI
Via Don Minzoni 12
Tel. 0721 800244
Non credo in niente
Ore 21.15

MULTIPLEX GIONETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 538880
Vangelo secondo Maria
Ore 18.30-21.00
Furiosa. A Mad Max Saga
Ore 18.30-20.30-21.30
Il Regno del Pianeta delle Scimmie
Ore 18.30-21.20

CINEMA POLITEAMA
Via Arco D'Augusto, 57
Tel. 0721 581250
Riposo

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 10
Tel. 0722 317324
Furiosa a mad max saga
Ore 21.00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 13
Tel. 0722 320385
Furiosa - a mad max saga
Ore 21.00

CINEMA NUOVA LUCE
Via Federico Veterani 17
Tel. 1234569
Riposo

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3
Tel. 0541928311
Riposo

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 16 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 606016
Il caso Goldman
Ore 22.30
Io e il secco
Ore 20.30
Vangelo secondo Maria
Ore 20.20-22.30
Furiosa - a mad max saga
Ore 21.00
If - Gli amici immaginari
Ore 20.00
Furiosa - a mad max saga
Ore 20.00-22.00
Il teorema di Margherita
Ore 21.00

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
23	14	Ancona	23	15
15	11	Aosta	18	17
26	15	Bari	27	17
24	12	Bologna	23	12
24	16	Cagliari	21	17
22	9	Campobasso	22	9
23	15	Catanzaro	25	15
22	13	Firenze	24	13
18	16	Genova	19	17
20	6	L'Aquila	21	8
16	15	Milano	21	11
23	15	Napoli	25	14
25	17	Palermo	25	17
21	11	Perugia	22	11
21	8	Potenza	22	8
22	12	Prato	24	12
24	13	Roma	25	12
16	14	Torino	19	11
19	13	Trento	20	14
21	15	Trieste	22	15
20	16	Venezia	20	15

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
6/6	14/6	22/6	30/5

Un po' di Alsazia a Montemaggiore: Bianchello del Metauro Piandefiori

Mineralità e calanchi profondi tra la Francia e le nostre colline Oggi alle 19 alla cantina Mariotti degustazione di vini e cibi doc

COLLI AL METAURO

Dall'Alsazia a Montemaggiore al Metauro il passo è breve e le somiglianze tra alcuni vini, meno improbabili di quello che si possa pensare. In quella regione del nord della Francia milioni di anni fa crollò una bella fetta della catena montuosa, determinando la notevole varietà del sottosuolo e una marcata mineralità che tutti i popoli invasori riconobbero (non solo i Romani, ma anche i Vandali) preservando le viti. Qui a Montemaggiore il calanco profondo che porta giù fino al fiume nutre con i suoi ciottoli un Bianchello diverso dagli altri, di notevole persistenza, polposità e longevità: il Piandefiori della cantina Mariotti.

Un vino, dice il sommelier Oriello Renzi, «che ricorda gli alsaziani amati da Rossini, un po' sovrammaturati, con i suoi sentori di uva passa, frutta gialla, agrumi. E' un Bianchello fuori dai canoni per la sua longevità, sapido ma di buona acidità, che consente anche abbinamenti arditi con pesci nobili come scampi e aragoste, nonché con le nostri carni bianche da cortile o il formaggio di fossa». Per capire analogie e differenze tra i vini alsaziani preferiti da Rossini e questo Bianchello, potete partecipare all'appuntamento di oggi alle 19, a Colli al Metauro nell'azienda agricola Mariotti (via delle Cave 3 a Montemaggiore al Metauro), grazie al progetto Enoturismo Marche-Della Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini nell'ambito del Grof (Gioachino Rossini opera food) rassegna di vini e cibi rossiniani. Oltre al Piandefiori, saranno degustati altri due vini di Cesare e Patrizia Mariotti: il Bianchello del Metauro Doc, con i suoi profumi di fiori bianchi e la notevole freschezza, e il Colli Pesaresi Doc Sangiovese. In abbinamento le creazioni culinarie del cuoco Roberto Dormicchi: triglia di bosco, quindi tartare con cremoso di ricotta, rucola e pinoli freschi, sformato di patate al tartufo, tacchino farcito alla Rossini con spinaci croccanti. Inoltre i prodotti del territorio. Il prezzo della serata è 25 euro, le prenotazioni si ricevono allo 0721 622081. Il tour enologico rossiniano proseguirà tra cantine e luoghi culturali a cominciare dall'azienda agricola Di Sante di Fano (21 giugno).

d. e.

Cesare Mariotti della cantina di Montemaggiore al Metauro

Il buongustaio

© Davide Rossini

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Mirabelli 3
Tel. 0721 390890
Noir casablanca
Ore 21.00

MULTIPLEX GIONETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5 Tel. 0721 870470
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 18.30-21.30
Me contro te il film - operazione spie
Ore 18.30-20.00
La Stanza degli Omicidi
Ore 18.40-21.45
L'esorcismo - Ultimo atto
Ore 21.30
Kinds of Kindness
Ore 18.30-21.45
If - Gli amici immaginari
Ore 18.30
Hotspot - Amore Senza Rete
Ore 18.30-21.15
Furiosa: A Mad Max Saga
Ore 21.30

MULTISALA SOLARIS
Via Tunisi 40
Tel. 0721 490085
L'arte della gioia - parte 1
Ore 21.00
Kinds of Kindness
Ore 21.00
Il paradiso
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.13/13
Tel. 338 1155550
Me contro te, il film - operazione spie
Ore 17.00

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 10 Tel. 0721800044
Total trust
Ore 21.15

MULTIPLEX GIONETTI FANO
Via Einaudi Tel. 0721 538580
La Stanza degli Omicidi
Ore 18.40-21.45
Hotspot - Amore Senza Rete
Ore 18.30-21.15
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 18.30-21.30
L'esorcismo - Ultimo atto
Ore 21.45
Kinds of Kindness
Ore 18.30-21.30
Me Contro Te - Operazione Spie
Ore 18.30-20.00

URBINO

CINEMA DUCALE
Via F. Budassi 13
Tel. 0722 320315
Kinds of Kindness
Ore 21.00

RIMINI

LE BEFANE MULTIPLEX
Via Cadorna di Nassiriya, 22
Tel. 0541 503803
Kinds of Kindness
Ore 18.30-21.40
L'esorcismo - Ultimo atto
Ore 17.40-20.40-22.40
Furiosa - a mad max saga
Ore 18.00-21.00
La Stanza degli Omicidi
Ore 18.00-20.30-22.30
Hotspot - amore senza rete
Ore 17.30-20.15-22.30
Il paradiso
Ore 20.15-22.30
L'arte della gioia - parte 1
Ore 17.20
Haikyu!! Battaglia all'ultimo rifiuto
Ore 20.45-22.30
Haikyu!! the dumpster battle | original version
Ore 18.50
Me contro te il film - operazione spie
Ore 17.30-18.30-20.00
Furiosa - a mad max saga
Ore 22.00
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 17.40-20.40-22.40

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Vittorio, 16c/p Pal. Congressi
Tel. 0541 605178
La Stanza degli Omicidi
Ore 20.30-22.30
L'esorcismo - Ultimo atto
Ore 21.45
Me contro te il film - operazione spie
Ore 20.00
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 20.15-22.30
Kinds of Kindness
Ore 21.00
Hotspot - amore senza rete
Ore 20.15-22.30

TEMPERATURE

OGGI			DOMANI	
28	16	Ancona	29	19
25	15	Aosta	27	15
29	17	Bari	31	17
29	19	Bologna	31	19
26	17	Cagliari	27	19
27	13	Campobasso	29	14
28	19	Catanzaro	28	19
28	16	Firenze	28	19
21	18	Genova	20	18
26	12	L'Aquila	28	13
27	17	Milano	28	17
29	17	Napoli	29	18
26	18	Palermo	27	17
27	13	Perugia	29	14
25	17	Potenza	28	14
26	16	Prato	27	16
27	18	Roma	29	19
26	15	Torino	27	17
28	15	Trento	29	16
26	17	Trieste	27	18
25	19	Venezia	26	19

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto
5/7	14/6	22/6	28/6

Echi di Borgogna carignanese: «Oltre» Chardonnay e Sauvignon

Domani alla cantina Di Sante assaggi di vini minerali
Lo chef Roberto Dormicchi ci abbina cibi rossiniani

CARIGNANO

I monaci di Citeaux definirono il paesaggio della Borgogna con i clos, ovvero con muretti di pietra con cui si cingevano i vigneti. Se avrete modo di passeggiare per le vigne della cantina Di Sante, a Carignano, scoprirete che esse sono tra le pietre. Sono grossi massi salati, arenaria sedimentata, dura, piena di sapore che nutre le stesse uve. Con questa premessa potete accostarvi all'assaggio dei vini di Tommaso Di Sante e della sua famiglia, per un evento particolare che legherà, per una sera, le campagne di Carignano a quelle della Borgogna. Due terre lontane, ma vicine se si pensa al carico minerale che portano nel calice. Accadrà dunque oggi alle 19, quando la cantina Di Sante proporrà una degustazione dei suoi vini, alcuni dei quali con ascendenze rossiniane. Ovvero: vini che in qualche modo ricordano quelli che Rossini apprezzava e beveva durante il suo soggiorno parigino. In particolare «Oltre», il Marche bianco Igt Chardonnay e Sauvignon che sarà degustato in due annate distinte (2023 e 2022) con la supervisione e la descrizione di Otello Renzi, nell'ambito del Grof, il Gioachino Rossini opera food, prima edizione del festival che vuole avvicinare le persone alla cucina e ai vini rossiniani, momento che sta all'interno del progetto regionale «Dalla Vigna alla tavola».

Tommaso Di Sante, viticoltore in bianco e nero ancorato alle tradizioni di famiglia

Dunque «Oltre»: un vino che si presenta già alla vista carico di mineralità e che svela all'olfatto una trama vegetale freschissima e originale, scandita da petali di piccoforo, il fiore delle nostre siepi di primavera, con note verdi e gialle. Testimone della mineralità è anche un altro profumo, quello che richiama la Valerianella, ovvero l'erba che cresce nei crepacci di calcare, così come si intuiscono tracce di silene, ovvero della pianta carsica con il suo carico vegetale. Tanta pietra (bianca) anche all'assaggio. «Oltre» sarà preceduto da un altro vino dell'azienda («Agape» spumante dry rosè), e seguito dal Timoteo Colli pesaresi Doc Sangiovese Riserva. In abbinamento le ricette rossiniane di Roberto Dormicchi: panzanella, maccheroni golosi alla Rossini, tournedos.

d. e.

Il buongustaio
di **Davide Eusebi**

CINEMA DI PESARO-URBINO E DEL CIRCONDARIO

PESARO

CINEMA LORETO
Via Giovanni Nicolelli 3
Tel. 0721 390890
La treccia
Ore 21.00

MULTIPLEX GIONETTI PESARO
Piazza Stefanini, 5
Tel. 0721 67049
The Bikeriders
Ore 18.40-21.40
Bad Boys: Ride Or Die
Ore 21.30
The Animal Kingdom
Ore 21.15
The Watchers - Loro Ti Guardano
Ore 19.00
Inside Out 2
Ore 17.30-18.30-20.00-21.00-21.45
Me Contro Te Il Film - Operazione Spie
Ore 17.30

MULTISALA SOLARIS
Via Turati 42
Tel. 0721 400695
Inside Out 2
Ore 21.00
L'arte della gioia - parte 2
Ore 21.00
Io, noi e Gaber
Ore 21.00

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI
Piazza Enrico Mattei n.10/13
Tel. 328 1155550
Bad Boys: Ride or Die
Ore 18.30
Inside Out 2
Ore 21.15
Inside Out 2
Ore 16.30

FANO

MASETTI
Via Don Bosco 10
Tel. 0721800294
Riposo

MULTIPLEX GIONETTI FANO
Via Einaudi
Tel. 0721 538880
Bad Boys: Ride or Die
Ore 21.30
The Bikeriders
Ore 18.40-21.30
The animal kingdom
Ore 21.15
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 19.00
The Watchers - Loro ti guardano
Ore 19.00
Inside Out 2
Ore 17.30-18.30-19.50-21.00-21.45
Me contro te il film - operazione spie
Ore 17.30

URBANIA

SALA LUX
Via Giacomo Leopardi, 19
Tel. 0722 317324
Inside Out 2
Ore 18.30

URBINO

CINEMA DOCALE
Via F. Burlamacchi 11
Tel. 0722 320355
Bad boys - ride or die
Ore 21.00
Inside Out 2
Ore 21.15

CINEMA NUOVA LUCE
Via Federico Veancini 17
Tel. 1224069
Riposo

PROVINCIA DI RIMINI

PENNABILLI

GAMBRINUS
Via Renato Biagini 3
Tel. 0541928211
Inside Out 2
Ore 21.15

RICCIONE

CINEPALACE
Viale Virgilio, 19 c/o Pal. Congressi
Tel. 0541 605076
The bikeriders
Ore 18.40-21.40
The watchers
Ore 19.00
Me contro te il film - operazione spie
Ore 17.30
The animal kingdom
Ore 21.15
Bad Boys: Ride or Die
Ore 21.30
Inside Out 2
Ore 18.30-21.00
Inside Out 2
Ore 17.35-20.00-21.45

Benelli
TRK 702X
La promozione è realizzata in collaborazione con la concessionaria Gadani Moto
tua a 7.490 €
Tris di borse in alluminio in OMAGGIO

GADANI MOTO
PESARO – STR.ST.ADRIATICA, 74
WWW.GADANIMOTO.COM
TEL. 0721/25265

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana: sulle orme del Maestro e gran gourmet

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 29 febbraio 2024
Link: https://www.radioincontro.com/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola.html

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola
Data: 29 febbraio 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/02/29/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-2/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Un tour gastronomico nel nome di Rossini
Data: 1 marzo 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/un-tour-gastronomico-nel-nome-di-rossini-bfb5412d

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 1 marzo 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/02/28/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola/

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 28 febbraio 2024
Link: https://pesaronotizie.wordpress.com/2024/02/28/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food/

Testata: Vivere Urbino
Titolo: Il progetto enoturistico "Dalla Vigna alla Tavola" fa tappa in provincia con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 28 febbraio 2024
Link: https://www.vivereurbino.it/2024/02/28/il-progetto-enoturistico-dalla-vigna-alla-tavola-fa-tappa-in-provincia-con-gioachino-rossini-opera-food/232058

Testata: Marche Infinite
Titolo: Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana
Data: 29 febbraio 2024
Link: https://marcheinfinite.com/2024/02/29/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-un-viaggio-alla-scoperta-dei-sapori-autentici-della-tradizione-marchigiana/

Testata: Lulop
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 29 febbraio 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/288164/enoturismo-marche-dalla-vigna-.html

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
SI INAUGURA AL RISTORANTE ALMARE
DELLO CHEF ANTONIO SCARANTINO

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola inaugura al Ristorante AlMare
Data: 6 marzo 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/03/06/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-inaugura-al-ristorante-almare/

Testata: Marche Infinite
Titolo: Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food. Si parte dal Ristorante Almare dello Chef Antonio Scarantino venerdì 8 marzo alle ore 20
Data: 6 marzo 2024
Link: https://marcheinfinite.com/2024/03/06/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-si-parte-dal-ristorante-almare-dello-chef-antonio-scarantino-venerdi-8-marzo-alle-ore-20/

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 6 marzo 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/03/06/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food/

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Enoturismo Marche dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 6 marzo 2024
Link: https://pesaronotizie.wordpress.com/2024/03/06/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-2/

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: PARTE DAL RISTORANTE ALMARE "DALLA VIGNA ALLA TAVOLA GIOACHINOROSSINIOPERAFOOD"
Data: 6 marzo 2023
Link: https://www.radioincontro.com/parte-dal-ristorante-almare-dalla-vigna-alla-tavola-gioachinorossinioperafood.html

Testata: Occhio Alla Notizia
Titolo: "Dalla Vigna alla Tavola": si parte dal Ristorante AlMare con lo chef Antonio Scarantino
Data: 6 marzo 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-si-parte-dal-ristorante-almare-con-lo-chef-antonio-scarantino/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: La zuppa di pesce? Alla pesarese. Così Rossini chiama le donne
Data: 7 marzo 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/la-zuppa-di-pesce-alla-pesarese-cosi-rossini-chiama-le-donne-902b32bc

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
SECONDA TAPPA AL RISTORANTE IL GALEONE
DELLO CHEF MARCO VEGLIO'

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food. Seconda tappa al ristorante Il Galeone
Data: 11 marzo 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/03/11/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-seconda-tappa-al-ristorante-il-galeone/

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA FA TAPPA A IL GALEONE
Data: 11 marzo 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-fa-tappa-a-il-galeone.html

Testata: Marche Infinite
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola: seconda tappa mercoledì 13 marzo ore 20 al ristorante Il Galeone di Fano dello Chef Marco Vegliò
Data: 11 marzo 2024
Link: https://marcheinfinite.com/2024/03/11/dalla-vigna-alla-tavola-seconda-tappa-mercoledi-13-marzo-ore-20-al-ristorante-il-galeone-di-fano-dello-chef-marco-veglio/

Testata: Lulop
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA FA TAPPA A IL GALEONE (FANO) 13 MARZO
Data: 11 marzo 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/289138/dalla-vigna-alla-tavola-fa-tap.html

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: “Dalla Vigna alla Tavola” fa tappa a Il Galeone mercoledì 13 marzo
Data: 11 marzo 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-fa-tappa-a-il-galeone-mercoledi-13-marzo/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Enoturismo e cultura nel nome di Rossini
Il progetto "Enoturismo Marche" arriva al ristorante Il Galeone con il Grof, dedicato a Rossini. Menu esclusivo e vini locali in 15 eventi fino a giugno.
Data: 13 marzo 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/enoturismo-e-cultura-nel-nome-di-rossini-496733dd

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
3^ APPUNTAMENTO A LO SCUDIERO PESARO

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 18 marzo 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/03/18/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-3/

Testata: Lulop
Titolo: LO SCUDIERO PESARO OSPITA DALLA VIGNA ALLA TAVOLA GROF
Data: 18 marzo 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/289701/lo-scudiero-pesaro-ospita-dall.html

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Lo Scudiero Pesaro ospita Dalla Vigna alla Tavola GROF
Data: 18 marzo 2024
Link: https://pesaronotizie.wordpress.com/2024/03/18/lo-scudiero-pesaro-ospita-dalla-vigna-alla-tavola-grof/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Gioachino Rossini opera Food a Pesaro: ecco i veri maccheroni del Cigno
Data: 18 marzo 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cosa-fare/gioachino-rossini-opera-food-maccheroni-hm991d42

Testata: Radio incontro Pesaro
Titolo: LO SCUDIERO PESARO OSPITA DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 19 marzo 2024
Link: https://www.radioincontro.com/lo-scudiero-pesaro-ospita-dalla-vigna-alla-tavola.html

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
4^ TAPPA DALLA VECCHIA ZIA ADA - FANO

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA 4^ TAPPA 4 APRILE FANO
Data: 27 marzo 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-4-tappa-4-aprile-fano.html

Testata: Occhio Alla Notizia
Titolo: 'Dalla Vigna alla Tavola' fa tappa al ristorante "Dalla Vecchia Zia Ada"
Data: 27 marzo 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-fa-tappa-al-ristorante-dalla-vecchia-zia-ada/

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 27 marzo 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/03/27/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-4/

Testata: Il Resto Del Carlino
Titolo: Mettete tartufi nei "cannoncini". Ne uscirà una serata rossiniana doc
Data: 4 aprile 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/mettete-tartufi-nei-cannoncini-ne-uscira-una-serata-rossiniana-doc-248f0f5d

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola 4^ Tappa 4 aprile Fano
Data: 28 marzo 2024
Link: https://pesaronotizie.wordpress.com/2024/03/28/dalla-vigna-alla-tavola-4-tappa-4-aprile-fano/

RS ONLINE

Testata: Radio Incontro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA 5^ TAPPA
Data: 8 aprile 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-5-tappa.html

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 8 aprile 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/04/08/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-5/

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: "Dalla Vigna alla Tavola": 5° appuntamento al 'Giardino dei Sapori'
Data: 9 aprile 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-5-appuntamento-al-giardino-dei-sapori/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Dall'arrabbiata di polpo al tortino. Un "Giardino dei sapori" da gustare
Data: 11 aprile 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/dallarrabbiata-di-polpo-al-tortino-un-giardino-dei-sapori-da-gustare-db58db5e

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
6^ APPUNTAMENTO DA GIBAS

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO
Data: 16 aprile 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-tappa-a-gibas-pesaro.html

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: 'Dalla Vigna alla Tavola': sesto appuntamento giovedì 18 da 'Gibas'
Data: 15 aprile 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-sesto-appuntamento-giovedi-18-da-gibas/

Testata: Lulop
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO
Data: 15 aprile 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/291943/dalla-vigna-alla-tavola-tappa-.html

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Un rombo delizioso da "Gibas". Pera Kaiser? Con rosso di Focara
Questa sera il locale dedica un menù a Gioachino Rossini nell'ambito del festival culinario dedicato al grande compositore.
Data: 18 aprile 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/un-rombo-delizioso-da-gibas-pera-kaiser-con-rosso-di-focara-92562ba4

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
7^ APPUNTAMENTO A PONENTE - URBINO

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola. Con Rossini opera food, settimo appuntamento al Ponente di Urbino
Data: 7 maggio 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/05/07/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-rossini-opera-food-settimo-appuntamento-al-ponente-di-urbino/

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 7 maggio 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/05/07/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-2/

Testata: Vivere Urbino
Titolo: Enoturismo, "Dalla Vigna alla Tavola" al ristorante Ponente di Urbino
Data: 7 maggio 2024
Link: https://www.vivereurbino.it/2024/05/07/enoturismo-dalla-vigna-alla-tavola-al-ristorante-ponente-di-urbino/271385/

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola al ristorante Ponente Urbino 8 maggio
Data: 7 maggio 2024
Link: https://pesaronotizie.com/2024/05/08/dalla-vigna-alla-tavola-al-ristorante-ponente-urbino-8-maggio/

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: 'Dalla Vigna alla Tavola' arriva a Urbino con 'Gioachino Rossini Opera Food'
Data: 7 maggio 2024

Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-arriva-a-urbino-con-gioachino-rossini-opera-food/

Testata: Il Resto Del Carlino
Titolo: Danilo Mariotti dirige l'orchestra. Così rivivono i piatti rossiniani
Data: 8 maggio 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/danilo-mariotti-dirige-lorchestra-cosi-rivivono-i-piatti-rossiniani-acdadbea

Testata: Lulop
Titolo: NEWS | DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO
Data: 7 maggio 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/293766/news-dalla-vigna-alla-tavola-a.html

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO
Data: 7 maggio 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-al-ristorante-ponente-urbino-8-maggio.html

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
8^ APPUNTAMENTO ALLA COLLINA DELLE FATE - FOSSOMRBONE

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: ENOTURISMO MARCHE – DALLA VIGNA ALLA TAVOLA A FOSSOMBRONE
Data: 20 maggio 2024
Link: https://www.radioincontro.com/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-a-fossombrone.html

Testata: Adriatico news
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 20 maggio 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/05/20/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-7/

Testata: Pesaro notizie
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola il 23 maggio a Collina delle Fate
Data: 20 maggio 2024
Link: https://pesaronotizie.com/2024/05/20/dalla-vigna-alla-tavola-il-23-maggio-a-collina-delle-fate/

Testata: Cronache Marche
Titolo: “Dalla Vigna alla Tavola”, evento a Fossombrone
Data: 20 maggio 2024
Link: https://www.cronachemarche.it/dalla-vigna-alla-tavola-evento-a-fossombrone/

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
AZIENDA AGRICOLA CRESPAIA

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola in cantina da Crespaia
Data: 23 maggio 2024
Link: https://pesaronotizie.com/2024/05/23/dalla-vigna-alla-tavola-in-cantina-da-crespaia/

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 23 maggio 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/05/23/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-8/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Brilla il Bianchello di Crespaia. Brut millesimato e "Chiaraluce"
Data: 23 maggio 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/brilla-il-bianchello-di-crespaia-brut-millesimato-e-chiaraluce-092295bb

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
con Gioachino Rossini Opera Food
10^ APPUNTAMENTO ALLA CANTINA MARIOTTI – COLLI AL METAURO

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini opera food. Appuntamento alla Cantina Mariotti di Colli al Metauro

Data: 4 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/04/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-appuntamento-alla-cantina-mariotti-di-colli-al-metauro/

Testata: Lulop
Titolo: | DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA IN CANTINA DA MARIOTTI_COLLI AL METAURO
Data: 4 giugno 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/296291/dalla-vigna-alla-tavola-tappa-.html

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: ENOTURISMO MARCHE – DALLA VIGNA ALLA TAVOLA A COLLI AL METAURO
Data: 4 giugno 2024
Link: https://www.radioincontro.com/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-a-colli-al-metauro.html

Testata: Cronache Marche
Titolo: Alla Cantina Mariotti la passione di Rossini per la cucina
Data: 4 giugno 2024
Link: https://www.cronachemarche.it/alla-cantina-mariotti-la-passione-di-rossini-per-la-cucina/

Testata: Pesaro Notizie
Titolo: Dalla Vigna alla Tavola tappa in cantina da Mariotti_Colli al Metauro
Data: 4 giugno 2024
Link: https://pesaronotizie.com/2024/06/04/dalla-vigna-alla-tavola-tappa-in-cantina-da-mariotti_colli-al-metauro/

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 4 giugno 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/06/04/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-9/

Testata: Il Resto del Carlino
Titolo: Un po' di Alsazia a Montemaggiore: Bianchello del Metauro Piandefiori
Data: 6 giugno 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/un-po-di-alsazia-a-montemaggiore-bianchello-del-metauro-piandefiori-563f9991

RS ONLINE
ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE

Testata: Occhio alla notizia
Titolo: “Dalla Vigna alla Tavola”: venerdì tappa nella Cantina Di Sante
Data: 19 giugno 2024
Link: https://www.occhioallanotizia.it/dalla-vigna-alla-tavola-venerdi-tappa-nella-cantina-di-sante/

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola. Con Gioachino Rossini Opera Food a Fano la tappa nella cantina Di Sante
Data: 19 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/19/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-a-fano-la-tappa-nella-cantina-di-sante/

Testata: Vini e Vino
Titolo: Novità enologiche per gli amanti del vino.
Data: 18 giugno 2024
Link: https://www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/news/le-news-vitivinicole-di-mercoled-19-giugno-2024-10219.html

Testata: Tenute agricole 24
Titolo: rassegna stampa vino di mercoledì 19 giugno 2024!
Data: 19 giugno 2024
Link: https://www.tenuteagricole24.it/tag/rassegna-stampa-vino/

Testata: Lulop
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE
Data: 19 giugno 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/297802/enoturismo-marche-dalla-vigna-.html

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI IN CANTINA DA DI SANTE
Data: 19 giugno 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-con-rossini-in-cantina-da-di-sante.html

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE
Data: 19 giugno 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/06/19/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-tappa-nella-cantina-di-sante/

Testata: Il Resto Del Carlino
Titolo: Echi di Borgogna carignanese:: "Oltre" Chardonnay e Sauvignon
Data: 20 giugno 2024
Link: https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/echi-di-borgogna-carignanese-oltre-chardonnay-e-sauvignon-58826f26

RS ONLINE
MUSEO TALK! FANO - SALA DELLA CULTURA

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO
Data: 13 giugno 2024
Link: https://www.radioincontro.com/dalla-vigna-alla-tavola-con-rossini-arriva-al-museo-di-fano.html

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food
Data: 13 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/13/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food/

Testata: Lulop
Titolo: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO
Data: 14 giugno 2024
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/297333/dalla-vigna-alla-tavola-con-ro.html

Testata: Oltre Fano
Titolo: ‘Dalla Vigna alla Tavola’: da domenica a Fano gli incontri di ‘Museo Talk’
Data: 13 giugno 2024
Link: https://www.oltrefano.it/eventi/fano/dalla-vigna-alla-tavola-da-domenica-gli-incontri-di-museo-talk.html

RS ONLINE
CAGLI – Sala del Consiglio - Palazzo Pubblico

Testata: Vivere Urbino
Titolo: Dalla vigna alla tavola, i guerrieri ritrovati di Cagli al centro dell'incontro di Museo Talk!
Data: 21 giugno 2024
Link: https://www.vivereurbino.it/2024/06/21/dalla-vigna-alla-tavola-i-guerrieri-ritrovati-di-cagli-al-centro-dellincontro-di-museo-talk/299414

Testata: Cronache Marche
Titolo: Convegno su "I guerrieri ritrovati di Cagli"
Data: 22 giugno 2024
Link: https://www.cronachemarche.it/convegno-su-i-guerrieri-ritrovati-di-cagli/

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini opera food. La tappa di Cagli
Data: 22 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/22/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-con-gioachino-rossini-opera-food-la-tappa-di-cagli/

RS ONLINE
CANTIANO - SABATO 29 GIUGNO ORE 11
ACQUALAGNA - DOMENICA 30 GIUGNO ORE 18

Testata: Radio Incontro Pesaro
Titolo: ULTIMI 2 APPUNTAMENTI MUSEO TALK! DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 27 giugno 2024
Link: https://www.radioincontro.com/ultimi-2-appuntamenti-museo-talk-dalla-vigna-alla-tavola.html

Testata: Adriatico News
Titolo: ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA
Data: 27 giugno 2024
Link: https://www.adriaticonews.it/2024/06/27/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-12/

Testata: Non Solo Flaminia
Titolo: Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola: gli appuntamenti di Cantiano e Acqualagna con Gioachino Rossini opera food
Data: 27 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/27/enoturismo-marche-dalla-vigna-alla-tavola-gli-appuntamenti-di-cantiano-e-acqualagna-con-gioachino-rossini-opera-food/

Testata: Non solo Flaminia
Titolo: Museo Talk fa tappa ad Acqualagna
Data: 30 giugno 2024
Link: https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2024/06/30/museo-talk-fa-tappa-ad-acqualagna/

SPECIALI FANO TV

Testata: Fano Tv
Titolo: Dalla vigna alla tavola 2024 - primo appuntamento
Data: 22 aprile 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=cYkDZLa8M1M&ab_channel=FanoTV

Testata: Fano Tv
Titolo: Dalla vigna alla tavola 2024 - secondo appuntamento
Data: 3 luglio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=rikD41qH5yU&ab_channel=FanoTV

Testata: Fano Tv
Titolo: Dalla vigna alla tavola 2024 - terzo appuntamento
Data: 20 luglio 2024
Link: https://www.youtube.com/watch?v=FAU7LEJF0AQ&ab_channel=FanoTV

RADIO

RADIO Pesaro INCONTRO

fm 91.9 - 103

ONLINE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Amministrat / By staff / 26 Febbraio 2024 / No comments

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet

Il progetto, finanziato dalla Regione Marche - Assessorato Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con Gioachino Rossini Queen Food, 13 incontri all'insegna del gusto alla Rossini

Il progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con 'Gioachino Rossini Queen Food'. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet.

Il progetto rientra tra i vari mezzi in campo della Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo del finanziamento è quello di sostenere le realizzazioni di eventi nel rispetto per la protezione dei vini Doc, Docg, igt marchigiani e delle loro angoloni e agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dal 8 marzo a fine giugno, quattro incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e birrai per un totale di 13 eventi.

Un'edizione speciale poiché oltre a offrire una connessione intrinseca tra i produttori, gli esperti e i consumatori, apre una finestra su Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. Un viaggio che rappresenta una sfida, quella rivolta ai ristoratori marchigiani alla elaborazione di un piatto originale, per esempio i noti Maccheroni alla Rossini, pescando dal paniere dei prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la convenienza territoriale. Un paniere ricchissimo di sapori e gratificanti tipici delle Marche. Tra le Doop, per esempio, la Ciauscolo di Urbino e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP, l'olio Marche e il Ciauscolo, la Mozzarella STG, i prodotti con marchio Qlt come pane, cereali e cereali, attingendo anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali. In questa rappresentazione il fiorire sarà sui vini marchigiani Doc, Docg, Igt in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno assimilato resistenza, evidenziando come nelle Marche si siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono fiorettare vini francesi protagonisti dei vecchi banchetti rossiniani.

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche - **Andrea Maria Antonini** sottolinea che: *"Con questa iniziativa si intende promuovere le eccellenze, le storie e i sapori delle Marche attraverso una visione progettuale attrattiva e moderna, capace di raccontare i nostri magnifici territori attraverso la cultura del vino. La Regione Marche vuole valorizzare l'azione enogastronomica regionale attraverso progetti di promozione mirati sul connubio tra vino, prodotti agroalimentari di qualità, terre vitigneali e agricole, eventi tipici regionali. Sono sicuro che anche questo progetto incentrato sulla figura di Gioachino Rossini sia per antonomasia volano promozionale per scoprire luoghi e sapori preziosissimi delle eccellenze locali tipiche delle regione che siamo invitati a condividere esperienze legate a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è anche più legittimo saper riconoscere i luoghi e le tradizioni che si legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basi sull'ospitalità, sulla convivialità e sulla socialità. Si tratta di un avvicinarsi viaggio al centro del gusto, grazie al carattere ricco di qualità e stimolo di incisione che viene proposto con questo progetto specifico che, nella sua finalità, si consegna la cultura delle terre con la promozione dei luoghi storici accordandosi un attentato tutti su tutti piacevolmente enogastronomiche e culturali delle Marche".*

Il tour gastronomico prevede 13 incontri che si divideranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Si parte dal ristorante AMare (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 13 marzo; La Scudiera (Pesaro) – 28 marzo; Dalla Vecchia Da Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gloss (Pesaro) – 18 aprile; Panorama (Urbino) – 6 maggio; Tra le cantine: Colline delle Fate (Frossasco/Pesaro) – 25 maggio; Cinquepiù (Fano) – 26 maggio; Alberto Scotti a Monteciccio – 8 giugno; Di Serio (Fano) – 22 giugno. Nelle cantine è sarà un momento di degustazione per mettere in luce le analogie tra i vini regionali e quelli amati e apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si scoprono le alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

NEXT
"Papaghena Papaghena! Paesaggi di Mozart" all'Auditorium Pesaro

PREVIOUS
Tra moda e cucina per le gastronomie

Cerca...
CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

VL Basket Pesaro
Pesaro Rugby
VL Pesaro Calcio
Volley Pesaro
Sport
Cultura
Notizie - informazione
Inviato Speciale
Food Innovation
Radio Vivalle

NonSoloFlaminia
Alunno Auto

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola

ESSERE SOCIO BCC FANO
Scopri tutti i vantaggi!
CARNE DI BOVINO, DI SUINO, SELVA DEL NOSTRO ALLEVAMENTO
SALUMI E INSACCATI DI NOSTRA PRODUZIONE
Tradizione, qualità, servizio e cortesia

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana: sulle orme del Maestro e gran gourmet

Il progetto, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con Gioachino Rossini Opera Food

15 incontri all'insegna del gusto 'alla Rossini'

Il progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con 'Gioachino Rossini Opera Food'. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo del finanziamento è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Docg, Doc e Igt marchigiani e delle birre artigianali e agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, esti, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi. Un'iniziativa speciale poiché oltre a offrire una connessione virtuosa tra i produttori, gli esercenti e i consumatori, apre una finestra su Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. Un viaggio che rappresenta una sfida, quella rivolta ai ristoratori invitati alla elaborazione di un piatto originale, per esempio i noti Maccheroni alla Rossini, pescando dal paniere dei prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche

della regione Marche, valorizzazione di eccellenza e la provenienza territoriale. Un panorama richiamo di sapori e profumi tipici delle Marche. Tra le Dop, per esempio, la Casciotta d'Urbino e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP, l'olio Marche e il Ciauscolo, la Mazzanetta STG, i prodotti con marchio Qlt come pane, tartufi e cereali, attingendo anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali. In questa tappa gastronomica il focus sarà sui vini marchigiani (Doc, Docg, Igt) in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno assicurato resistenza, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono ricordare i vini francesi protagonisti dei celebri banchetti reginiani.

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche – **Andrea Maria Antonini** evidenzia che *"Con questa iniziativa si intende promuovere le eccellenze, le storie e i saperi delle Marche attraverso una italiana progettuale attraente e moderna, capace di raccontare i nostri magnifici territori attraverso la cultura del vino. La Regione Marche mira a valorizzare il settore enogastronomico regionale attraverso progetti di promozione basati sul consumo tra vino, prodotti agroalimentari di qualità, birre artigianali e agricole, menù tipici regionali. Sono sicuro che anche questo progetto incentrato sulla figura di Gioachino Rossini sia uno straordinario valano promozionale per scoprire luoghi e sapori provenienti dalle molteplici realtà locali del nord della regione che stanno vivendo la straordinaria esperienza legata a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è anche più importante saper raccontare i luoghi e le tradizioni che ci legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basi sull'ospitalità, sulla conduzione e sulla convivialità. Il nostro è un autentico viaggio al centro del gusto, grazie al carnetane ricco di qualità e dense di iniziative che viene proposto con questo progetto specifico che, nelle sue finalità, si coniugano la cultura della tavola con la promozione dei luoghi storici accendendo un riflettore luce su delle peculiarità enogastronomiche e culturali delle Marche"*

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si dipaneranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Si parte dal ristorante Abitare (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 15 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) – 30 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gilbas (Pesaro) – 18 aprile; Poranelo (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Cultina delle Fate (Fossombrone) -23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Nelle cantine ci sarà un momento di degustazione per mettere in luce le analogie tra i vini regionali e quelli amati e apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: http://dalavigualtaovio/marcheandwine.it/

Condividi:

Facebook

TAGS "Gastronomia Marche, dalla vigna alla tavola" | programma

Articolo precedente
La Lupus in Fabiola: "A Fano la Circoscrizione del carnevale"

Articolo successivo
Pd, «Europa, Liste Civiche a Fano in Comune: "Confronto e dialogo sono sempre aperti"»

Redazione Flaminia

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

Agosto 2008
Luglio 2008
Giugno 2008
Maggio 2008
Aprile 2008
Marzo 2008
Febbraio 2008

Categorie

Attualità
Cultura
Cronaca
Cucina
Curiosità
Dalla Provincia
Economia
Eventi
Evidenza
Geografia
Lavoro
Moda
Mondo
Musica
Natura
News dai comuni
Personaggi
Politica
Sport

Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Spettacoli
Sport
Stile di vita

Un tour gastronomico nel nome di Rossini

La Regione Marche presenta il tour enogastronomico "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla tavola" dedicato a Rossini, con 15 tappe in ristoranti e cantine. Vini e piatti tipici celebrano il legame del compositore con la buona cucina.

Un tour gastronomico nel nome di Rossini

Un tour gastronomico di quindici tappe ospitate in ristoranti, cantine e luoghi culturali per rendere onore a Rossini, gran cultore della tavola. La nuova edizione speciale di "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche-Assessorato all'Agricoltura, quest'anno sarà arricchita dalla prima edizione del Grof, acronimo di Gioachino Rossini opera food e si terrà non solo a Pesaro, ma in tutta la provincia. La star dell'evento saranno i maccheroni alla Rossini ripieni di tartufo, assieme ad altri piatti in cui i cuochi, pensando a Rossini, valorizzeranno i prodotti tipici dell'entroterra. Alcune cantine dell'entroterra ospitaranno degustazioni mediate a tema, inaugurando una sezione speciale dedicata ai vini con assonanze rossiniane, ovvero quelli che ricordano per qualità organolettiche e caratteristiche i vini preferiti da Rossini. "Sarà un viaggio – spiega l'assessore regionale all'agricoltura Andrenini – alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Doc, Docg, Igt marchigiani e delle birre artigianali ed agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità. Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nelle province di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali. Un'edizione speciale perché oltre a offrire una degustazione virtuosa tra i produttori, gli esercenti e i consumatori, apre una finestra su Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. In questa tappa gustosissima il focus sarà sui vini marchigiani in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno assonanze rossiniane, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono ricordare i vini francesi".

Tutti gli eventi saranno guidati dal sommelier e "Rossinologo" Diallo Renzi. Si parte dal ristorante Altilaio (Fano–8 marzo) e si prosegue con il Galeone (Fano–13 marzo), Lo Scudiero (Pesaro –15 marzo), Dalla vecchia Zia Ada (Fano–6 aprile), Il Giardino Dei Sapori (Fano–11 aprile), Bibas (Pesaro–18 aprile), Pomonta (Urbino–6 maggio). Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone–23 maggio), Crezzola (Fano–28 maggio), Marotti (Colli al Metauro–6 giugno), Di Sante (Fano–21 giugno). Altri 4 incontri speciali si terranno a Pesaro nella casa natale di Rossini in via Rossini 34 a Pesaro, anche in questo caso valorizzando l'enoteca.

Andrea Angelini

© Riproduzione riservata

PESARO-URBINO-GIANTI MARCHE
Cronaca
Scout per sempre, si ritrovano dopo 40 anni dal "campo" parigino
Cronaca
Pesaro, viva il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incasso milionario"
Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa: Gianna sequestrata scattano
Cronaca
Vis, sguardo un nuovo nome. Piace il portiere Zacchi
Cronaca
Spareon vicina la conferma della Campagna Prosciutto

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il calciomercato 2024, che impazzerà per...

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

PESARO-URBINO-GIANTI MARCHE
Cronaca
Pesaro, viva il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incasso milionario"
Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa: Gianna sequestrata scattano
Cronaca
Vis, sguardo un nuovo nome. Piace il portiere Zacchi
Cronaca
Spareon vicina la conferma della Campagna Prosciutto
Cronaca
L'ultimo abbraccio ai coniugi Rossi. Il sindaco: "Non dimentichiamo"

ENOTURISMO MARCHE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana

sulle tracce del Maestro e gran gourmet

Il progetto, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato Agricoltura,

Si tappa nella provincia di Pesaro e Urbino
con Gioacchino Rossini Opera Fest
11 eventi all'insegna dei gusti alla Rossini

Il progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, Si tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con Gioacchino Rossini Opera Fest!
Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet.
Il progetto, dedicato ai wine-lovers e ai cultori della Regione Marche per promuovere e far sviluppare del settore enoturistico regionale, L'obiettivo del finanziamento è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Docg, Doc e Igt marchigiani e delle tipicità artigianali e agricole e per la valorizzazione di prodotti tipicamente di qualità.
Dall'11 marzo al 9 giugno, ognuno tra gli enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle tracce di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e birrai per un totale di 11 eventi.
Un'iniziativa speciale pensata oltre a offrire una conversazione di lusso tra i produttori, gli esperti e i consumatori, sarà anche finalizzata ad Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 dedicata a Rossini gran gourmet.
Un viaggio che coinvolgerà una città, quella rivolta al rinnovare i ricordi alla dominazione di un popolo originale per esempio i vini Marchigiani e alla Rossini, percorrendo dal pendere dei prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la magnificità e la provenienza territoriale. Un percorso richiedendo di sapori e prodotti tipici delle Marche. Tra le Doc, per esempio, la Coppia d'Urbino e il Pornuggio di Pesaro, Vini prodotti IGP, Vino Marche e il Cioccolato, Grifola Garella DOP, i prodotti con marchio Qui come prima, Cicoli e cereali, ultimamente anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali. In questa lezione gastronomica il focus sarà sui vini marchigiani Doc, Docg, Igt con particolare riferimento, per il progetto in questione su quelle tipicità che hanno possibilità riconosciute, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono rivedere i vini francesi protagonisti dei celebri banchetti rossiniani.
L'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche – Andrea Maria Antonini sostiene che "Con questo progetto si intende promuovere le eccellenze, le terre e i sapori delle Marche attraverso una visione progettuale attraverso e moderna, capace di raccontare i vini magnifici i territori attraverso la cultura del vino. La Regione Marche invita a valorizzare il settore enogastronomico regionale attraverso progetti di promozione basati sui collegamenti tra vino, prodotti agroalimentari di qualità, birra artigianali e agricole, menù tipici regionali. Siamo sicuri che anche questo progetto incentrato sulla figura di Gioacchino Rossini sia una straordinaria iniziativa promozionale per scoprire luoghi e sapori provenienti dalle metropoli reali locali del nord della regione che siamo invitando la cittadinanza superstite legata a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è anche più importante saper raccontare i luoghi e le tradizioni che si legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basi sull'ospitalità, sulla condivisione e sulla convivialità. Si tratta di un accentuato viaggio al centro del gusto, guidato al conoscere vino di qualità e dintorni.

Gli iniziativi che vanno proposti con questo progetto specifico che, nelle sue finalità, ha coniugare la cultura della tavola con la promozione dei luoghi storici accentuando un altro piano così tanto peculiarità enogastronomiche e culturali delle Marche!
Il vero gastronomico prevede 75 eventi che si dislocano tra itinerari, cantine e luoghi culturali. Si parte dal mercato AMare (Fano) – 3 marzo, Il Galeone (Fano) – 17 marzo, La Scudiera (Pesaro) – 23 marzo, Della Vecchia Zecca (Fano) – 4 aprile, Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile, Gilas (Pesaro) – 18 aprile, Pergola Gourmet – 8 maggio, Tra le cantine, Colline delle Fate (Frasassi Genga) -23 maggio, Cappella (Fano) – 29 maggio, Marinoti (Cafè al Mercato) – 6 giugno, Il Gusto (Fano) – 21 giugno. Nella cantina ci sarà un momento di degustazione per mettere in luce le analogie tra vini regionali e quelli amati e apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.
INFO: https://alleyesgastronomia.com/dalla-vigna-alla-tavola/

Lill Marche, Tabbiello nella segreteria regionale

A Pergola per Alles Art Festival: danza di corti

Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food

« Precedente Successiva »

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana

sulle orme del Maestro e gran gourmet

Il progetto, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato Agricoltura,

fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino

con Gioachino Rossini Opera Food

15 incontri all'insegna del gusto alla Rossini!

Il progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con "Gioachino Rossini Opera Food". Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet.

Il progetto rientra fra le azioni mirate in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo dal finanziamento è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Docg, Doc e Igt marchigiani e delle birre artigianali e agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dall'inizio a fine giugno, quindici incontri un'eccezionale per scoprire le Marche dalla tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini della tavola locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi.

Un'iniziativa speciale perché oltre a offrire una promozione virtuosa tra i produttori, gli esercenti

e commerciali, apre una finestra su Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. Un viaggio che rappresenta una sfida, quella rivolta ai ristoratori invitati alla elaborazione di un piatto originale, per esempio i noti Maccheroni alla Rossini, passando dal paniere dei prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale. Un paniere ricchissimo di sapori e profumi tipici delle Marche. Tra le Dop, per esempio, la Ciauscolo e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP, la la Marche e il Ciauscolo, la Mazzarella STG, i prodotti con marchio GM come pane, tartufi e verdure, attingendo anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali. In questa tappa gastronomica il focus sarà sui vini marchigiani (Doc, Docg, Igt). In particolar modo, per il progetto in questione su quello effettivo che hanno assonanza rossiniana, enfatizzando come nelle Marche ci siano vini eleganti ma, per un'affinità che regna nell'alba, possono ricordare i vini francesi protagonisti dei celebri banchetti rossiniani.

L'assessore all'Agricoltura della Regione Marche – Andrea Maria Antonini evidenzia che: "Con questa iniziativa si intende promuovere le eccellenze, le storie e i sapori delle Marche attraverso una visione progettuale attrattiva e moderna, capace di coinvolgere i nostri magnifici territori attraverso la cultura del vino. La Regione Marche mira a valorizzare il settore enogastronomico regionale attraverso progetti di promozione basati sul connubio tra vino, prodotti agroalimentari di qualità, terre artigianali e agricoltura, nonché tipici regionali. Sono sicuro che anche questo progetto incentrato sulla figura di Gioachino Rossini sia uno straordinario volano promozionale per scoprire luoghi e sapori provenienti dalle molteplici realtà locali del nord della regione che stanno vivendo la straordinaria esperienza legata a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è anche più importante saper raccontare i luoghi e le tradizioni che ci legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basa sull'ospitalità, sulla convivialità e sulla conoscenza. Si tratta di un autentico viaggio al centro del gusto, grazie al carattere ricco di qualità e denso di relazioni che viene proposto con questo progetto specifico che, nelle sue finalità, sa coniugare la cultura della tavola con la promozione dei luoghi storici accendendo un ulteriore luce su tante peculiarità enogastronomiche e culturali della Marche".

Il tour gastronomico prevede 10 incontri che si dividono tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Di parte dal ristorante Affame (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 15 marzo; La Scudiera (Pesaro) – 22 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Del Sapori (Fano) – 11 aprile; Gilaus (Pesaro) – 18 aprile; Poverta (Urbino) – 9 maggio. Tra le cantine: Dolina della Fata (Fossombrone) -23 maggio; Crispino (Fano) – 30 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante

(Fano) – 21 giugno. Nelle cantine ci sarà un momento di degustazione per mettere in luce le analogie tra i vini regionali e quelli amati e apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dalla-vigna-alla-tavola-con-rossini.com/

Annalisa Pambianchi

Ufficio Stampa

Articolo scritto martedì 18 Giugno 2024 Dalla Vigna alla Tavola con Rossini, Pesaro Capitale Italiana della Cultura

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Stampa Mi piace Di per primo che ci piace

Correlati

Pesaro Talk con Dalla Vigna alla Tavola a CAOLI
21 giugno 2024
In "Eventi"

Dalla Vigna alla Tavola con Rossini arriva al Museo di Fano
19 giugno 2024
In "Eventi"

Ultimi 2 appuntamenti Museo Talk | Dalla Vigna alla Tavola
27 giugno 2024
In "Eventi"

← Precedente
'Incontri Capitali', sabato Patrick Zaki racconta la sua storia

Continua →
Gastrosan Fiera Cavalli, annunciate le date dell'edizione di primavera: 4 e 5 maggio

Lascia un commento

Scrivi un Commento...

Commenta

Blog su WordPress.com

Cerca...

Cerca

Categorie

Seleziona una categoria

Il progetto enoturistico "Dalla Vigna alla Tavola" fa tappa in provincia con Gioachino Rossini Opera Food

Città Urbino 28/02/2024 - Il progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura, fa tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con "Gioachino Rossini Opera Food". Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet.

Il progetto, iniziato tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere la sviluppo del settore enoturistico regionale. L'iniziativa nel finanziamento è quella di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Doc, Docg e Igt marchigiani e delle terre artigianali e agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche dalla tradizione nelle province di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e terre per un totale di 15 eventi.

Un'edizione speciale perché vuole offrire una connessione virtuosa tra i produttori, gli esercenti e i consumatori, aprendo una finestra su Pesaro Capitale italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. Un viaggio che rappresenta una sfida, quella tracciata ai ristoratori invitati alla elaborazione di un piatto originale, per esempio i noti Maccheroni alla Rossini, passando dal partire dai prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale. Un percorso multisensoriale di sapori e piacere tipici delle Marche. Tra le Doc, per esempio, la Casciola d'Urbino e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP, l'olio Marche e il Caciotto, la Mozzarella STG, i prodotti con marchio QM come pane, tartufi e cereali, estraendo anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali, in questa tappa gastronomica. Il focus sarà sui vini marchigiani (Doc, Docg, Igt) in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno associato nominativi, evidenziando come nelle Marche vi siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono ricordare i vini francesi prospiranti dai vicini banchetti rossiniani.

Classmaster all'Agricoltura della Regione Marche - **Andrea Maria Antonini** evidenzia che: *"Con questa iniziativa si intende promuovere le eccellenze, le storie e i sapori delle Marche attraverso una visione progettuale attrattiva e moderna, capace di raccontare i nostri magnifici territori attraverso la cultura del cibo. La Regione Marche crede a valorizzare il settore enogastronomico regionale attraverso progetti di promozione basati sul consumo dei vini, prodotti agroalimentari di qualità, terre artigianali e agricole, mirati ripiani regionali. Sono sicuro che anche questo progetto, incentrato sulla figura di Gioachino Rossini sia una straordinaria vetrina promozionale per scoprire luoghi e sapori provenienti dalla meravigliosa realtà locale del cibo della regione che stiamo vivendo, in straordinaria esperienza legata a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è ancor più importante saper raccontare i luoghi e le tradizioni che si legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che ci dia soddisfazione, sulla conoscenza e sulla socialità. Si tratta di un autentico viaggio al centro del gusto, grazie ai cartellini ricco di qualità e denso di iniziative che viene proposto con questo progetto, speriamo che, nelle sue finalità, sia capace di unire la cultura della tavola con la promozione dei luoghi stessi accendendo un ulteriore faro su tante peculiarità enogastronomiche e culturali delle Marche"*.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si svolgeranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Si parte dal ristorante Abitare (Fano) - 8 marzo; Il Calamo (Fano) - 13 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) - 20 marzo; Della Vecchia Zia Ada (Fano) - 4 aprile; Il Banchi Del Gusto (Fano) - 11 aprile; Bibas (Pesaro) - 18 aprile; Pomaria (Urbino) - 9 maggio; Tra le cantine: Colline delle Fate (Frassinelle Arcevia) 23 maggio; Cimpola (Fano) - 26 maggio; Mandri (Colli al Metauro) - 6 giugno; Di Fiorio (Fano) - 27 giugno. Nelle cantine ci sarà un momento di degustazione per mettere in luce le proposte tra i vini regionali e quelli privati e approcciare da Rossini a scoprire a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Città **Regione Marche**
www.regione.marche.it

Torna all'articolo

Questo è un comunicato stampa pubblicato il 28/02/2024 alle 16:33 sul giornale del **28 febbraio 2024** - 92 lettore

In questo articolo si parla di **attualità, regione marche, comunicato stampa, dalla vigna alla tavola, enoturismo**

Link alla breve: https://vivere.me/eRJ5

Commenti

0 Commenti

Accedi

Elezioni Comunali Urbino 2024
371.4499877
TELEGRAM
webcam urbino
Vivere Urbino
Vivere Marche
Iscriviti alla newsletter di Vivere Urbino nella tua e-mail
Email
Iscriviti
URBINO
Acquabiogna
Apecchio
Borgo Pace
Cagli
Cantiano
Fermignano
Fossombrone
Frontone
Macerata Feltria
Pergola
Piobbico
Sant'Angelo in Vado
Sassocorvaro Auditore
Urbania

Balducci di Cagli presidente della Camera di Commercio, Ciro: "Premiato il suo lavoro in 5 anni difficili"

Cina intesa, Biancani: "Urgente individuare un nuovo bacino di accumulo per non perdere durante le piogge acqua preziosa"

Mancinelli "Tavolta verso acque sicure anche a Vie"

Al via la nuova stagione di Sala Elisabetta

Non risponde al telefono, 42enne trovato morto in casa

Al circolo tenuto vivo dall'associazione "LL oltre l'ostacolo" per "Gli giovani - autismo e famiglia"

Jesi. Carabiniere fermato tra due auto, interviene interventisanità

Jesi. Sorpresa con 17 kg di droga, segnalato 24enne

Jesi. Pagano con banconote false, intervenute e denunciate due donne

Fano. Non rispondo al telefono,

Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana

Il progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, la tappa nella provincia di Pesaro e Urbino con 'Gioachino Rossini Opera Food'. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e gran gourmet.

Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. L'obiettivo del finanziamento è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Docg, Doc e Igt marchigiani e delle birre artigianali e agricole e per la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, osti, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi.

Un'edizione speciale poiché oltre a offrire una connessione virtuosa tra i produttori, gli esercenti e i consumatori, apre una finestra su Pesaro Capitale italiana della Cultura 2024 attraverso Rossini gran gourmet. Un viaggio che rappresenta una sfida, quella rivolta ai ristoratori invitati alla elaborazione di un piatto originale, per esempio i noti Maccheroni alla Rossini, pescando dal paniere dei prodotti agroalimentari legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale. Un paniere ricchissimo di sapori e profumi tipici delle Marche. Tra le Dop, per esempio, la Casciotta d'Urbino e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP, l'olio Marche e il Ciauscolo, la Mozzarella STG, i prodotti con marchio QM come pane, tartufi e cereali, attingendo anche dalla lunga lista di prodotti tradizionali. In questa tappa gastronomica il focus sarà sui vini marchigiani (Doc, Docg, Igt) in particolar modo, per il progetto in questione su quelle etichette che hanno assonanze rossiniane, evidenziando come nelle Marche ci siano vini eleganti che, per caratteristiche organolettiche, possono ricordare i vini francesi protagonisti dei celebri banchetti rossiniani.

AMATI associazione marchigiana attività teatrali

Prossimi eventi

Oltre Confine, i concerti estivi 2024 degli Amici della Musica Guido Michelli: mercoledì 3 luglio (ore 21) alla Chiesa di Santa Maria della Piazza di Ancona la violoncellista Maria Salvatori

Art Festival 2024, prossimo appuntamento a Numana giovedì 4 luglio

Giorgia Fumo in scena all'Arena di Villa Vitali a Fermo il 7 luglio ore 21

VAI AL CALENDARIO DEGLI EVENTI >

Andrea Maria Antonini, assessore Agricoltura Regione Marche

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche – **Andrea Maria Antonini** *evidenzia che "Con questa iniziativa si intende promuovere le eccellenze, le storie e i saperi delle Marche attraverso una visione progettuale attrattiva e moderna, capace di raccontare i nostri magnifici territori attraverso la cultura del vino. La Regione Marche mira a valorizzare il settore enogastronomico regionale attraverso progetti di promozione basati sul connubio tra vino, prodotti agroalimentari di qualità, birre artigianali e agricole, menù tipici regionali. Sono sicuro che anche questo progetto incentrato sulla figura di Gioachino Rossini sia uno straordinario volano promozionale per scoprire luoghi e sapori provenienti dalle molteplici realtà locali del nord della regione che stanno vivendo la straordinaria esperienza legata a Pesaro Città della Cultura 2024. In questo contesto è ancor più importante saper raccontare i luoghi e le tradizioni che si legano al vino e ai prodotti della nostra terra, attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basi sull'ospitalità, sulla condivisione e sulla socialità. Si tratta di un autentico viaggio al centro del gusto, grazie al cartellone ricco di qualità e denso di iniziative che viene proposto con questo progetto specifico che, nelle sue finalità, sa coniugare la cultura della tavola con la promozione dei luoghi storici accendendo un ulteriore luce su tante peculiarità enogastronomiche e culturali delle Marche".*

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si divideranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Si parte dal ristorante Alliaire (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 13 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) – 20 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Ponente (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) -23 maggio; Crespaia (Fano) – 28 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Nelle cantine ci sarà un momento di degustazione per mettere in luce le enologie tra i vini regionali e quelli amati e apprezzati da Rossini e aperitivi a base di prodotti tipici delle Marche. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://italiavignaatavola.marcheandwine.it/

A cura di

Stefano Fabrizi

Giornalista, direttore responsabile di marcheandwine.com

2 commenti su "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola. Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana"

Pingback: Enoturismo nelle Marche: dalla vigna alla tavola. Un viaggio alla scoperta dei vini e sapori nella tradizione marchigiana – [illegible]

Pingback: Marche, il tempo di Rossini. Circa 5 destinazioni per la vacanza del 2024 che vengono tutte Fano – MarcheAndWine Marche, il tempo di Rossini. Circa 5 destinazioni per la vacanza del 2024 che vengono tutte Fano

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nel tuo caso...

Nome*

Email*

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Commento Articolo »

PRECEDENTE

[illegible]

SUCCESSIVO

[illegible]

FEBBRAIO 29, 2024 · NEWS · ITALIA

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Il progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola" iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, fu lanciato nella cornice di Pesaro e Urbino con l'Assessore Mauro Piero Piselli. Un viaggio alla scoperta dei luoghi autentici della tradizione enogastronomica delle Marche e a gran gusto.

Il progetto, diretto tra le azioni previste in capo dalla Regione Marche sul promuovere la valorizzazione del settore enogastronomico regionale, l'obiettivo del finanziamento è quello di sostenere la realizzazione di eventi ed iniziative per la promozione dei vini Doc, Docg e igt marchigiani e delle loro eccellenze gastronomiche, con la valorizzazione di prodotti alimentari di qualità.

Dall'8 marzo fino giugno, quindi l'incontro enogastronomico per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i luoghi autentici e genuini delle tipicità locali, sulla rotta di Pesaro gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, enologi e tecnici per un tour di 13 eventi.

Un'iniziativa speciale anche allora a affiliare una commissione composta dai produttori, gli esperti di e i consumatori, aperti una finestra su Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 attraverso Pesaro gran gourmet. Un viaggio che coinvolgerà una rete, quella media e ristorativa invitati alla elaborazione di un piatto originale, con riferimento alla Rocca, prendendo dal paniere dei prodotti agroalimentari tipici dei produttori e ricche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e l'autenticità nei flavori. Un percorso eccezionale di sapori e profumi tipici delle Marche. Tra le Doca per esempio la Coppetta di Urbino e il Formaggio di Fossa, tra i prodotti IGP l'olio Marche e il Cioccolato, le Mozzarella STG, i prodotti con marchio QM come pane, tartufi e carne, arrivando sino ai dolci tutta tipica per esempio il Frolla sul vai vini marchigiani Doc, Docg, igt in particolare modo per l'orgoglio la questione su quale strumento dei nome economia economia, sottolineando come nelle Marche ci siano vini eccellenti che, per condizioni climatiche e geomorfologiche, possono rivelare i vini tecnici protagonisti dei colori banchetti sociali.

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche – **Andrea Maria Antonini** evidenziava che "Con questo intervento si intende promuovere le eccellenze di vino e i sapori delle Marche attraverso una visione integrabile artigianale e moderna, capace all'incontrare i vertici magnifici dei tipi collaborerà la cultura del vino. La Regione Marche vuole valorizzare l'attività enogastronomica regionale attraverso progetti di promozione tesati sul consumo che rivalorizzino prodotti specialmente di qualità, tipici artigianali e agricole, vino, tipici regionali. Sono sicuro che anche questa iniziativa incentrata sulla figura di Donatello Alunni con una rilevantissima valenza promozionale per scoprire luoghi e sapori sconosciuti dalla meravigliosa realtà locali del nord delle regione che stanno vivendo la straordinaria esperienza legata a Pesaro Città della Cultura 2024. Il quadro contesto è ancora più chiarificato dagli incontrati i luoghi e le tradizioni che si legano al vino e ai prodotti della riviera nella attraverso una forma innovativa di turismo esperienziale che si basa sull'ospitalità, sulla promozione e sulla cultura. Si tratta di un autentico viaggio al centro dei gusti, grazie al contributo tecnico di qualità e diversi di tecnicità che vanno proposti con questo progetto specifico che vuole sua finalità, se consegue la cultura della tavola con la promozione dei luoghi storici accomunando un ulteriore lavoro su questo per valorizzare enogastronomiche e culturali delle Marche".

Il tour gastronomico prevedeva 13 incontri che si svilupparono tra itinerario, sentieri e luoghi culturali. Il primo dal titolo Alfiere (Pesaro) – 8 marzo, Il Gioiello (Pesaro) – 22 marzo, La Scultura (Pesaro) – 29 marzo, Della Vendita Zu Dolo (Pesaro) – 5 aprile, Il Gioiello Del Sapori (Pesaro) – 12 aprile, Odisse (Pesaro) – 19 aprile, Pane Di Zolfanello – 3 maggio, Il Le Cantine – Cantina delle Fate (Pesaro Urbino) – 10 maggio, Il Sapori (Pesaro) – 24 maggio, Michelli (Gilli di Michelli) – 6 giugno, Di Sonio (Pesaro) – 21 giugno. Nella cornice di così un momento di degustazione per mirino in tutta la bontà tra i vini regionali e quelli locali e specialità dei Ristori e sapori tipici e tipici delle Marche. Ci sono 4 incontri di riscoma in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

LEGGI TUTTO

PHOTOGALLERY (2) Login to download

NEWS CORRELATE

MARZO 22, 2024

GOLOSARIA TRA I CASTELLI DEL MONFERRATO: UN SUCCESSO STREPITOSO!

Si è concluso domenica 12 maggio la 18ª edizione di Golosaria tra i Castelli del Monferrato, con un'adesione da record che ha visto...

EVENTI · FESTIVAL GASTRONOMICI

APRILE 11, 2024

VINO, MARCHE: BILANCIO POSITIVO PER VINITALY 2024

ANFORME ENOTURISMO, BIO E SOSTENIBILITÀ PER CONQUISTARE NUOVI MERCATI Una proposta di operatori qualificati e degni e...

FIERE · VINITALY

APRILE 11, 2024

LE DONNE DEL VINO A VINITALY 2024 TRA INCONTRI, TAVOLE ROTONDE E DEGUSTAZIONI

È stata presentata ufficialmente durante Vinitaly 2024, dove ha contribuito da una cantina di sole che ha preso vitalità nella...

FIERE · VINITALY

TUTTI VIDEO INTERVISTE ANCHE

APRILE 22, 2024

LA DIVERSIFICAZIONE DELLE ESPERIENZE, I GIOVANI E LA DESTAGIONALIZZAZIONE TRAINANO L'ENOTURISMO, IL NUOVO REPORT DIVINEA

Presentato il Report Enoturismo e Wineries Direct to Consumer 2024 Cresce lo stagionalità del turismo del vino, le visite non si co...

MARZO 05, 2024

LE DONNE DELLE CANTINE SONO LE PIÙ VICINE ALLA PARITÀ DI GENERE

Indicatori e documentario Donatella Cinelli Colombini Lezione a Ca' Foscari, la Città del Vino, il Movimento Turismo del Vino, le...

MARZO 04, 2024

#ENOTURISMO 4.0: IL PIÙ COMPLETO MANUALE SUL TURISMO DEL VINO ITALIANO

È stato presentato oggi a Roma, nella splendida cornice di Palazzo Doria Pamphilj, il manuale dal titolo "Enoturismo 4.0 - Guida ufficiale Enoturismo Italia"...

SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA EMAIL

HASHTAG

#FOOD #WINE #BEVANDE #CIBO #RISTORANTE #TURISMO #REGIONEMARCHE #CULTURA #ENOTURISMO

NEWS CORRELATE

NonSoloFlaminia

essenzafuoco
IL PIACERE DEL CALORE

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola inaugura al Ristorante AlMare

TIM
HI-TECH MATTEACCI
ELETTRODOMESTICI ELETTRONICA
Tafani
Innovative wood solutions

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola *con Gioachino Rossini Opera Food* – Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grand gourmet

VENERDI' 8 MARZO ORE 20

Inaugura al **Ristorante AlMare** (Via Ruggero Ruggeri, 2), **venerdì 8 marzo alle ore 20**, 'Gioachino Rossini Opera Food' all'interno del progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. Per valorizzare la figura di Rossini grand gourmet, lo chef **Antonio Scarantino** porta in tavola un'interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una entrée con Crostino di pane integrale e aici, Rape Rossa fermentata con alaccia affumicata, Marzapelle. Si continua con la serie di antipasti: scrugha e Finocchietto, Fette di fagiolli al tartufo con Sogliola, Tortino di Papaline

Cacciò "alla Rossini" accompagnati da fegato grasso di rombo. Si prosegue con Zuppa di pesce alla Pesarese, Fettuccelli in pesage, Maccheroni "Infarciti", Turnedos di tana pescatrice alla Rossini accompagnato dalle insalate colte. Per chiudere in bellezza: "Gelato" al limone e Dolce Caldo con salsa di cioccolato al tartufo. Percorso è calici: Spumante Brut Millesimato 2022 – Crispalo, San Leone Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020 – Cignano, Andy Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Ronco, Bianchello del Metauro Passito – Di Sante. (Prezzo: 45 euro, vini esclusi). Info e prenotazioni Tel. 0721 968721

Quello di AlMare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al 'chilometro buono' tanto caro ad Antonio Scarantino, all'aggiornamento nel modo corretto. Una cucina che vuole riportare il cliente al ristorante, senza spettacolarizzazione ma con una serie costruzione del piatto. Non una cucina di casa per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e godibile da tutti.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, oli, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi. Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si divideranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: AlMare (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 13 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) – 20 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Pinarello (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) -25 maggio; Crispalo (Fano) – 26 maggio; Marioti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO:** http://vitalavigna.alltaxala.marchesandwine.it

Condividi:
Facebook

Cerca

Articoli recenti

A.C. Sabatelli, neonata associazione culturale a Fossombrone, inaugura la prima!

San Paolo Eremiani al festival "Trattenti e Intercondividi": "Il tempo l'umanità di fronte all'intelligenza artificiale"

San Michele al Fiume, iniziativa della Polizia della legalità sul tema dei cambiamenti climatici

A Batasio il festival della musica: il Sabatiko diventa capitale della cultura

Nasce Tabi: le tappe ad Acquabiagio

Commenti recenti

Archivi

Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020

Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food. Si parte dal Ristorante Almare dello Chef Antonio Scarantino venerdì 8 marzo alle ore 20

Inaugura al **Ristorante AlMare** di Fano (Via Ruggero Ruggeri, 2), **venerdì 8 marzo alle ore 20**, 'Gioachino Rossini Opera Food' all'interno del progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Per valorizzare la figura di Rossini grand gourmet, lo chef **Antonio Scarantino** porta in tavola un'interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una entrée con Crostino di pane imburrato e alici, Rapa Rossa fermentata con alaccia affumicata, Monacelle. Si continua con la serie di antipasti: acciughe e Finocchiello, Paté di fegatelli al tartufo con Sogliola, Tortino di Papaline Carciofi "alla Rossini" accompagnati da legato grasso di rombo. Si prosegue con Zuppa di pesce alla Pescarese, Passatelli in potage, Maccheroni "infarciti", Turnedos di rana pescatrice alla Rossini accompagnato dalle Insalate colte. Per chiudere in bellezza: "Gelato" al limone e Dolce Caldo con salsa di cioccolato al tartufo. Percorso 4 calici: Spumante Brut Millesimato 2022 – Crespaia, San Leone Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020 – Cignano, Andy Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Fiorini, Bianchello del Metauro Passito – Di Sante. (Prezzo: 45 euro, vini esclusi). **Info e prenotazioni: Tel. 0721 969727.**

Quello di AlMare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al 'chilometro buono' tanto caro ad Antonio Scarantino, all'approvvigionamento nel modo corretto. Una cucina che vuole riportare il cliente al ristorante, senza spettacolarizzazione ma con una seria costruzione del piatto. Non una cucina di casa per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e godibile da tutti.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, osti, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si divideranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: AlMare (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 13 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) – 20 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Ponente (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) -23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO:** https://italiavignaetavola.marcheinfinite.it

A cura di

Stefano Fabrizi

Giornalista, direttore responsabile di marcheinfinite.com

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

associazione marchigiana attrezzi teatrali

Prossimi eventi

Oltre Confine, i concerti estivi 2024 degli Amici della Musica Guido Michelli: mercoledì 3 luglio (ore 21) alla Chiesa di Santa Maria della Piazza di Ancona la violoncellista Maria Salvatori

Art Festival 2024, prossimo appuntamento a Numana giovedì 4 luglio

Giorgia Fumo in scena all'Arena di Villa Vitali a Fermo il 7 luglio ore 21

VAI AL CALENDARIO DEGLI EVENTI >

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

[illegible]

SI INAUGURA AL RISTORANTE ALMARE DELLO CHEF ANTONIO SCARAMENTO
Un viaggio alla scoperta dei sapori suscitati dalla tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

VENERDÌ 8 MARZO ORE 20

Inaugura al Ristorante Almare (Via Ruggero Ruggeri, 2), venerdì 8 marzo alle ore 20, Gioachino Rossini Opera Food all'interno del progetto "Enoturismo Marche - dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.
Per valorizzare la figura di Rossini grande gourmet, lo chef [illegible] la sua cucina [illegible] con la presentazione accurata della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una tartelletta con Crostino di pane [illegible] e alici, Baba Fresco farcito con acciughe affumicate, Mercatelle. Si continua con la serie di antipasti: asciughi e l'inoccheietto, Pasta di legumi al tartufo con Sugliola, Tortino di Papaline Carotti "alla Rossini" accompagnato da legumi grassi di contorno. Si prosegue con 2 tipi di primo: alla Pesarese, Ravioli in brodo, Maccheroni "Infarciti". Fa modo di rinascimentale alla Rossini accompagnato dalla mousse [illegible]. Per il dolce: il Bellezza, "Galano" al limone, e Dolce Caldo con salsa di cioccolato al tartufo. Pinot Grigio 4 colli - Spumante Brut Millesimato 2012 - Crispino, Sari Lucio Barricaia del Metauro Sup. Superiore 2018 – Cipiano, Anfi Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Nomi, Bianchello del Metauro Passito – Di Santo (Pesaro 40 euro, vini esclusi, info e prenotazioni: Tel. 0721 900721.
Quella di Almare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al territorio locale, sano così ad Antonio Scarafoni, all'approvvigionamento del mare [illegible]. Una cucina che vuole riportare i clienti ai ristoranti, senza spettacolarizzazione ma con una serie rotazione dei piatti. Non una cucina di casa per complessità e per ricerca, ma una cucina sempre leggibile e gradita da tutti.
Dall'8 marzo a fine giugno, quindi ricorrenti appuntamenti per scoprire le Marche della tradizione nelle provincie di Pesaro e Urbino attraverso i sapori genuini e genuini della Rossini food, sulle orme di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e [illegible] per un totale di 15 eventi.
Il tour gastronomico prevede: Gli incontri che si svolgeranno tra interventi, cantine e luoghi culturali: A Mare (Fano) – 8 marzo, Il Galeone (Fano) – 22 marzo, Le Scuderie (Pesaro) – 30 marzo, Dalla Vecchia Da Ada (Fano) – 4 aprile, Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile, Gioia (Pesaro) – 18 aprile, Pierantoni (Urbino) – 2 maggio, Tra le nuvole, Collina delle Stelle (Fossombrone) - 23 maggio, Cinzana (Fano) – 25 maggio, Mariani (Colli al Metauro) – 6 giugno, Di Santo (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://delvignaallatavola.marchenoandeno.it

[illegible]

← CNA Tour le Farmer: sì al credito d'imposta per autoproduzione di energia. Un successo targ ate CNA

Istituto Agrario, apertura pubblica del Parco | Binario e discu mmento "Leopardi" →

Potrebbe anche interessarti

Domenica di gusto con i Week-end Gastronomici

Pagamenti elettronici, a giugno scattano le multe. Critica Confcommercio Marche Nord

A Pergola torna la Ciclopolverosa di Montesecco

Enoturismo Marche dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food

« Precedente Cronaca »

SI INAUGURA AL RISTORANTE ALMARE DELLO CHEF ANTONIO SCARAMINTINO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grand gourmet

VENERDI' 8 MARZO ORE 20

Inaugura al Ristorante AlMare (Via Ruggero Ruggeri, 2), venerdì 8 marzo alle ore 20, "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno del progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Per valorizzare la figura di Rossini grand gourmet, lo chef Antonio Scaramintino parte in Levata un'interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una entrata con Crostina di pane integrale e olio, Rape Rosse fermentate con aceto affumicato, Mangiatello. Si continua con la serie di antipasti: cocuglia e Finocchietto, Pate di fegatelli al tartufo con Saggina, Tortino di Pagaglia Cocciolì "alla Rossini" accompagnati da fegato grasso di renna. Si prosegue con Zuppa di pesce alla Pescarese, Passatelli in pelurgo, Maccheroni "infarciti", Turnedos di rana pescatrice alla Rossini accompagnato dalle insalate cotte. Per chiudere in bellezza: "Gelato" al limone e Dolce Cello con salsa di cioccolato al tartufo, Percorso 4 calici: Spumante Brut Millesimato 2020 – Crequiaia, San Leone Bianchello del Metauro Dop Superiore 2020 – Cignano, Andy Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Fiorini, Bianchello del Metauro Pesarito – Di Sante. (Prezzo: 45 euro, vini inclusi). Info e prenotazione: Tel 0721/969701.

Quello di AlMare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al "chilometro buono" tanto caro ad Antonio Scaramintino, all'approvvigionamento nel mese corrente. Una cucina che vuole riportare il cliente al ristorante, senza spettacolarizzazione ma con una cura costruzione del piatto. Non una cucina di lusso per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e gradita da tutti.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle bontà locali, sulle orme di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier e birrai per un totale di 15 eventi.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si dividono tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: AlMare (Fano) – 8 marzo; Il Gabbiano (Fano) – 15 marzo; La Scudiera (Pesaro) – 22 marzo; Dalla vincotta Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Pamonta (Urbino) – 6 maggio; "Da le vertine" Cantina dello Fiallo (Piobbico) – 13 maggio; Crequaia (Fano) – 20 maggio; Monetti (Dolci al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 27 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://delavignaallatavola.marchenaturale.it/

con Gioachino Rossini Opera Food

SI INAUGURA AL RISTORANTE ALMARE DELLO CHEF ANTONIO SCARAMINTINO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grand gourmet

VENERDI' 8 MARZO ORE 20

Inaugura al Ristorante AlMare (Via Ruggero Ruggeri, 2), venerdì 8 marzo alle ore 20, "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno del progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Per valorizzare la figura di Rossini grand gourmet, lo chef Antonio Scaramintino parte in Levata un'interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una entrata con Crostina di pane integrale e olio, Rape Rosse fermentate con aceto affumicato,

Mariuccia. Si continua con la serie di antipasti: vincisgrassi e Pincinchietto, Pallé di fagioli al tartufo con Saglietta, Tortino di Papalina Cercioff "alla Rossini" accompagnati da fagioli grassi di rancio. Si prosegue con Zappa di pesce alla Pesarese, Passatelli in pesaga, Maccheroni "infarciti", Turnedos di nano pecorino alla Rossini, accompagnato dalle insalate cotte. Per chiudere in bellezza: "Salato" al limone e Dolce Dolce con salsa di cioccolato al tartufo. Percorso 4 calici: Spumante Brut Millesimato 2022 – Crespaia, Sion Leone Bianchetto del Metauro, Due Superiore 2020 – Cignano, Jesky Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Fiorini, Bianchello del Metauro Pesato – Di Sante. (Prezzo 48 euro, vini esclusi), Info e prenotazione: Tel. 0721 947227.

Quella di Alfonso è un menu, con piatti sempre legati alla stagionalità, al territorio (nasce tutto dalla cura ad Antonio Bassanini, al Capitano e giardiniere) nel modo corretto. Una cucina che vuole riportare il talento al ristorante, senza spettacolarizzazione ma con una vera centralità dei piatti. Non una cucina di casa per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e gradita da tutti.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche delle tradizioni nelle provincie di Pesaro e Urbino ed trovarsi i capoi autorità e giovani delle aziende locali, sulle rotte di Pronzi gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, esti, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si dividono tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: ARMAN (Fano) – 8 marzo, Il Galeone (Fano) – 10 marzo, Le Scudiere (Pesaro) – 20 marzo, Dalla Vecchia Zia (Isola Fano) – 4 aprile, Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile, Gabet (Pesaro) – 18 aprile, Pavarotti (Urbino) – 2 maggio, Tra le cantine: Colline delle Pale (Pozzembrone) – 25 maggio, Crespaia (Fano) – 26 maggio, Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno, Di Sante (Fano) – 27 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://italia-unpaese.it/marche/pesaro/

Annalisa Pambianchi

Ufficio Stampa

#Enoturismo Marche dalla vigna alla tavola con Scudiere e Rossini Sports Fleet

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Piacciono 'Mi piace' Di per primo che ti piace.

Correlati

Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Scudiere Rossini Sports Fleet
20 Febbraio 2024
In "Info"

Sulle Vigne alla Tavola con Rossini arriva al Museo di Fano
15 giugno 2024
In "Eventi"

Le Scudiere Pesaro ospita Dalla vigna alla Tavola DOCG
10 marzo 2024
In "Eventi"

← Precedente
Pesaro, Domenica 10 Marzo: Concerti Aperitivo della Filarmonica Gioacchino Rossini

Successivo →
Circonario FANO parte la 4 giorni di eventi con battesimi aspiti

Lascia un commento

Scrivi un Commento...

Commenta

PARTE DAL RISTORANTE ALMARE "DALLA VIGNA ALLA TAVOLA GIOACHINOROSSINIOPERAFOOD"

Notizie / by staff / 4 Marzo 2024 / 21 No Comments

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food **O INAUGURA AL RISTORANTE ALMARE DELLO CHEF ANTONIO SCARAMUCCINO**

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione enogastronomica e dei vini del Marche e grandi gourmet

VENERDÌ 8 MARZO ORE 20

Inaugura al **Ristorante Almare** (Via Ruggero Ruggeri, 2), **venerdì 8 marzo alle ore 20**, Gioachino Rossini Opera Food, alimentare del progetto Enoturismo Marche, dalla Vigna alla Tavola. Iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato agricoltura, il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere le eccellenze del settore enoturistico regionale.

Per valorizzare la figura di Rossini grande gourmet, lo chef **Antonio Scaramucino** porta in tavola un'interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con aria estiva con Crostino di pane imburrato e alici, Rape Rosse fermentate con elasca affumicata, Mirandole. Si continua con la serie di antipasti: acciughe e Finocchietta, Piatti di Ragnelli al tartufo con Sogliola, Tortino di Papaline.
Cardoni "alla Rossini" accompagnati da Ragù grasso di tonno. Si prosegue con Zuppa di pesce alla Pescatore, Passatelli in pesage, Maccheroni "Filo di ferro". Tortelloni di ricotta pecorino alla Rossini accompagnati dalle insalate cotte. Per finalizzare in bellezza: "baba" al limone e Cioco-tatto con salsa di cioccolata al tartufo. Per un 4 calici: Spumante Brut Millesimato 2012 – Cinquale, bianco varietà Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020 – Dignano, Verdy Bianchello del Metauro DOC Superiore 2019 – Humis, Marchetta del Metauro Passito – 65 euro/Prezzo, 45 euro, vini esclusi. Info e prenotazioni: Tel. 0721 998727.

Quella di Almare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al "Mediterraneo" sano così ad Antonio Scaramucino, attraverso un percorso nel mondo del vino. Una cucina che vuole riportare il cliente al tradizionale, senza operazioni complesse ma con uno stile costruzione del piatto. Non una cucina di casa per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e gradito da tutti.

Dall'8 marzo a fine giugno, quindi incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, oste, vignaioli e birra per un totale di 15 eventi.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si dipaneranno tra monumenti, cantine e luoghi culturali: Almare (Pesaro) – 8 marzo; Il Galeone (Pesaro) – 13 marzo; La Scuderia (Pesaro) – 20 marzo; Sulla Vecchia Via Ada (Pesaro) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Pesaro) – 11 aprile; Gilles (Pesaro) – 18 aprile; Perenne (Urbino) – 8 maggio; Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) – 25 maggio; Crispolti (Pesaro) – 26 maggio; Mamoli (Colli al Metauro) – 8 giugno; Di Sante (Pesaro) – 21 giugno; Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO:** https://visitlaprovincia.com/enoturismo/

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

NEXT
Orientamento PMBS parte la 4 giorni di eventi con Landmarc Legal

PREVIOUS
"Serenata Duo: Pianoforte" di Mozart a 1 Concerto Sperimentale della Filarmonica Rossini

Cerca ...
CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENÙ CATEGORIE

VL Basket Pesaro
Pesaro Rugby
Vis Pesaro Calcio
Volley Pesaro
Sport
Cultura
Notiziario - informazione
Inviato Speciale

"Dalla Vigna alla Tavola": si parte dal Ristorante AlMare con lo chef Antonio Scarantino

FANO – Inaugura al **Ristorante AlMare** (Via Ruggero Ruggeri, 2), **venerdì 8 marzo alle ore 20**, "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno del progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Per valorizzare la figura di Rossini gran gourmet, lo chef **Antonio Scarantino** parte in Epoca La Interpretazione autentica della grande passione di Rossini per la cucina. Si inizia con una entrée con Crostino di pane infarinato e alici, Rape Rosse fermentate con aceto affumicato, Monacello. Si continua con la serie di antipasti: acciughe e Finocchietto, Nidi di tagliatelle al tartufo con tagliata, Tortino di Asparagi.
Cannoli "alla Rossini" accompagnati da tagliata grassa di rombo. Si prosegue con Zuppa di pesce alla Pesarese, Passatelli in polpa, Maccheroni "Infiorati", Tortelloni di rana pescatrice alla Rossini accompagnata dalle insalate cotte. Per chiudere in bellezza: "Gelato" al limone e bacio caldo con salsa al cioccolato al tartufo. Percorso 4 calici: Spumante Brut Millesimato 2022 – Crespaia, San Leone Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020 – Cignano, Asty Bianchello del Metauro DOC Superiore 2020 – Fiorini, Bianchello del Metauro Rosato – Di Sante. (Prezzo: 49 euro, vini inclusi). 10% a prenotazioni: Tel. 0721 888727.

Quello di AlMare è un menu con piatti sempre legati alla stagionalità, al 'chilometro buono' tanto caro ad Antonio Scarantino, all'approvvigionamento nel modo corretto. Una cucina che vuole rispettare il cliente al ristorante, senza spettacolarizzazione ma con una serie costruzione del piatto. Non una cucina di casa per complessità e per tecnica, ma una cucina sempre leggibile e godibile da tutti.

Dalla metà a fine giugno, quindici incontri enogastronomici per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, oste, vignaioli e birrai per un totale di 15 eventi.

Il tour gastronomico prevede 15 incontri che si svolgeranno tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: AlMare (Fano) – 8 marzo; Il Galeone (Fano) – 15 marzo; Lo Scudiero (Pesaro) – 22 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gioia (Pesaro) – 18 aprile; Panarda (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Cantina della Rota (Passambrina) -22 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO**: https://dallavignaallatavola.marcheambiente.it

Precedente articolo

Con Libo nel cuore l'immagine di Passaggi Festival 2024 firmata da Claudio Zazzarini e Guerra

Prossimo articolo

8 marzo: una iniziativa esclusiva alla salute della donna promossa dalla Regione

Redazione Occhio alla Notizia

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

La zuppa di pesce? Alla pesarese. Così Rossini chiama le donne

Domani e mercoledì 13 marzo "Al Mare" e al "Galeone" di Fano menù e vini musical-femminili dalla vigna alla tavola

La zuppa di pesce? Alla pesarese. Così Rossini chiama le donne

Aleggiano spiriti rossiniani sul lungomare "Al Mare" di Fano dove daniele Antonio Sciarabrillo, talento di cucina del ristorante Al mare, ordinetta una serata dedicata alle donne e tributa al grande compositore e gourmet (20,30, info e prenotazioni 0721 958737) nell'ambito del progetto della Regione denominato "Dalla Vigna alla tavola", che mira a valorizzare i prodotti tipici locali questi sono attraverso i piatti rossiniani. Protago con crostino di pane intaurato e alici, cetriolo in agrodolce, ravioli e mondolle acciughe e finocchietto. Quindi antipasti tipici a Rossini quali di fagioli al tartufo con rombo, tortino di Papaline, carciofi "alla Rossini" accompagnati da filetto grasso di rombo, zuppa di pesce alla Pesarese e passatelli. A seguire il piatto principe, forse il perfetto da Gioachino i maccheroni "infarciti", ovvero i maccheroni che portano al suo nome, cavilli che lui stesso farcisce con il tartufo (e non solo), che si fanno arrivare direttamente dalle Marche e preparati dal violoncellista di Offida Giovanni Vitali. E ancora i tournedos di rana pescatrice alla Rossini accompagnati dalle rosalate corte. In abbinamento vini dei locali di gran pregio. Brian finale con gelato al limone e dolce salato con salva di cioccolato al tartufo.

Il secondo appuntamento a tema "Dalla vigna alla tavola", per il quale è già possibile prenotarsi, sarà mercoledì 13 marzo alle 20,30 al Galeone di Fano. Qui, oltre alla capesante scottate, cavallo tardivo di Fano, tartufo nero (e abbinamento Giulio 36 metodo classico Roberto Lucarelli) si potranno degustare altri piatti che partono in tavola alcune delle eccellenze delle Marche: spaziò dunque a tavolta, vongole di Fano o coscorta di Urbino con i passatelli serviti l'Verdicchio di Castelli di Jesi Vecchie Vigne Umani Ronchi 2020 al "Maccheroni alla Rossini" piatto dedicato del Gioachino Rossini opera food (Marche igt suaso "Terazzan"Moretti 2022), medaglione di rana pescatrice alla Rossini (Colli pesaresi Focara Doc "Livio" Tattoria Mancini 2022) e Soffice di mela rosa del abbitini, anisio e moscato a piccola pasticceria.

rla

Riproduzione riservata

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Brian gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il calciomercato 2024, che impazzirà per...

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Brian gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

NonSoloFlaminia

Infissi in legno
Infissi in PVC
Porte interne
Mobili su misura
Scale
Manutenzione infissi in legno
Pergolatende
Pavimenti grezzi
Tafani

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food. Seconda tappa al ristorante Il Galeone

Redattore Flaminia

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grand gourmet

MERCOLEDÌ 13 MARZO ORE 20

Dalla Vigna alla Tavola arriva sul mare, **mercoledì 13 marzo alle ore 20**, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola, 2 – Fano). E' grazie a 'Gioachino Rossini Opera Food' all'interno del progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. Lo chef Marco Veglio fa pensare in grande per omaggiare il grande Rossini. Si parte con un aperitivo e si entra subito nel mondo dei profumi marini con l'antipasto: capesante scottate, cavolo nero di Fano, tartufo nero da abbinare a una squisitezza rinnovata classico Gluto 97 dell'azienda agricola Roberto Lucarelli. Due primi che sono uno trionfo dei sapori locali: passatelli asciutti, favette, scorpole di Fano e cacciotta di Urbino
da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi e a seguire i noti Maccheroni alla Rossini, vino un Rosato La Vigna delle Terrazze dell'azienda Claudio Morelli. Seconda piatto, il medaglione di rana pescatrice alla Rossini e Pinot nero Pinot, Fattoria Mancini. Si chiude con il soffice di mela rosa dei Sibillini, anice e nocciole (prezzo 75 euro bevande inclusa – info e prenotazioni: Tel. 3470303785). Un totale di 15 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e birrai.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Lo Scudiero (Pesaro) - 20 marzo; Dalla Vecchia Za Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Panente (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) - 23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Cali al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO**: https://dallavignaallatavola.marcheundelme.it

Cerca

Articoli recenti

Rocchetta Fano sapore al Galeffus

A.C. Italianità, neonata associazione culturale a Fossombrone, trovo la prima!

Con Paola Graziani al festival "Italiani a Montevideo: "Il caso l'umanità di fronte all'intelligenza artificiale"

San Michele al Fano, iniziativa della Primavera della legalità sul tema dei cambiamenti climatici

A Fabriano il festival della musica: il Fabriano diventa capitale della cultura

Commenti recenti

Archivi

Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021

ALTRE STORIE

Dove ristorarsi, le regole Anti-Covid e orari sanitari

1.449 tamponi processati, 57 positivi (13 in provincia di Pesaro-Urbino)

Coronavirus e positivi per comune: Apecchio sulla i 18 casi, Frontone...

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA FA TAPPA A IL GALEONE

ENOTURISMO MARCHE DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

SECONDA TAPPA AL RISTORANTE IL GALEONE DELLO CHEF MARCO VEGLIO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet.

MERCOLEDÌ 13 MARZO ORE 20

Dalla Vigna alla Tavola arriva sul mare, **mercoledì 13 marzo alle ore 20,** al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola, 2 - Fano). È grazie a Gioachino Rossini Opera Food all'interno del progetto Enoturismo Marche, dalla vigna alla Tavola, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'agricoltura, il progetto nasce tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enogastronomico regionale.

Lo chef Marco Veglio ha pensato in grande per omaggiare il grande Rossini. Si parte con un aperitivo e si entra subito nel mondo dei profumi marini con Ostripasto: capesante scottate, ravioli sardine di Fano, tartufo nero da abbinare a una Spumante metodo classico Giulio 37 dell'azienda agricola Roberto Lucarelli. Due piatti che sono uno scrigno dei sapori locali: paccheri acciughe, fiordilatte, zongole di Fano e cacciatora di Urbino.
Degustazione con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi e a seguire i rossi Mozzanari alla Rossini, vino un Rosato La Vigna della Terrazza dell'azienda Claudio Morelli. Secondo piatto, il medaglione di rana pescatrice alla Rossini e Pinot nero Rosé, Fabrizio Mancini. Si chiude con il soffice di mela rossa dei Sibillini, pelco e mescolate (prezzo 75 euro bevande inclusa - info e prenotazioni: Tel. 3479080786).

Un tour di 15 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche dalla tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, vini, signature e terroir.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Le Gualdane (Pesaro) - 20 marzo, Della Nicchia Da Ada (Fano) - 4 aprile, Il Giardino Dei Sapori (Fano) - 11 aprile, Gilus (Pesaro) - 18 aprile, Pierette (Urbino) - 9 maggio, Tra le Cantine Colline delle Fare (Fossombrone) -23 maggio, Cinquale (Fano) – 26 maggio, Mercato Ittico al Mercato - 6 giugno, Di Sarti (Fano) - 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO:** https://dallavignaallatavola.marcheandalove.it

Condividi

Tagli: , jesi

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

+ 1 = sei

INVIA COMMENTO

NEXT
Notturno Dolce Trip

Filtri
Luogo di Carnevale
Città Lusaba
Esperienze nella
Regione

Cerca ...
CERCA

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENÙ CATEGORIE

VL Basket Pesaro
Pesaro Rugby
Via Pesaro Calcio
Volley Pesaro
Sport
Cultura
Narrativa - informazione
Inviato Speciale
Food Innovation
Radio Vivaldi

Dalla Vigna alla Tavola: seconda tappa mercoledì 13 marzo ore 20 al ristorante Il Galeone di Fano dello Chef Marco Vegliò

Dalla Vigna alla Tavola arriva sul mare, **mercoledì 13 marzo alle ore 20**, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola, 2 – Fano). E' grazie a 'Gioachino Rossini Opera Food' all'interno del progetto 'Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Lo chef Marco Vegliò ha pensato in grande per omaggiare il grande Rossini. Si parte con un aperitivo e si entra subito nel mondo dei profumi marini con l'antipasto: capesante scottate, cavolo tardivo di Fano, tartufo nero da abbinare a uno Spumante metodo classico Giulio 37 dell'azienda agricola Roberto Lucarelli. Due primi che sono uno trionfo dei sapori locali: passatelli asciutti, favette, vongole di Fano e casciotta di Urbino da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi e a seguire i noti Maccheroni alla Rossini, vino un Rosato La Vigna delle Terrazze dell'azienda Claudio Morelli. Secondo piatto, il medaglione di rana pescatrice alla Rossini e Pinot nero JNoir, Fattoria Mancini. Si chiude con il soffice di mela rosa dei Sibillini, anice e nocciole (prezzo 75 euro bevande incluse – info e prenotazioni: Tel. 3479883785).

Un totale di 15 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, osti, vignaioli e birrai.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Lo Scudiero (Pesaro) – 20 marzo; Dalla Vecchia Zia Ada (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Ponente (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) -23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO**: https://dallavignaallatavola.marcheinfinite.it/

A cura di

Stefano Fabrizi

Giornalista, direttore responsabile di marcheinfinite.com

AMATI associazione marchigiana attività teatrali

Prossimi eventi

Oltre Confine, i concerti estivi 2024 degli Amici della Musica Guido Michelli: mercoledì 3 luglio (ore 21) alla Chiesa di Santa Maria della Piazza di Ancona la violoncellista Maria Salvatori

Art Festival 2024, prossimo appuntamento a Numana giovedì 4 luglio

Giorgia Fumo in scena all'Arena di Villa Vitali a Fermo il 7 luglio ore 21

VAI AL CALENDARIO DEGLI EVENTI >

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA FA TAPPA A IL GALEONE (FANO) 13 MARZO

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioacchino Rossini Opera Food
SECONDA TAPPA AL RISTORANTE IL GALEONE DELLO CHEF MARCO VIGILIO
Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet
MERCOLEDÌ 13 MARZO ORE 20

Dalla Vigna alla Tavola arriva sul mare, martedì 13 marzo alle ore 20, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola, 2 - Fano), il primo e "Gioacchino Rossini Opera Food" all'interno del progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura. Il progetto - finanziato e in corso di attuazione in campo dalla Regione Marche con promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale.

Lo chef Marco Vigilio ha permesso in grande con omaggio, Rossini Food. Si parte con un aperitivo a cinque subito nel mondo dei profumi e sapori con l'antipasto: capesante scottate, cavolo cardino di Fano, cipolla rossa da abbinare a una Spumante metodo classico Dolce DT dell'azienda agricola Villa Pigneto Lucarelli. Dopo primi vino vuoto con il mondo dei sapori locali: passatelli ancient, brodetto, cappelli di Fano e cacciatore di triglia da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi e seguire i vini Marchesato alla Rovere, vino un Rosato La Vigna della Tenuta dell'azienda Claudio Morelli. Secondo piatto: il coniglione di mare gerusalemme alla Rossini e Pinot nero Dosa, Roberto Mancini. Si chiude con il soffice di ricotta con ciliegia acerba e nocciole gelato. Ci vuol bevande inclusa - vino e prenotazione: Tel. 0721/802783.

Un totale di 13 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche delle tradizioni enogastronomiche di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, vati, sommelier e tutor.

Il tour gastronomico prevede tre itinerari, cantine e luoghi culturali: La Scudiera (Pesaro) - 29 marzo; Dalla Vecchia Zu Ad (Fano) - 4 aprile; Il Giardino Del Sauro (Fano) - 11 aprile; Villa (Pesaro) - 18 aprile; Pennesi (Urbino) - 9 maggio; Tra le cantine: Cotina dulci Nito Bianco (Mondavio) - 23 maggio; Cimarella (Fano) - 30 maggio; Mattioli Colli di Metauro - 6 giugno; Di Maria (Fano) - 13 giugno; Gli altri 4 tours si terranno presso luoghi (terre e castelli della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://italianogastronomia.com/tuscanbrasil/

FOTOGALLERY (1) Login to download

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa
DOCXD

NEWS CORRELATE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmetVENERDÌ 21 GIUGNO...

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLAcon Gioachino Rossini Opera Food MUSEO TRIONFANO - SALA DELLA OLETUBAIA viaggio alla ...

| DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA IN CANTINA DA MAROTTI_COLLI AL METAURO

Lo passione di Rossini per la cucina, legando a Colli al Metauro nell'azienda agricola di Cesare e Patrizia Marotti lito delle Ca...

TUTTI GLI EVENTI INTERCONNESSI

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA IL 23 MAGGIO A COLLINA DELLE FATE

NEWS | DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO

SCARICA TUTTO
CONDIVIDI
CONDIVIDI VIA EMAIL

HASHTAG
#FOOD #TOUR #VINO #DALLAVIGNAALLATAVOLA

NEWS CORRELATE

"Dalla Vigna alla Tavola" fa tappa a Il Galeone mercoledì 13 marzo

FANO – Dalla Vigna alla Tavola arriva sul mare, **mercoledì 13 marzo alle ore 20**, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola, 2 – Fano), e' grazie a Gioacchino Rossini Opera Road all'interno del progetto "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto rientra tra le azioni messe in campo dalla Regione Marche per promuovere la sviluppo del settore enoturistico regionale.

Lo chef Marco Vegliò ha pensato in grande per omaggiare il grande Rossini. Si parte con un aperitivo e si entra subito nel mondo dei profumi nonni con l'antipasto: capesante scottate, cavolo tardivo di Fano, tartufo nero da abbinare a una Spumante metodo classico Giulio 27 dell'azienda agricola Roberta Lucarini. Due primi che sono una miscela dei sapori locali: passatelli asciutti, flavitte, vongole di Fano e cicoriette di Urbino da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ranchi e a seguire i noti Maccheroni alla Rossini, vino un Rosato La Vigna delle Terrazze dell'azienda Claudio Moretti. Seconda piatto, il medaglione di rana pescatrice alla Rossini e Pinot nero Jesc, Raffaele Maniaci. Si chiude con il soffice di mela rosa dei Sibillini, anice e nocciole (prezzo 75 euro bevande incluse – info e prenotazioni: Tel. 3479383783).

Un totale di 15 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e cinque.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. La Scudiero (Pesaro) – 28 marzo; Dalla Vecchia (La Alla (Fano) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Pieretto (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Cantina delle Fate (Passambrone) -23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Ma anche quest'anno si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. **INFO**: https://dallavignaallatavola.marcheenoteche.it

Precedente articolo
Cinecinema Fano chiude con successo e grande partecipazione di pubblico

Prossimo articolo
Serfilippi: "Bugaria di rilanciare Fano con un piano strategico, infrastrutturale ed inclusivo"

STAZIONE METEO FANO TV
PREVISIONI DEL TEMPO

Enoturismo e cultura nel nome di Rossini

Il progetto "Enoturismo Marche" arriva al ristorante Il Galeone con il Grof, dedicato a Rossini. Menù esclusivo e vini locali in 15 eventi fino a giugno.

Enoturismo e cultura nel nome di Rossini

"Dalla Vigna alla Tavola" arriva sul mare, oggi alle ore 20, al ristorante Il Galeone (piazzale Amendola 2). Il progetto "Enoturismo Marche" voluto dalla Regione e assessorato all'Agricoltura, a cui quest'anno è abbinata la prima edizione del Grof (Gioachino Rossini Cocoa Food), vuole promuovere lo sviluppo del settore enoturistico regionale. Lo chef Marco Voglio omaggerà Rossini con piatti ispirati al grande compositore ma a base di tipicità locali: cappesante scottate, cavolo nero di Fano, tartufo nero da abbinare a uno Spumante metodo classico Giulio 07 dell'azienda agricola Roberto Lucarelli. Quindi passatelli asciutti, tavette, mongole di Fano e cacciatora di Urbino da gustare con un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne, Umani Ronchi. A seguire i maccheroni alla Rossini, vino un Rosato La Vigna delle Terrazze dell'azienda Claudio Morelli. Secondo piatto, i medaglioni di tana pescatrice alla Rossini e Pinot nero noir, Fattoria Mariotti. Si chiude con il soffice di frola rosa dei Sibillini, anice e nocciole (prezzo 70 euro bevande incluse- info e prenotazioni. Tel. 0470993780).

In totale 15 eventi, fino alla fine di giugno. Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Lo Scudiero (Pesaro, 30 marzo), Dalla Vecchia Zia Ada (Fano-6 aprile), Il Giardino Dei Sapori (Fano-11 aprile); Oliver (Pesaro-18 aprile), Pomaria (Urbino-8 maggio). Tre le cantine: Collina delle Fate (Frassinoro-23 maggio, Crossara (Fano-28 maggio), Mariotti (Colli al Metauro-6 giugno), Di Sante (Fano-21 giugno). Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia (https://dalla-vigna-alla-tavola.ronchiopinotvino.it)

Di Redazione / Servizio

Dalla stessa sezione

Cronaca
Vanlle fatta per Khalil e sputo su Petronic

Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa: sequestrato contanto

Cronaca
Vis, sputo su nuovo nome. Plaso il portiere Zacchi

Cronaca
Spanson vicina la conferma della Campagna Prosciutto

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 20 MARZO ORE 20

Mercoledì 20 alle ore 20 Dalla Vigna alla Tavola: la sagra in parola arriva a Pesaro, al ristorante La Scudiera (via Baldassini, 2). Lo scenario ideale per inaugurare "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno del progetto "Enoturismo

Marche: dalla Vigna alla Tavola", modulo finanziato dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto

è a cura di Orietta Carbonizzoni.

Sarà un viaggio dal gusto condotto da Daniele Puhi e Alessandro Fulciano, chef creativi e appassionati, che interpretano la cucina del grande Maestro attraverso un magnifico banchetto in chiave moderna e raffinata. Esempio perfetto gli amuse bouche: olive alla pesarese ripiene di pasquetta, bignè alla carbonara, mini – lyrate

di spelta e mortadella, tacco di maiale, sappiri e profiti, panpori, cenere e parmigiano. Degustazione di pane e grissini con olio Cappuccini di Collina delle Fate e burro alla vaglia e colatura di alici. L'antipasto prevede tortino di

carne di maiale, oblato di timina e bottarga di tonno di Sicilia marinato. Primi: ravioli amorini, Maria, metodo classico, Collina delle Fate. Primo piatto: i bucatini alla Rossini, pomodori e lardo e gratinati con pecorino.

di foie gras e tartufo nero, tagliolini provolone cruda, mi abbonamento Aragio, chef Romuy, Collina delle Fate. Secondo: Colombaccio, costiche alla brace e cipolotto accompagnati da Arnaia, pinot nero, Collina delle Fate. Si chiude con un pre dessert: un viaggio alle Maldive (Fusion di frutti della passione, crema inglese alla vaniglia, sorbetto al mango e cocco al cocco). Dessert: Sara Herard. Caffè e piccola pasticceria Sfogliatella alla ricotta, pastina cotta al tempione, cannoncino ripieno di crema e gocce di cioccolato, baba al rum ignoto. 60 euro Acqua e coperto inclusi. Info e prenotazioni: tel. 0721 140 1994. Sommelier Cecilia Rossi e Giovanni Rispoli

Il tour gastronomico proseguirà con ristoranti, cantine e luoghi culturali: Colle Vecchia (Ca Ada Urbino) – 4 aprile; Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gilas (Pesaro) – 18 aprile; Poderia (Urbino) – 9 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) 23 maggio; Crispiano (Fano) – 30 maggio; Marotti Campi (Monteporzio) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro

e Urbino.

Fino alla fine di giugno, 12 eventi per scoprire le Marche dalla tradizione. Nella provincia di Pesaro e Urbino, attraverso i sapori autentici e genuini delle ricette locali, sulle note di Rossini gran gourmet, accompagnati da produttori, chef, pasticcieri e vignaioli di vini.

INFO: https://dallavignaallatavola.mar.marche.it

← TEATRO MAGGIATI: Federico Buffa con ITALIA MUNDIAL

"Il ritorno degli amanti" sabato 23 marzo a Fossombrone. Un omaggio ad Amedeo Bucci e a la bellezza →

Potrebbe anche interessarti

Montegrimano Terme entra nell'itinerario della Bellezza

A Pergola la Serata Medievale: 250 figuranti, 15 gruppi storici e i buoi del Palio di Siena

LO SCUDIERO PESARO OSPITA DALLA VIGNA ALLA TAVOLA GROF

SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA EMAIL

HASHTAG
#FOOD #TOUR #PROMO #DALLAVIGNAALLATAVOLA GROF #LOSCUDIERO

FOTOGALLERY (2) Login to download

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa

© Copyright 2014

Lo Scudiero Pesaro ospita Dalla Vigna alla Tavola GROF

ESOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con Gioacchino Rossini Opera Food

3° APPUNTAMENTO ALLO SCUDIERO PESARO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marmigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 20 MARZO ORE 20

Mercoledì 20 alle ore 20 'Dalla Vigna alla Tavola' fa tappa in pieno centro a Pesaro, al ristorante Lo Scudiero (via Baldassini, 2). Lo scenario ideale per introdurre 'Gioacchino Rossini Opera Food' all'interno del progetto 'Esoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola', iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura. Il progetto è a cura di Dennis Comunicazione.

Sarà un viaggio dal gusto condotto da Daniele Patti e Alessandro Furlani, chef creativi e appassionati, che interpretano la cucina del grande Maestro attraverso un magnifico banchetto in chiave moderna e raffinata. Esempio perfetto gli amuse bouche: niva alla pescarese ripiena di pecorello, tonnarelli alla carbonara, eclair - tartare di ricciola e mortadella, tacco di mela, seppia e piselli e pancipuri, tartufo e parmigiano. Degustazione di pane e grissini con olio Cappuccini di Collina delle Fate e burro alle alghe e colatura di alici. Cantipasto prevede battuta di carne di manzo, alberto di linguine e bottarga di tuorlo d'uovo marinato. Vino in abbinamento Morte, metodo classico, Collina delle fate. Primo piatto I Maccheroni alla Rossini, ortaggi, uno ad uno e gratinati con un composto di foie gras e tartufo nero. Tagliolini prosciutto crudo in abbinamento Allegro, chardonnay, Collina delle Fate. Secondo Colombaccia, ciliegie alla lacca e capolatte accompagnati da Artacia, pinot nero, Collina delle Fate. Si chiude con un pre dessert: un viaggio alle Maldive (Purea di frutto della passione, crema inglese alla vaniglia, sorbetto al mango e spuma al cocco). Dessert: Saint Honoré, Caffè e piccola pasticceria Sfogliatella alla chantilly, panna cotta al lampone, cannole ripieno in ricotta e gocce di cioccolato, babà al rum (prezzo: 60 euro) Acqua e coperto inclusi. Info e prenotazioni: Tel.: 0721 165 8934. Sommelier Otello Rossi e Giovanni Stagni.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Dalla Vecchia Zia Alba (Fano) – 4 aprile: Il Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile: Gibas (Pesaro) – 18 aprile: Pomanta (Urbino) – 8 maggio: Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) –23 maggio: Crispalle (Fano) – 26 maggio: Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno: Di Sante (Fano) – 21 giugno: Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 16 eventi per scoprire le Marche delle tradizioni nelle province di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini grandi gourmet, accompagnati da produttori, chef, cuoi, vignaioli e birrai.

INFO: https://visitpesaroeurbino.com/marche-sensoriali/

Annalisa Pambianchi

Ufficio Stampa

Sul Quotidiano Primo è stata data l'ipse dal Decreto EXIT

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Mi piace! 10 per primi che il piace

Correlati

Enoturismo Marche dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Spoke Food

Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Spoke Food

Lunedì 6 dicembre al ristorante La Gioachino inaugurazione della opera pittorica di Hector Fish. Prenotazioni al numero 0721/555884

← Precedente
Parco Urbano Scultura Pesaro

Successivo →
Giornata Mondiale della Sindrome di Down, a Mondavio tre iniziative per approfondire e riflettere

Lascia un commento

Scrivi un Commento...

Commenta

Gioachino Rossini opera Food a Pesaro: ecco i veri maccheroni del Cigno

Alla Scudiero la prima serata del 'Grof', che vuole riscoprire una delle sette ricette autografe di Rossini, forse la preferita dal grande compositore, e farla degustare ai pesaresi e ai turisti

Il Grof (Gioachino Rossini opera Food) a Pesaro presenta i veri maccheroni del Cigno. Daniele Patti e Alessandro Furlani, in primo e secondo di Rossini alla Scudiero

Pesaro, 18 marzo 2024 – Il progetto **'Dalla vigna alla tavola'**, promosso dalla Regione per sviluppare l'enoturismo e quest'anno tutto di **piatti rossiniani nostrani delle nostre tipicità**, arriva a **Pesaro** in una dei indirizzi storici della cucina rossiniana: lo Scudiero di palazzo Ribelassini. Qui mercoledì 20 marzo alle 20,30 si terrà la **prima serata pesarese del 'Grof', ovvero del 'Gioachino Rossini opera food'** che vuole riscoprire ogni anno una delle sette ricette autografe di Rossini e farle degustare ai pesaresi e ai turisti. Fin dai tempi di Franco Ridolfi, storico ristoratore pesarese, 'La Scudiero' aveva riscoperto la cucina rossiniana e oggi i due cuochi **Daniele Patti e Alessandro Furlani**, proseguono su questa linea mettendo a frutto la loro cultura contadina e marinara. "Fin da quando siamo arrivati, dodici anni fa, abbiamo inserito in carta il 'filetto alla Rossini', dicono.

Il piatto della prima edizione del Grof ovvero i **'maccheroni alla Rossini'**, forse la ricetta preferita dal grande compositore che faceva la pasta lui stesso con fegato grasso e tartufo e che tutti potranno riassaporare domani sera.

La "Serenata Gran Partita" per i Concerti Aperitivo

Il menù è raccontato dagli stessi autori. "Proponiamo la battuta di manzo Albedo di Limone, bottarga di tonno d'uova marinate. Seguiranno i sontuosi Maccheroni alla Rossini, farciti di fegato grasso, tartufo nero, funghi e prosciutto crudo stringati uno ad uno ricoperti da un cremoso di cacciata dopo e gratinati al forno. Continuiamo con il colombaccio cotto alla brace rigolato e astriche, e quindi con un dolce strepitoso. Il "Viaggio alle Maldive", che non è altro che il ricordo di un viaggio in una conchiglia di ostriche, crème inglese, sorbetto al mango e spume di cocco. Si terminerà con sua Maestà Saint Honore, un dolce completamente rivisitato con modernità e gran classe". I vini dell'azienda agricola 'La collina della fata' che insieme al sommelier Otello Renzi, e Giovanni Stupici hanno pensato di abbinare rispettivamente Mirto, Adagio e Arte, tre calici di eleganza francese e con aromatici rossiniani.

Di Redazione Internet

Enoturismo e cultura nel nome di Rossini

Il progetto "Enoturismo Marche" arriva al ristorante Il Galeone con il Grof, dedicato a Rossini. Menù esclusivo e vini locali in 15 eventi fino a giugno.

LO SCUDIERO PESARO OSPITA DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

3° APPUNTAMENTO A LO SCUDIERO PESARO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione enogastronomica sulle orme del Maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 20 MARZO ORE 20

Mercoledì 20 alle **ore 20** Dalla Vigna alla Tavola fa sosta in centro a Pesaro, al ristorante **Lo Scudiero** (via Bottelenti, 2). Lo scenario diventa per un anteprima Gioachino Rossini Opera Food all'interno del progetto Enoturismo Marche dalla Vigna alla Tavola, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto è a cura di **Ermia Comunicazione**.

Sarà un viaggio del gusto condotto da **Daniele Patti** e **Alessandro Farfani**, chef creativi e appassionati, che interpretano la cucina del grande Maestro attraverso un magnifico banchetto in chiave moderna e raffinata. Esempio perfetto gli amuse bouche: olive alla cioccolata ripiene di passatelli, bonbon alla carbonara, scilatti – tartare di agnello e mortadella, tacco di maiale, zeppole e pisarei e puntpurt, cerasuolo e parmigiano. Degustazione di pane e grissini con olio Cappucci di Collina delle Fate e burro alla vigna e salatura di alici. L'antipasto prevede tartelle di carne di manzo, alkeda di limone e bottarga di tonno d'uovo marinato. Vino in abbinamento Marte, moscato nuovo, Collina delle fate. Primo piatto i Maccheroni alla Rossini, spinaci con acciuga e gratinati con un composto di fois gras e tartufo nero, funghi e prosciutto crudo. In abbinamento Adagio, chardonnay, Collina delle Fate. Secondo: Colombaccio, cotiche alla brace e cipollotto accompagnati da Arlevia, pinot nero, Collina delle fate. Si chiude con un pre dessert: un viaggio alle Maldive (Pure di frutto della passione, crema inglese alla vaniglia, sorbetto al mango e spuma di cocco). Dessert: Saint Honoré. Caffè e piccola pasticceria (Mogliazella alla chantilly, panna cotta al limone, cannolo siciliano di ricotta e gocce di cioccolato, babà al rum ripieno). Acqua e caporto inclusi. Info e prenotazioni: Tel: 0721 162 1804. Serata con **Onelia Renzi** e **Giovanni Stupio**.

Il tour gastronomico prosegue nei ristoranti, cantine e luoghi culturali: Sala Vecchia (La Ala (Fano) – 4 aprile; Il Giardino dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibas (Pesaro) – 18 aprile; Ponente (Urbino) – 8 maggio. Tra le cantine: Collina delle Fate (Fossombrone) -22 maggio; Crispaia (Fano) – 29 maggio; Marotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle ricchezze locali, sulle rotte di Rossini gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e birrai.

INFO: https://enoturismomarche.com/dalla-vigna-alla-tavola/

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

3 + [ ] = 13

NEXT
Pesaro capitale [illegible]

PREVIOUS
MARCHE: DOCUMENTO [illegible] NEL QUARTO TRIMESTRE 2023

Cerca ...

CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- Vis Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Nazionale - Informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA 4^ TAPPA 4 APRILE FANO

ENOTURISMO MARCHE DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

4^ TAPPA DALLA VECCHIA ZIA ADA – FANO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet.

GIOVEDÌ 4 APRILE ORE 20

La terra artigianali e agricole del territorio abbinate alle prime gourmet protagoniste della 4^ tappa di "Gioachino Rossini Opera Food" all'interno di "Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", ospitata, **giovedì 4 aprile (ore 20)** al ristorante "Dalla Vecchia Zia Ada" IV la Romagna, 5/B – Fano.

La serata è un inno all'italianità da gustare dall'inizio alla fine. Tre dita fino di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle tracce di Pesaro Grand Gourmet, accompagnati da produttori, chef, oste, sommelier e birrai. Dopo un'entrata di benvenuto di cortesia d'Urbino Dop con tartufo nero di stagione e crostini di pane artigianale, ecco servito il menù dal Mare consulto: cannoncini di pizza stagione ripieni di fegato grasso d'oca, tortelli neri, procciutto crudo, tuorlo d'uovo e funghi secchi. Spaccata di pomodoro San Marzano e cialda di parmigiano reggiano.
Abbinamento con birra "Nove Cerchi" in stile belgian strong ale del birrificio Benson di Fano. Ancora, baccalà scottadito con crema di ceci, cipolla rossa scalfida, filetti di baccalà al forno e spolverata di pecorino di fossa.
Abbinamento con birra "Lola" scura aromatizzata alla vaniglia del birrificio Benson di Fano. Per finire, bacio morbido con fondente, fettine di cachino cipolla con tartufo nero, pancetta, pangrattato, parmigiano, cavolo e aglio.
Abbinamento con birra "Jacaranda" in stile IPA del birrificio Benson di Fano. Si chiude con una nota dolce, la tortelletta con crema chantilly e mela rossa dei monti Sibillini caramellata. (Costo del menù: 35 euro – tel. 0721 402993).

Il progetto a cura di Omnia Comunicazione, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, prevede tre itinerari, cantine e luoghi culturali: 1) Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gibus (Pesaro) – 16 aprile; Pennese (Urbino) – 8 maggio. Tre le cantine: Collina delle Fate (Frontone) -23 maggio; Cincinnato (Fano) – 25 maggio; Mancini (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Di Lutto 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavolamarcheenoturismo.it

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

+ = otto

INVIA COMMENTO

NEXT
Venerdì Santo, a Castelleone Santo, a "Tavola"

PREVIOUS
Giovedì Vigilia e vigilia del Venerdì Santo, Venerdì Santo

CERCA

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- Vis Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notiziario – informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation
- Radio Vivalle

'Dalla Vigna alla Tavola' fa tappa al ristorante "Dalla Vecchia Zia Ada"

FANO – Le birre artigianali e agricole del territorio abbinate alle pizze gourmet protagoniste dello 0^ tappa di 'Gioachino Rossini Opera Food' all'interno di 'Enoturismo Marche': 'Dalla Vigna alla Tavola', appunto, **giovedì 4 aprile (ore 20)** al ristorante 'Dalla Vecchia Zia Ada' (V.le Romagna, 01/B – Fano).

La serata è un invito all'Italianità da gustare dall'inizio alla fine. Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle specialità locali, sulle note di Rossini (anche gourmet, accompagnati da preparatori, chef, oli, vignaioli e birrai. Dopo un'entrée di fondo di cardella d'Urbino Dop con tartufo nero di stagione e crostini di pane artigianale, ecco servito il menù del felice connubio: carnaroli di pizza sfogliata ripiena al legato grasso d'oca, tartufi neri, prosciutto crudo, quanto d'acino e funghi secchi, lasagnetta di pomodoro San Marzano e cialda di parmigiano reggiano.
Abbinamento con birra "New Order" in stile belgian strong ale del birrificio Rentier di Fano. Ancona, base scrocchiante con crema di ceci, cipolla rossa stufata, filetti di baccalà al forno e spolverata di pecorino di fossa.
Abbinamento con birra "Lola" sours aromatizzata alla salvia del birrificio Rentier di Fano. Per Fano, base morbida con fiordilatte, fettine di tacchino ripiene con tartufo nero, pancetta, caciotta, parmigiana, salvia e aglio.
Abbinamento con birra "Jacaranda" in stile IPA del birrificio Rentier di Fano. Si chiude con una nota dolce, la tartelletta con crema chantilly e mele rosa dei monti Sibillini caramellate. (Costo del menù: 32 euro – tel. 0721 -620797).

Il progetto è curato da Grande Comunicazione, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, prevede tre ristoranti, cantine e luoghi culturali: 3 Giardino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gioia (Pesaro) – 18 aprile; Pergola (Urbino) – 8 maggio. Tre le cantine: Cantina delle Rose (Roncofreddo) -22 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mancini (Colli al Metauro) – 8 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheenoteca.it

Share 1

Previous article: Il Calcio a 5 protagonista dell'estate pesarese: forma il Goalkeeper CAMP targato ASD FOG

Next article: Giovani e imprese, lo stato del futuro e i cambiamenti. Convegno CNA a Mondolfo

Redazione Occhio alla Notizia

https://www.occhioallanotizia.it

Occhio alla Notizia è il telegiornale di FanoTV in onda alle ore 20.30 sul canale 19 del Digitale Terrestre e visibile in tutta la Regione Marche.

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

Meteo Fano

WIDGETS

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

4ª TAPPA DALLA VIGNA DA ABA - FANO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 4 APRILE ORE 20

Le terre artigianali e agricole del territorio pesarese alla prima giornata protagonista della 4ª tappa di Slow Food Revival

Opera Food affiancato da Bacco Menu Mobile. Dalla Vigna alla Tavola, martedì, giovedì e sabato (ore 20) al ristorante

Della Vecchia Da Aba (Via Romagna, 80/B - Fano)

La cena è un invito all'italianità da gustare dall'inizio alla fine. Fino alla fine di giugno 13 eventi per scoprire le Marche

della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino. Alimenti e sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini. Food Gourmet, accompagnati da prodotti ed chef, noti, originali e tipici. Dopo un'ordine in Vendita di

cucina ci si terrà. Dopo con vanaty menu di seguito e contorni di piatti artigianali, ecco servirsi il menu del Fabio - come dici

carnoncini di pesce sfogliato ripieni di Pagano gesso d'ova, tartufi neri, prosciutto crudo, lardo d'anice e funghi secchi

Spaccata di pomodoro San Marzano e nubila di parmigiano reggiano.

Abbinamento con birra "Saint Omer" in sala bagna strong da del territorio Rentoni di Fano. Anatra, base acrostinata con

crema di ceci, cipolla rossa stufata, filetti di baccalà al forno e spolverata di pecorino di Fossa.

Abbinamento con birra "Lisa" sauce cromatica rossa alla panna del territorio Rentoni di Fano. Per finire, base mortadella con

Pandilarte. Indore di cavallo ripieno con tartufo nero, pancetta, pangrattato, parmigiano, aceto e aglio.

Abbinamento con birra "Spaccaviolo" in sala Ale del territorio Rentoni di Fano. Il cibo da con una nota dolce, la cytolecia

con crema chantilly e mela rosa dei monti Sibillini carpineta bata. (Costo del menù: 35 euro - tel. 0721 - 832795).

Il progetto è nato di Grande Comunicazione, finanziato dalla Regione Marche - Assessorato all'agricoltura, protagonisti sono

ristoranti, cantine e luoghi culturali: Il Giardino dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Gioco (Pesaro) – 18 aprile; Potenza (Urbino) – 8 maggio; Tre le Lanche, Colline della Tela (Fossombrone) - 23 maggio; Crispino (Fano) – 26 maggio; Marioni (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 27 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in altri luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheandiamo.it

← I rischi che minacciano il futuro europeo e le responsabilità dei governi nazionali

Fermo, Baldoni (FI): "Congratulazioni e buon lavoro al Prefetto D'Alessio" →

Potrebbe anche interessarti

Bike Therapy Pergola, a Monte

Mondolfo-Marotta, urgente un summit con il Comune di Fano

Processo Varani i familiari dialogano a margine dell'assise

Mettete tartufi nei "cannoncini". Ne uscirà una serata rossiniana doc

"Dalla vigna alla tavola": quindi musicali in forma di pizza una melodia per i palati pensata per oggi da Luca Cerno.

Mettete tartufi nei "cannoncini". Ne uscirà una serata rossiniana doc

Il genio di Luca Cerno della pizzeria (che definire bar è riduttivo) "La vecchia via Adria" ha concepito per oggi (23/09) una serata che va al di là dei confini e che abbatte il muro virtuale di "Fosso Sejore" che da sempre divide due comunità così vicine ma così lontane come Pesaro e Fano. Ci voleva il canto del Cigno, ovvero la musicalità dei piatti ispirati a Rossini, per superare questa barriera ideologica e creare una serata che unisca le due città bellaiano di capitale della cultura. Certo, lo quattro mura Semalco di questo nobile chiosco piccolo di periferia fanese (poco oltre Fosso Sejore) lungo la Statale Adriatica non basterà per ospitare i buongustai delle due città, ma le rispettive rappresentative si o alcuni potrete provare a prenotarvi per partecipare a questa serata speciale del "Bicentenario Rossini cena locali", che nasce dentro la serie "Dalla vigna alla Tavola, voluta dalla Regione per valorizzare i prodotti tipici locali. Con i quali, pensando a Rossini, Luca Cerno apparecchia una cena rossiniana unica. Gli ingredienti delle vivande, nei casi pizze speciali, sono state scelte pensando a Rossini e a lui sarebbero molto piaciute: crostini di cuore artigianale con fondutina caciotta d'Urbino e tartufo di stagione.

Quindi il cuoriaglio del piatto dedicato del Gnol (l'inaugurazione alla Rossini) ovvero i cannoncini di pizza sfogliata ripieni di tartufo nero, prosciutto crudo croccante, tuorlo duoso e funghi cardoncelli, maccheroncelli di pomodoro San Marzano con cialda di parmigiano e fegato d'oca. Un piatto che da solo basta a muovere la curiosità. Quindi la pizza base scioglievole con farina di ceci, opaco rosso siciliano, filetti di lasagnetta al forno e spolverata di pecorino di fossa. E ancora i bacconcini di pizza a doppia cottura (fritta e al forno) con tacchino porchettato, pancetta marchigiana e finocchietto selvatico, ripieno di crema al tartufo nero e servito con crema carbonara. Infine la tartelletta con crema chantilly e nota rosa dei mirtilli caramellati. In abbinamento birre del birrificio Renton di Fano. Rossini vorrebbe partecipare.

d. e

Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE
Cronaca
Scout per sempre, si rinnovano dopo 40 anni dal "compa" partigiano
Cronaca
Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo farà incetta: "Incassi milionario"
Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa. Allarme: sequestrate evidenze
Cronaca
Vis, squadra un nuovo nome. Piace il partiere Zaccini
Cronaca
Spareser: vicina la conferma della Campagna Prosciutto

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il calciomercato 2024, che impazzerà per...

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE
Cronaca
Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo farà incetta: "Incassi milionario"
Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa. Allarme: sequestrate evidenze
Cronaca
Vis, squadra un nuovo nome. Piace il partiere Zaccini
Cronaca
Spareser: vicina la conferma della Campagna Prosciutto
Cronaca
L'ultimo abbraccio ai coniugi Rossi. Il

Dalla Vigna alla Tavola 4- Tappa 4 aprile Fano

« Precedente Continua »

con Gioachino Rossini Opera Food

4° TAPPA DALLA VECCHIA ZIALIA – FANO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici delle tradizioni marchigiane sulle orme del Pesarese e grandi gourmet

OGGI | 4 APRILE ORE 20

Le birre artigianali e agricole del territorio abbinate alle pizze gourmet proteggentrice della 4° tappa di Gioachino Rossini Opera Food

all'interno di "Enotuscania Marche: dalla Vigna alla Tavola" ospitata, giovedì 4 aprile (ore 20) al ristorante "Dalla Vecchia Zialia" (Via

Romagna, 66/68 – Fano).

Lo scenario o un mix all'Italiano da gustare dall'inizio alla fine. Fino alla fine di giugno 10 eventi per scoprire le Marche dalla

tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle Nobile locali, sulle rotte di Rossini Orsini.

Gourmet, accompagnati da produttori, chef, cult, signoli e bimal. Dopo un'antrite di fondata di cacciotta d'Urbino Dop con tartufo

nero di stagione e crostini di pane artigianale, acqua servito il menu dal felice connubio

cannelloni di pizza ripieni di fegato

gelosia di lusa, tartufi neri, prosciutto crudo, fiocchi d'uovo e funghi neruti. Spumante di pennelone San Mariano e cialda di parmigiano

reggiano.

Abbinamento con birra "New Order" in stile belgian strong ale del birrificio Rentan di Fano.

Ambra, base scorrevolmente con aroma di noci,

cipolla rossa stufata, fichi di baccalà al forno e spolverata di pecorino di Fossa.

Abbinamento con birra "Lola" saison aromatizzata alla salvia del birrificio Rentan di Fano. Per finire, base morbida con fiordilatte,

fettine di tacchino ripiene con tartufo nero, pancetta, pangrattato, parmigiano, uovo e aglio.

Abbinamento con birra "Gazzarada" in stile IPA del birrificio Rentan di Fano. Si chiude con una nella delos, la tartufetta con crema

chantilly e noce rosa de monti. Bibite convenzionate. (Costo del menu: 33 euro – tel. 0721 – 1920797).

Il progetto a cura di Omnia Comunicazione, finanziato dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura, prosegue fra ristoranti,

cantine e luoghi culturali: il Questino Dei Sapori (Fano) – 11 aprile; Ostra (Pesaro) – 18 aprile; Pergola (Urbino) – 6 maggio. Tra

le cantine: Colline delle Fate (Fossombrone) -25 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Coli al Metauro) – 6 giugno; Di

Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marchetourism.it/

Anastasia Pambianchi

Ufficio Stampa

#Dalla Vigna alla Tavola 4- Tappa 4 aprile Fano

Condividi:
Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

17 Mi piace Mi piace 19 persone ne mi piace.

Scritto da admin

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA 5^ TAPPA

Marzia Bf / By staff / 8 Aprile 2024 / No Commento

ENOTURISMO MARCHE DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

5^ APPUNTAMENTO AL BARDINO DI SAPORI

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 11 APRILE - ORE 20

Il Giardino dei Sapori (Viale Adriatico, 13/A - Fano capita, **giovedì 11 aprile alle ore 20.** Il quinto appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food con un menu degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana tra cui i buonissimi tartufi. Il viaggio Enoturismo Marche Dalla Vigna alla Tavola continua nella provincia di Pesaro e Urbino alla scoperta delle tipicità locali, sulle tracce di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, oste, signorili e birrai, con il progetto a cura di Omnia Communicazione. Ecco il programma di giovedì nel locale dello chef Andrea Angelini: scaloppine di bremenzuco, baccalà mantecato con polenta gialla e radicchio italiano. Antipasto: tortino di patate profumato al lime Fondata di pomodori e aloe; arrabbiata di polpo, salsa cicci e burrata, insaccatella, crema di favetta e pancetta. Primi piatti: tagliatelle alfanno, sugo di pendolino, basilico, fiorio di soglioto e salsa alne nero. Maccheroni gallo alla Rossini. Secondo piatto: Mazzata, frittata di funghi, lime, tartufo e pecorino. Dessert: Cheesecake al cioccolato bianco, salsa al caffè, crumble salato al cacao e panna. Vini in abbinamento: Perlago, Spumante Metodo Classico dosaggio zero - Az. Bio Pirovella, Chiarduce, Bianchello del Metauro Doc Superiore - Az. Bio Crespaia, Arcora Stefano Antonucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore - Az. Vit. Santa Barbara, Lina, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito - Az. Vit. Santa Barbara.

Prezzo della cena: 55 euro. Info: tel. 0721-888015.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Gilas (Pesaro) - 18 aprile; Pierantoni (Urbino) - 9 maggio. Tra le cantine: Colline delle Fate (Sassocorvaro) -23 maggio; Crespaia (Fano) - 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) - 6 giugno; Di Sante (Fano) - 21 giugno. Gli altri 4 incontri a cantine in alcuni luoghi storici e culturali dell'eccellenza di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheincantiere.it

Condividi

Tagli: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

+ 8 = quindici

INVIA COMMENTO

NEXT
Dal 13 aprile in vendita i biglietti per il BCF 2024

PREVIOUS
All'Auditorium "La Pagliarella" - Lunigrina di Pesaro"

CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- VS Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notiziario - informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation
- Radio Vivalle

Enogastronomia

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

2 · 0 · ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

1° APPUNTAMENTO AL SAPORE DI SAPORI

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 11 APRILE - ORE 20

Il Giardino dei Sapori Viale Adriatico, 134A – Fano cucina, giovedì 11 aprile alle ore 20,00 quinto appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Dario Pozzi con un menu degustazione che celebra la passione del compositore per i
sapori autentici della tradizione marchigiana ha ideato l'iniziativa turistica Il viaggio Enoturismo Marche: Dalla Vigna alla
Tavola centenaria nella provincia di Pesaro e Urbino alla scoperta delle eccellenze locali, sulle orme di Rossini grandi gourmet.
accompagnati da produttori, chef, esperti, signori e dame, con il progetto a cura di Orema Comunicazione. Ecco il programma di giovedì nel locale dello chef Andrea Angelini: a seguire di benvenuto, biscotti rendinara con polenta
grafo e vellutato zucchine. Antipasto: scrigno di pesce profumato al limo, fondue di pomodori e olio, vinaigrette di polpo.
salsa con chiantala, mozzarella, crema di fagiolo e pancetta. Primi piatti: tagliolino alluvio, sugo di pinzimonio, basilico.
Pesto di vongole e salsa colle nere. Maccheroni gerol alla Rossini. Secondo piatto: Mozzarella, fonduta di funghi, timo.
Cantalupo e pecorino. Dessert: Cremoso al cioccolato bianco, salsa al caffè, crumble salato al cacao e panna. Vini in abbinamento: Perlaggio spumante Metodo Classico Gioaggio bianco – Az. Bio Pervalta, Chiaretto, Marche del Metauro
Doc Sangiovese – Az. Bio Crispiada, Ancona Stafane Antonucci, Verdicchio dei Castelli di jesi Doc Classico Superiore – Az.
Vrk. Santa Barbara, Lina, Verdicchio dei Castelli di jesi Doc Passito – Az. Bio. Santa Barbara
Prezzo della cena: 35 euro, info: tel. 0721 800016
Il tour gastronomico proseguirà nei ristoranti, cantine e luoghi culturali dei Sibillini (Marche) – 18 aprile: Ristorante Cortese – 9
maggio, Tra le cantine, Castro delle Rose (Acquasanta Terme) – 23 maggio: Crispiada (Fermo) – 26 maggio, Manaro (Corridonia)
Metauro – 6 giugno: Di Sante (Parlar) – 21 giugno: Ristorante Il Tempio e le visite guidate ai luoghi storici e culturali della
provincia di Pesaro e Urbino.
Fonte: https://www.visitmarche.it/it/eventi/

← VIJASA BATTERY, 6° RAVENNA L'AVVERSARIO DI SEMIFINALE

"Nel Gestori dei Rossini Gardoni tra tavola e armoniose cure" →

Potrebbe anche interessarti

Pesaro scuole chiuse il sabato, fondi finiti

L'Itinerario della Bellezza nella provincia di Pesaro Urbino "Vale un viaggio"

Monte Catria, tutto aperto: divertimento assicurato

"Dalla Vigna alla Tavola": 5° appuntamento al 'Giardino dei Sapori'

FANO – **Il Giardino dei Sapori** (Viale Adriatico, 1344 – Fano) riapre, **giovedì 11 aprile alle ore 20**, il quinto appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food con un menù degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana tra cui i buonissimi tartufi. Il viaggio Enogastronomico Marche – Dalla Vigna alla Tavola continua nella provincia di Pesaro e Urbino alla scoperta delle tipicità locali, sulle note di Rossini grandi gourmet, accompagnati da produttori, chef, soci, viticoltori e birrai, con il progetto a cura di Dorina Consumatore. Ecco il programma di giovedì ed il menù dello chef Andrea Angelini: Aperitivo di benvenuto, biscotti marinato con polenta gialla e radicchio stufato. Antipasto: tortino di patate profumato al timo fondente di pomodori e alici; ammoniata di polpo, salsa cari e burrata, mozzarella, crema di taverna e panzetta. Primi piatti: tagliolino al uovo, sugo di pendolino, basilico, trotto di cagliola e salsa di vin cuore; Maccheroni golosi alla Rossini. Secondo piatto: Mozzola, hummus di fanghi, timo, tartufo e pecorino. Dessert: Cremoso al cioccolato bianco, salsa al caffè, crumble salato al cacao e panna. Vini in abbinamento: Perlugo, Spumante Metodo Classico dosaggio zero – Az. Bio Pieralisi, Chardonnay, Moschato del Metauro doc superiore – Az. Bio Crespaia. Ancora Bellano Antonucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore – Az. Vin. Santa Barbara, Lina, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito – Az. Vin. Santa Barbara.

Prezzo della cena: 55 euro, info: tel. 0721-800815.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Gradara (Pesaro) – 28 aprile; Ripatransone (Ascoli) – 8 maggio, Ma le cantine, Cucina della Nona (Ancona/Jesi) -22 maggio; Cressiano (Fano) – 26 maggio, Pierrolò (Colli al Metauro) – 4 giugno, Di Sante (Fano) – 11 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://visitlavignaliaveccia.marcheinfelma.it

Tra filosofia e tecnologia: a "Incontri capitali" in teatro magistrale di Maura Gancitano

Valtetogna, in arrivo altri 850.000 euro per gli asfalti nel territorio comunale

Redazione Contro alla Notizia

https://www.controallanotizia.it

Giochi alla Notizia è il telegiornale di Fano TV in onda alle ore 22.30 sul canale 19 del digitale terrestre e visibile in tutta la Regione Marche.

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

Alla a Musica Fino a sugli con "Balance", sul palco Nada ed Eugenio Bennato

Il 300 di Repubblica di "L'E. 10 ne l'estensio" e sostegno al "Dropbaba – autismo e famiglie"

Paesaggi: impressioni in piazza per le perle Bruzzaro Nella. Tour gli scatti di domani

Nazzano: da Polizia a Antoni: consigli per evitare truffe online, con Marco Cammoni Cittadini Indirizzati

Primo incontro sul riscatto per la Giunta Ruffilli: al centro l'argomento Disastro e Biblioteca Federiciana

Paesaggi Fanesi, ecco i protagonisti della quarta giornata a Fano

LEAVE A REPLY

Comment *

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Post Comment

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

FACEBOOK INSTAGRAM MAIL YOUTUBE

Realizzato da Arco Felicetti

Dall'arrabbiata di polpo al tortino. Un "Giardino dei sapori" da gustare

Serata speciale tra orto e mare con richiami "musicali" per dare voce all'enoturismo e alle tipicità locali.

Dall'arrabbiata di polpo al tortino. Un "Giardino dei sapori" da gustare

"Dalla Vigna alla tavola" il passo è breve ma intenso, profumato e gustoso. Con questi presupposti "Il Giardino dei sapori" di Pesaro affezionata questa sera un banchetto esclusivo alla tipicità a chilometro zero ma con un pensiero particolare all'amo di capitale della cultura e a uno dei suoi maggiori interpreti: Gioachino Rossini. Il quinto appuntamento del "Grot", Gioachino Rossini opera food, inserito nel progetto voluto dalla Regione per valorizzare sia i vini del territorio che le tipicità regionali, si ferma in un locale di Pesaro che ha fatto della qualità una scelta. Oggi alle 20 è infatti in programma la seconda degustazione a cui tutti possono partecipare prenotandosi direttamente nel locale.

Il percorso inizia dai baccalà mantecato con polenta gialla e radicchio stufato, e prosegue con il tortino di patate profumato al timo, fondute di pomodori e alici, una sorta di incrocio tra orto e mare a testimonianza quanto la cultura nuda fanese è centenaria tradizione con cipolla marinara, per il tutto stesso che anche i marinai avevano un orto. Si prosegue poi con altri due antipasti: l'arrabbiata di polpo, salsa pesci e barnata e quindi la mazzancolla, crema di favette e pancetta, piatto quest'ultimo che punta tutto sulla semplicità. Per due primi piatti: il tagliolino all'uovo, sugo di pinolatura, basilico, filetto di scaglie e salsa olive nere, esempio di come la scaglia e il suo filetto possano alzare il tono di una ricetta semplice e sorprendente, quindi gli attesissimi maccheroni golosi alla Rossini. Si prosegue con mazzola, farrua di funghi, lima, tartufo e pecorino, infine con il dolce: cremoso al cioccolato bianco, salsa al caffè, crumble salato di cacao e panna. I vini in abbinamento sono il Perlugo, Spumante Metodo Classico dosaggio zero dell'azienda Ele Rovella, quindi il Chiarafuco, Bianchello del Metauro Doc Superiore Ele Crespaia, lo Stefano Antonucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore dell'azienda Santa Barbara e infine Lina, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito (Santa Barbara). Ovviamente il sommelier e gran cultore di sapori musicali Diallo Rano.

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca
Scout per sempre, si rinnovano dopo 40 anni dal "compa" partigiano

Cronaca
Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incassa milioneario"

Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa: Alzheimer, sequestrate sostanze

Cronaca
Vis, spunta un nuovo nome. Pluso il portiere Zacchi

Cronaca
Sperrour: vittoria la conferma della Campagna Prosciutto

Dalla stessa sezione

CRONACA
Vasile Fatta per Khalil e spunta un Petronio

Vis Pesaro squadra Fatta. Manovale dei Milani

Cronaca
Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incassa milioneario"

Cronaca
Giallo a Fano, trovata morta in casa: Alzheimer, sequestrate sostanze

Cronaca
Vis, spunta un nuovo nome. Pluso il portiere Zacchi

Cronaca
Sperrour: vittoria la conferma della Campagna Prosciutto

Cronaca
L'ultimo abbraccio ai nonnagi Rossi. Il

Domenica oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO

ENOTURISMO MARCHE DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

6° APPUNTAMENTO DA GIBAS

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet.

GIOVEDÌ 10 APRILE - ORE 20

Gibas (Strada panoramica Adriatica, - Pesaro) sopra, giovedì 10 aprile alle ore 20, il nuovo appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food, all'interno del progetto Enoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola, iniziativa finanziata dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura. Il progetto è a cura di Ormia Comunicazione.

Nel cuore del Monte San Bartolo, affacciati sul Mare Adriatico, il menu di Gibas è scandito dal ritmo delle stagioni del mare e della terra. Il menu "Dalla Vigna alla Tavola" riflette il rispetto della ciclicità per la stagionalità e per la qualità delle materie prime, tra cui ripesca provenienti da acque locali.

Per la serata inaugurale, un menu degustazione che è più musica per il suono e per lo clarinetto, si parte da un'insalata Bernadotte con aggiunta, tartufo nero e sugo, abbinamento Dante Bevanda (pas dosé) della Tenuta Mocaio Colagrande. Per i Maccheroncini alla Rossini un vino dal carattere unico, l'Impero di Fattoria Mancini, segue un secondo gusto con rombo e foie gras con ripieno di frutta agrodolce accompagnato da un calice di Alvaro di Collina delle Fate. Si chiude con panna Kaiser al rosso di Pesaro, mousse di caprino e gocce di Cardano e Vermouth. Il Convivio.

Prezzo della cena: 75 euro, info: tel. 0721-[illegible].

Fino alla fine di giugno si scoprono le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini della tipicità locali, sulle rotte di Rossini grandi gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e locali.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali: Pergola (Urbino) - 8 maggio; Tra le cantine: Cortina delle Fate (Fossombrone) -23 maggio; Cressiana (Fano) - 26 maggio; Mercato (Colli al Metauro) - 6 giugno; Di Sante (Fano) - 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in strani luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://dallavignaallatavola.marchenoteliene.it/

Condividi

Tags: eventi

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

4 +

INVIA COMMENTO

NEXT
Stato Regionale Servizio di Tutela Generale

PREVIOUS
"Mobilità e giovani a confronto", riflessioni Dirigente "SIRET"
SIRET

CERCA

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- VS Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notiziario - informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation
- Radio Vivaldi

'Dalla Vigna alla Tavola': sesto appuntamento giovedì 18 da 'Gibas'

PESARO – Gibas (Strada panoramica Adriatica – Pesaro) ospita, giovedì 18 aprile alle ore 20, il sesto appuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food, all'interno del progetto 'Gastronomia Marche', dalla Vigna alla Tavola, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Il progetto è a cura di Omnia Comunicazione.

Nel cuore del Monte San Bartolo, affacciato sul Mare Adriatico, il menu di Gibas è ispirato dal mirto delle stagioni del mare e della terra. Il menu Dalla Vigna alla Tavola rifletta il rispetto della cucina per la stagionalità e per la qualità delle materie prime, tra cui il pesce proveniente da acque locali.

Per la serata rossiniana, un menu degustazione che è pura musica per il palato e per la memoria: il pane da antipasto Benedetta con agrumbro, tartufo nero e capra, abbinamento Dorini Reverenza (pas dosé) della Tenuta Masone Castagnola. Per i Maccheroni alla Pesarese un vino dal carattere unico, il Trapeto di Fattoria Mancini, segue un secondo piatto con rombo e foie gras con riporto di Trapeto agrodolce accompagnato da un carpio di Arcaico in cottura delle Foie. Si chiude con petit Kaiser al vino di Fiorani, mousse di cigorino e gocce di Cantaria e Vermouth, il Carnevalino.

Prezzo della cena: 70 euro, info: tel. 0721-405344.

Fino alla fine di giugno si scoprono le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle tracce di Rossini grazie gourmet, accompagnati da produttori, chef, vini, vignaioli e birrai.

Il tour gastronomico prosegue tra ristoranti, cantine e luoghi culturali. Parente (Urbino) – 9 maggio. Tra le cantine: Cellina della Pera (Fossombrone) -23 maggio; Crespaia (Pesaro) – 26 maggio; Mantelli (Carli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://dallavignaallatavola.marcheagriturismo.it/

Redazione Occhio alla Notizia

Fano, al via il progetto "Sanare Aziende": tutti i metodi contenuti per promuovere la salute

All'Osteria della Peppa di Fano il Piatto Gibas Pesaro: i consiglieri di Confcommercio

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

WIDGET

APRILE 11, 2024 · DOCTOR WINE & FOOD

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO

4° APPUNTAMENTO DA GIBAS
Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici delle tradizioni marchigiane sulle orme del Plemmirio e piatti gourmet
GIOVEDÌ 11 APRILE - ORE 20

Gibas Street è nata nel 2014 a Pesaro, aprendo 18 anni alle ore 20. È stato opportunamente dotato di Gianfranco Rossini Opera Food, affiancato dal progetto "Costruzione Marche" della Rete alla Tavola, iniziativa promossa dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura. Il progetto è a cura di Omnia Comunicazione.

Nel cuore del Monte San Bartolo, affacciati sul Mare Adriatico, il menù di Gibas è scandito dal ritmo delle stagioni e dal tempo e dalla cura. Dalla Vigna alla Tavola offerta è frutto della ricerca per la stagionalità e per la qualità delle materie prime, tra cui il pesce proveniente da acque locali.

Per la serata inaugurale, un menù degustazione che si sposa musica per il palato e per le orecchie. A parte la antipasto Bruschetta con agretto, tartufo nero e capa, abbinamento: Dario Mazzola (pianista) della Tenuta Musone Collegiata. Per i Macchiavelli alla Rosario in vino dal carattere unico, fresco di Estate Marche, segue un secondo piatto con merluzzo fritto gusto con risotto d'Frogna agrodolce accompagnato da un calice di Alcolico di Collina delle Palme. Il finale con gelato Estate di nonna di Pesaro, mousse di cagnino e gocce di Carbone e Vermouth. Il Dorminitino.

Prezzo della cena: 75 euro, tutto incl. (TEL: 0721 - 404444)

Fino alla fine di giugno si svolgono le Marche delle eccellenze nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tradizioni locali, sulle note di Rossini grazie a pranzi, accompagnati da prodotti, chef, vini, signori e birre.

Il tour gastronomico prevede tre itinerari: cantine e luoghi culturali. Pesaro (Urbino) - 5 maggio, Tre le cantine: Colline delle Rose (Fossombrone) - 12 maggio, Cerquata (Fano) - 26 maggio, Mondolfo (Colli al Metauro) - 6 giugno, Di Sante (Fano) - 23 giugno. Gli altri 4 itinerari si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. INFO: https://bit.ly/marchedelleeccellenze#

LEARN MORE

PHOTOGALLERY (1) Login to download

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa
9.5 KB

NEWS CORRELATE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici delle tradizioni marchigiane sulle orme del Plemmirio e piatti gourmet GIOVEDÌ 23 MAGGIO...

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food MUSEO DALLI FANO - DALLA DELLA CULTURA Un viaggio alla ...

| DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA IN CANTINA DA MARIOTTI_COLLI AL METAURO

La passione di Rossini per la cucina - appunto a Colli al Metauro nell'antica spiaggia di Lucano e Palazzo Mariotti (via della Ca...

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA EMAIL

HASHTAG
#FOOD #TRAVEL #EXPERIENCE #DALLAVIGNAALLATAVOLA #GIBAS

NEWS CORRELATE

Un rombo delizioso da "Gibas". Pera Kaiser? Con rosso di Focara

Questa sera il locale dedica un menù a Gioachino Rossini nell'ambito del festival culinario dedicato al grande compositore.

Un rombo delizioso da "Gibas". Pera Kaiser? Con rosso di Focara

"Dalla vigna alla tavola" è parola d'ordine e porta dritto al cuore dei pesaresi (e non solo) che questa sera potranno gustare tracce succulente di Rossini a tavola. Lo disegnerà con la consueta eleganza, omaggiata anche dai gestori Silvano e Ornella che hanno fatto la storia della ristorazione pesarese, Stefano Andruccioli che nella sua bomboniera di Strada Panoramica, da tutti e da sempre conosciuta come "Gibas", apparecchia la tavola per una cena "sontuosa". A cantare non saranno basso e tenori, ma forchette e coltelli alle prese con piatti che sanno molto bene a Rossini (alcuni) e che lo stesso Cigno sarebbe provato (altri a lui ispirati e dedicatigli dai cuochi di questo locale). Il tutto magistralmente orchestrato dall'altrettanto storico direttore di piatti musicali rossiniani che risponde al nome di Otello Renzi, sommelier e già ristoratore che dirigeva il palato dei pesaresi (e non solo) con i piatti rossiniani quasi quarant'anni fa con il suo stellato "Volonnette Da Teresa" dell'Hotel Principe. Proprio Otello ha progettato la serata assieme a Stefano "Gibas" e alla sua brigata.

Nei dettagli "Cucineremo – dicono Renzi e Andruccioli annunciando il crescendo rossiniano di questa sera – con l'insalata benedetta e nostro inedito con tartufo nero e sapa, abbinato a Carmi revanto (Pas dosé) tenuta Mancine Colognola. Un piatto che vogliamo dedicare a Rossini è pensato per la valorizzando i prodotti tipici". Quindi maccheroni alla Rossini, il piatto principe di questa prima edizione del Gof (Gioachino Rossini opera food), inserito nel progetto voluto dalla Regione per promuovere l'enoturismo, abbinati all'impero della Fattoria Mancini. A seguire rombo e focaccia con cipolla rossa di Tropea in agrodolce abbinato ad Alcaico della "Colline delle fate". Come dolce, la pera Kaiser al rosso di Focara con mousse di caprino e gocce di Cantiano. In questo caso l'abbinamento sarà il Vermouth dell'azienda Il Carventino. Le prenotazioni sono ancora aperte telefonando allo 0721 403444 per un posto in uno dei locali più suggestivi che, per bontà, sarebbe piaciuto anche a Rossini.

d. s.

Dalla stessa sezione

Vasile Fatto per Khalil e spunta un Petrovic

Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incasso milionario"

Giallo a Fano, trovata morta in casa. Allarme: sequestrato sostanze

Vis, spunta un nuovo nome. Pizzo il partiere Zacchi

Spareyer vicina la conferma della Campagna Prosciutto

Vis Pesaro quasi fatta. Manzione, ieri Khalil

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di sport ivo al Grand Hotel di Rimini, il

NonSoloFlaminia

Infissi in legno
Infissi in PVC
Porte interne
Mobili su misura

Scale
Manutenzione infissi in legno
Pergolatende
Permessi premio

Tafani

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola. Con Rossini opera food, settimo appuntamento al Ponente di Urbino

CARNE DI BOVINO, DI SUINO, EQUINA DEL MOSTRO ALLEVAMENTO
SALUMI E INSACCATI DI MOSTRA PRODUZIONE
Tradizione, qualità, servizio e cortesia
O VIVI A CHIASERNA
TRASFERITI
HI-TECH
TIM
MATTEACCI
ELETTRODOMESTICI
ELETTRONICA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del maestro e grand gourmet – **mercoledì 8 maggio – ore 20**

Ci si sposta a Urbino per la settima tappa di Della Vigna alla Tavola con 'Gioachino Rossini Opera Food', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura. Rossini grand gourmet sarà celebrato al ristorante Ponente immerso nel paesaggio dorale, situato al piano terra di Aura Relais (via Pantaspine, 11 – Urbino). La cucina di chef Danilo Mariotti parte dalle radici della tradizione locale per arrivare a piatti arditi elaborati con sapienza, creatività e audacia. Il menù prevede: entrée di benvenuto; antipasti di asparagi e parmigiano, carciofo alla Zaninna; Primo piatto Maccheroni 26/12/1866, seguono i Tortelloni Rossini. Si chiude con un pre dessert la Barbajata e un dessert Il Guglielmo Tell. In abbinamento il Futurae Pas Dosé Metodo Classico Millesimato, Azienda Agricola Pedere Vittoria, il Castjo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Casaleta, il Sheer 31 Giorni Sangiovese e Montepulciano Bio, Azienda Agricola Giordano Galardi (Prezzo 80 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Collina delle Fate (Fossombrone) – 23 maggio; Crespaia (Fano) – 26 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino. Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, esti, vignaioli e birra. Il progetto è a cura di **Oasis Comunicazione**.

Info e prenotazioni Ristorante Ponente Tel: 0722-369008

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheandtrene.it

Cerca

Articoli recenti

Nicolette Fiori esplora al Sallustiano

A.C. Sabatelli, neonata associazione culturale a Fossombrone, buona la prima!

Con Paolo Crociani al Teatro "Trabaldo e Mariannina": "Il Drago l'umanità di fronte all'intelligenza artificiale"

San Michele al Fiume, iniziativa della Pinacoteca della legalità sul tema dei cambiamenti climatici

A Sahara il festival della musica: il Sallustiano diventa capitale della cultura

Commenti recenti

Archivi

Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

Ci si appresta a Urbino per la settima tappa di Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura.

Rossini grand gourmet sarà celebrato al Ristorante Panoramico immerso nel paesaggio di colli, situato al piano terra di Casa Raffaello (via Pretenzano, 11 – Urbino). La cucina di chef Danilo Mattioli parte dalla radice della tradizione locale per arrivare a piatti ardito elaborati con sapienza, creatività e coraggio: il menù prevede primo di lumaconi ripieni di asparagi e parmigiano, carrello alla Zolfanara. Primo piatto Maccheroncini 24/11/1868, ragù pero i Turnedos Rossini. Si chiude con un pre dessert la Barbajata e un dessert il Guglielmo Tell. In abbinamento il Futurae Pas Dosé Metodo Classico Millesimato, Azienda Agricola Podere Vittoria, il Cesanese Metodo Classico Cavalli di casa Eve Classico, Azienda Agricola Cavalina, il Vilert 51 Giorni Sangiovese e Montepulciano Rio, Azienda Agricola Giordano Galeazzi (Prezzo 60 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Cultina delle Fave (Fossombrone) – 23 maggio; Osteria Fanco – 30 maggio; Marche e Colli al Mescolo – 6 giugno; Il Sarto (Fano) – 21 giugno. Di pari è inoltre programma in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini della dieta locale, sulle note di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, sommelier e storici. Il progetto è a cura di Omnia Comunicazione.

Info e prenotazioni Riviera del Panaro Tel.: 0722-328868.

INFO: https://dallavignaallatavola.marche.it/rossini/

← Coldiretti Marche, alimentare: "Con decreti attuativi si entra nel vivo, subito corsi e incontri per le aziende"

BRODETTOFEST 2024 →

Potrebbe anche interessarti

Pesaro, via al "Pronto soccorso"auto, moto e camper per l'estate

Varotti: 'Basta con inutili balzelli. D'accordo con il consigliere regionale Rossi sul contributo della Sskra'

Lesioni all'Eremo di Fonte Avellana

vivere urbino

Top News | Ultime Ore

Enoturismo, "Dalla Vigna alla Tavola" al ristorante Ponente di Urbino

Tutto pronto per la settima tappa di Dalla Vigna alla Tavola con "Dissolvino Passini Bjeno Pierf, iniziativa promossa dalla Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura.

Ricerca grandi gourmet così valorizzare al ristorante Ponente immerso nel paesaggio duca, situato al piano terra di Aula Bibla (via Tavernacoine, 11 - Urbino). La cucina di chef Sandro Marenti punta sulle radici della tradizione locale per arrivare a piatti ardti dolcemente con sapienza, creatività e audacia. Il menù prevede antipasto di benvenuto, antipasti di aspartagi e parmigiano, concorso alla Zabaiaia. Primo piatto Maccheroni 26x12,1 Mila, seguono i Tortelloni Rossini. Si chiude con un dei dessert la Barbajata e un dessert il Cioccolato Tell, in abbinamento il Pulcinella Pas Grape Matteo Classico Millesimato, Azienda Agricola Podere Vittoria, il Guelfo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Casareto, il Silvet 21 Gocce Sangiovese e Montepulciano Bio, Azienda Agricola Giovanni Galvani (Prezzo 40 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali, Cantina della Tutto (Fossombrone) - 25 maggio, Cantina (Fano) - 26 maggio, Mariotti (Colli al Metauro) - 9 giugno, Di Sante (Fano) - 21 giugno. Gli altri 2 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle note di Rossini grandi gourmet, sommelier, produttori, chef, enti, vignaioli e birrai. Il progetto è a cura di Dinnia Communicazione.

Info e prenotazioni Ristorante Ponente Tel.: 0722-369060
DIPO: https://visitlangmaldimarche.it/sect/eventi/dalla-vigna-alla-tavola-2-0

via Organizzatori

Torna all'articolo

Questo è un comunicato stampa pubblicato il 31-05-2024 alle 16:10 sul giornale del 07 maggio 2024 - 170 lettori

In questo articolo si parla di attualità, urbino, Organizzatori, comunicato stampa, dalla vigna alla tavola, enoturismo, ristorante ponente

Indirizzo breve: https://vivere.me/cZYo

Commenti

0 Commenti — Accedi

DISQUS

Elezioni Comunali Urbino 2024

371.4499877

URBINO E LE MARCHE IN TEMPO REALE
ISCRIVITI AL CANALE TELEGRAM

webcam urbino

Vivere Urbino

Vivere Marche

Segui #vivereUrbino

Iscrivi la rubrica di Vivere Urbino nella tua e-mail

Email

Iscriviti

URBINO
Acqualagna
Apecchio
Borgo Pace
Cagli
Cantiano
Fermignano
Fossombrone
Frontone
Mercatello sul Metauro
Peglio
Piobbico
Sant'Angelo in Vado
Sassocorvaro Auditore
Urbania

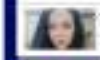
Sassocorvaro Auditore, Cacciatore nel Carnaio da Lugano-Lugano

Relazione di Sabatini presidente della Camera di Commercio, Cna: "Premiata il suo lavoro in tempi difficili"

Crisi idrica, Bianconi: "Urgente individuare un nuovo bacino di approvvigionamento per non perdere durante le piogge acqua preziosa"

Vasta incendio nel campo, paura in mattinata in abitazione presso un ristorante

Al via la nuova stagione di Sere d'Estate



Non risponde al telefono, 42enne trovato morto in casa

Jesi: Carabiniere, finisce fra due auto, interviene Intervallanza

Jesi: Scippano con l'inganno, segnalate 2 donne

Jesi: Pagano con banconote false, intercettate e denunciate due donne

Fano: Non risponde al telefono, 42enne trovato morto in casa

Dalla Vigna alla Tavola al ristorante Ponente Urbino 8 maggio

« Precedente Cronaca »

Con Gioachino Rossini Opera Food

3° APPUNTAMENTO A PONENTE – URBINO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO – ORE 20

Ci si appresta a Urbino per la settima tappa di Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura.

Rossini grand gourmet sarà celebrato al ristorante Ponente, immerso nel paesaggio durale, situato al piano terra di Aura Palace (via Fermignano, 11 – Urbino). La cucina di chef Danilo Manotti parte dalle radici della tradizione locale per arrivare a piatti antichi elaborati con esperienza, creatività e audacia. Il menù prevede: antipasto di benvenuto; antipasti: di asparagi e parmigiana; carciofo alla Zelinda. Primo piatto: Maccheroni 36/10/MAA, seppiana / Tumedda Rossini. Il chiude con un pre dessert la Barbapatà e un dessert: il Bugiatino. Tutti in abbinamento il Futuae Pas Dosé Metodo Classico Millesimato, Azienda Agricola Podere Vittoria, il Cartijo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Cartalatto, il Silver 37 Dolce Sangiovese e Montepulciano Bio, Azienda Agricola Giordano Salardi (Prezzo 80 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Collina delle Fate (Piovenzano) – 23 maggio; Cimpuse (Pesaro) – 30 maggio; Manotti (Colli di Metauro) – a giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Di altri 8 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 16 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, cuochi, vignaioli e birrai. Il progetto è a cura di Orlerie Communications.

Info e prenotazioni Ristorante Ponente Tel. 0722-328068

INFO: https://www.facebook.com/events/

Jessica Pambianchi

Dalla Vigna alla Tavola al ristorante Ponente Urbino 8 maggio

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Piacciono Mi piace! Sii per primo che il piace.

'Dalla Vigna alla Tavola' arriva a Urbino con 'Gioachino Rossini Opera Food'

URBINO – O si sposta a Urbino per la settima tappa di Dalla Vigna alla Tavola con 'Gioachino Rossini Opera Food', iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'agricoltura.

Rossini grand gourmet sarà celebrato ai ristoranti Foresteria Immersa nel paesaggio ducale, situato al piano terra di Casa Raffaello (via Fontesecchio, 11 – Urbino). La cucina di chef Danilo Marcioni parte dalla radio della tradizione locale per arrivare a piatti dotti elaborati con sapienza, creatività e audacia. Il menù prevede: entrée di benvenuto; omaggio di asparagi e parmigiano; cocotte alla Zelmira. Primo piatto Maccheroni 26/12/1866, seguono i Tournedos Rossini. Si chiude con un pre-dessert la Mantecata e un dessert il tagliatello Nel. In abbinamento il Pesaro Fox Dove' Metodo Classico Millesimato, Azienda Agricola Podere Vittoria, il Cerqje Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Cavalieri, il Silver 31 Giorni Sangiovese e Montepulciano Bio, Azienda Agricola Giordano Galeardi (Prezzo 65 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Colline delle Fate (Fossombrone) – 13 maggio; Crespaia (Fano) – 20 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Pesaro) – 22 giugno. Gli altri 4 eventi si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulla rotta di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e birrai. Il progetto è a cura di **Oneria Comunicazione**.

Info e prenotazioni Ristoranti Foresteria Tel.: 0722-328028

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

WOZOO

Danilo Mariotti dirige l'orchestra. Così rivivono i piatti rossiniani

Oggi una cena speciale dedicata alla cucina del "Cigno" al ristorante Ponente con grandi vini del territorio.

Con il talento e l'eleganza del grande cuoco, Danilo Mariotti si accinge a mettere mano allo spartito rossiniano per una serata indimenticabile dedicata al "Cigno" nell'ambito del Grof, il Gioachino rossini opera food che vuole riportare a tavola l'autentica cucina rossiniana, un partito autografo del celebre compositore e altri a lui ispirati. Per le ventina di fortunati che avranno prenotarsi al ristorante Ponente di Urbino in via Pontaccino 11 (telefoni allo 0722 309668) per la serata di oggi, ci sarà un menù d'eccezione accompagnato da grandi vini: piccolo assaggio di benvenuto, quindi asparagi e parmigiano e carciofo alla Zelmira. Non inganni l'apparente semplicità: non sono antipasti banali, Danilo li cesella di stupire con poco e ce lo fanno lavorando una materia prima eccellente e che valorizza le tipicità del territorio, come nello spirito del progetto "Dalla vigna alla tavola", ideato dalla Regione per promuovere l'enoturismo e abbinare le tipicità locali a grandi vini. Un compito più facile se, ad esempio, il tartufo va a farcire il maccheronne alla Rossini esalmo al prosciutto, al fegato grasso d'oca e alla cremma bascianella. E' questo il piatto principe della prima edizione del Grof, uno dei sette autografati da Rossini.

A questo piatto seguiranno i tournedos, ovvero i medaglioni di filetto di manzo con tartufo, fegato grasso e madera, altro piatto integralmente rossiniano che Danilo ha voluto aggiungere al suo menù. Il quale si concluderà con due dolci noti: la barbajata (caffè e cioccolato che Rossini gustò a Napoli durante il suo soggiorno in qualità di direttore del teatro San Carlo dal 1815 al 1821) e la torta Guglielmo Tell.

In abbinamento grandi vini: il Furunae Pas Dosé Metodo Classico Millesimato dell'azienda agricola Podere Vitaria, il Castijo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, dell'azienda agricola Coralella, il Silver 31 Giarè Sangiovese e Montepulciano Rio dell'azienda agricola Giordano Galardi.

d. s.

© Riproduzione riservata

Dalla stessa sezione

Cronaca
Vie Pesaro quasi fatta. Mancano tre rotatorie

Cronaca
Vaelle Fatta per Khalil e spunta un Petrovic

Cronaca
Il rombo delle regine a due ruote a Candelara

NEWS | DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con Gioachino Rossini Opera Food

1° APPUNTAMENTO A PONENTE – URBINO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO - ORE 20

Si è svolto a Urbino per l'evento Lupo di Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food, iniziativa Promozione della Regione Marche - Assessorato all'Agricoltura.

Rossini grand gourmet così celebrò la, al ristorante Ponente immerso nel paesaggio da sole, situato vicino Mole di Raffaello nella Montagnola. 11 - Urbino La cucina di chef Davide Mariotti parte dalla tradizione locale per arrivare lucidità della materia con ingredienti, creatività e audacia. Prima proposta: entrata di benvenuto composti di asparagi e spumigiano, carciofo alla Zibetta. Primo piatto Maccheroni Zu "Gli Elba, ragù e Tarantino Bianchi. Si chiude con un pre-dessert le Barbagia e un dessert il Guglielmo Tell. In abbinamento il Furore Fiu Dove' Metodo Classico Millesimato, Azienda Agricola Podere Villoria, il Codice Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Cocciola, il Rosso 33 Giorni Sangiovese e Montepulciano Bio, Azienda Agricola Gradara Zaborri (Pesaro Urbino).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Colline delle Tre Rosmarinone - 23 maggio, Cocciola (Fano) - 30 maggio, Mariotti Colli al Metauro - 6 giugno, Di Sante (Fano) - 13 giugno. Gli altri Appuntamenti si terranno in altri luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 15 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino abbinerà i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da

FOTOGALLERY (1) Login to download

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa

DOC 0.12 MB

NEWS CORRELATE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet ENERDÌ 21 GIUGNO...

ENERGY FOOD & COMPANIES

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food MUSEO DELLI FANO - SALA DELLA OLETTRIA Un viaggio alla sc...

FOOD & COMPANIES

| DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA IN CANTINA DA MARIOTTI_COLLI AL METAURO

La passione di Rossini per la cucina - sapori e Colli al Metauro tradizione agricola di Cuoco e Pastiere Mariotti sulle Ea...

ENERGY FOOD & COMPANIES

TI POTREBBE ESSERE ANche ANche

SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA EMAIL

HASHTAG

#FOOD #BEVANDE #URBINO #RISTORANTE #DALLAVIGNAALLATAVOLA #GIOACCHINOROSSINI #PONENTE #MARIABELLA #GIOACCHINOROSSINIOPERAFOOD

NEWS CORRELATE

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO

Ristoranti / by staff / 7 Maggio 2024 / No Commenti

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con Gioachino Rossini Opera Food

1° APPUNTAMENTO A PONENTE – URBINO

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione culinaria italiana sulle orme del maestro e grandi gourmet

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO – ORE 20

Ci si ispira a Rossini per la settima tappa di Dalla Vigna alla Tavola con Gioachino Rossini Opera Food, iniziativa finanziata dalla Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura.

Rossini grande gourmet sarà celebrato al ristorante Ponente immerso nel paesaggio durale, situato al piano terra di Aura Relais (via Pontevecchio, 11 – Urbino). La cucina di chef Danilo Marianti parte dalle radici della tradizione locale per arrivare a piatti ardite elaborati con sapienza, creatività e audacia. Il menù prevede: mirtillo di Montecalvo, antipasti di angoloni pantigliano, cannelli alla Ottima, Primo piatto Maccheroni 30/12/1800, seguono l'Tornedos Rossini. Si chiude con un pre dessert la Barbajata e un dessert Il Guglielmo Tell. In abbinamento il Fiano per Dina' Vitevole Classico Millesimato, Azienda Agricola Pedrini Vittorio, il Codja Ventoso dei Castelli di Jesi Doc Classico, Azienda Agricola Casaiola, il Xiver 31 Bianco Sangiovese e Montepulciano Rio, Azienda Agricola Giordano Gabriele (Prezzo 50 euro).

Il tour gastronomico prosegue nelle cantine e nei luoghi culturali: Cantina delle Fate (Fossombrone) – 23 maggio; Cinquina (Fano) – 30 maggio; Mattioli (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Ad ogni appuntamento si intreccia in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fino alla fine di giugno 19 eventi per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle aziende locali, sulle orme di Rossini grande gourmet, accompagnati da produttori, chef, enti, vignaioli e birrai. Il progetto è a cura di **Dinnia Comunicazione**.

Info e prenotazioni: Ristorante Ponente Tel. 0722-[illegible]

INFO: https://[illegible]

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

4 + 14 =

INVIA COMMENTO

POST

Dalla Vigna alla Tavola al Ristorante Ponente

Precedente

Mercoledì Magistrale: conferenza su staff cucina di Bonfiglio – Pesaro

CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- VS Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notiziario – informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation
- Radio Vivaldi

ENOTURISMO MARCHE – DALLA VIGNA ALLA TAVOLA A FOSSOMBRONE

Notizie / by staff / 20 Maggio 2024 / No Comments

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

8° APPUNTAMENTO ALLA COLLINA DELLE FATE – FOSSOMBRONE

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana tutta a cura del Maestro e grande gourmet

GIOVEDÌ 23 MAGGIO – ORE 20

La Collina delle Fate a Fossombrone (Località San Venanzio, 98) è la location ideale per il progetto Enoturismo Marche – Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini grand gourmet con un menù degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana. Immersa nel verde di colline e di vigneti, affacciata su un panorama amplio e coinvolgente, che spazia dal mare Adriatico alla vicina Isola del Furlo, la Collina delle Fate ospita l'ottava tappa del progetto di cronaca comunicazione, che ha alla scoperta delle tipicità locali sulle orme di Rossini, accompagnati da produttori, chef, sommelier, vignaioli e birrai. La cucina guidata dallo chef Luca Maestrini si ispira alla natura ed è rivolta a ogni gusto. Per la serata Rossini Opera Food un trionfo di sapori locali: olive ascolane fritte con mayo al limone, cecerata e pecora fritta, crescia al formaggio in pastra con lardo del Monteflorino e mortadella. Seguirà un ricetta agli asparagi selvatici e formaggio pecorino semistagionato, Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e frittelle fresche. Vini riconosciuti della cantina: Metra Brut Metodo Classico Chardonnay e Pinot Nero, La Collina delle Fate e Affresco Chardonnay, La Collina delle Fate.

Prezzo della cena: 40 euro. **Info: tel. 0721-715034**

Il mese gastronomico proseguirà nei cantina e luoghi culturali: Crespino (Fano) – 26 maggio; Mondolfo (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheenoteca.it

Condividi

Tagli: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

2 + tre =

INVIA COMMENTO

NEXT
Il Pesaro Mezzanotte
Mercoledì
22 e 29 maggio
appuntamento con i
Giovani del
Campionato

CERCA

ASCOLTA LA RADIO

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENU CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- Vis Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notizie - informazione
- Inviato Speciale
- Food Innovation
- Radio Vivalle

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

6° APPUNTAMENTO ALLA COLLINA DELLE FATE - POSSIDAMBIONE
Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme dei Maestri e grandi gourmet

GIOVEDÌ 23 MAGGIO - ORE 19

La Collina delle Fate a Possidambione (località San Venanzio, 85) è la location ideale per il progetto Enoturismo Marche - Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini grand gourmet che un mese dopo [illegible] la passione dei compositori per i sapori autentici della tradizione marchigiana. Immersa nel verde di colline e di vigneti, affacciata su un panorama unico e coinvolgente, che spazia dal mare Adriatico alla cima della Sibilla, la Collina delle Fate ospita l'ultima tappa del progetto di Denise Carmassione, che ci alla scoperta delle bontà locali sulle orme di Rossini, accompagnati da prodotti, chef noti, vignaioli e birrai. La cucina guidata dalle mani Luca Maestrini si ispira alla natura ed è legata a ogni gusto. Per la salsa Rossini Opera Food Lab intende di sapori locali: olive all'ascolana Dop con maiale di Norcia, tartufo e grasso Fritto, crescia al formaggio in pastina con lardo del Montefeltro e mostarda. Dopo un morso agli asparagi selvatici e formaggio percorline semistagionato, Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e frappe fritte. Bere rigorosamente della cantina: Alba Vitis Ac Rosa Metodo Classico Chardonnay e Rosa Nero, La Collina delle Fate e Alfresco Chardonnay, La Collina delle Fate.
Pranzo della cena 40 euro, info tel. 0721-726034
Il tour gastronomico proseguirà con cene e luoghi culturali: Cingoli (Fano) - 26 maggio Mondolfo Colli al Metauro - 6 giugno Di Sante (Fano) - 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.
INFO: https://bit.ly/gruppoenoturismo

← L'Istituto Agrario di Salem di Torino presenta l'esperienza di progettazione di un giardino

ELEZIONI EUROPEE: IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO →

Potrebbe anche interessarti

Arbore e Marcorè sponsor per il Filo d'Oro

WUNDERKAMMER YOUTH ENSEMBLE LABORATORIO PER GIOVANI MUSICISTI

NATI A JESI COME FEDERICO II

Dalla Vigna alla Tavola il 23 maggio a Collina delle Fate

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con Gioachino Rossini Opera Food

8° APPUNTAMENTO ALLA COLLINA DELLE FATE - FOSSOMBRONE

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 23 MAGGIO – ORE 20

La Collina delle Fate a Fossombrone (Località San Veriano, 88) è la location ideale per il progetto Enoturismo Marche – Dalla Vigna alla Tavola dedicato a Gioachino Rossini grandi gourmet con un menu degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana. Immersa nel verde di colline e di vigneti, affacciata su un panorama ampio e coinvolgente, che spazia dal mare Adriatico alla vicina Gola del Furlo, la Collina delle Fate ospita l'ottava tappa del progetto di Orne la Comunicazione, che va alla scoperta delle tipicità locali sulle note di Rossini, accompagnandoli da produttori, chef, sommelier e lettori. La cucina guidata dallo chef Luca Marchini ci ispira alla natura ed è rivolta a ogni gusto. Per la serata Rossini Opera Food un trionfo di sapori locali: olive all'ascolana Dop con mayo al limone, tacquito o gnocco fritto, crescia al formaggio e piastra con lande del Montefeltro o mortadella. Segue un ricetta agli asparagi variatori e formaggio pecorino semistagionato. Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e Fogliò Fresco. Vini rigorosamente della cantina M'Arte Brut Metodo Classico Chardonnay e Pinot Nero. La Collina delle Fate e Affresco Chardonnay. La Collina delle Fate.

Prezzo della cena: 40 euro, info: tel. 0721-726534

Il tour gastronomico prosegue tra cantine e luoghi culturali: Cressiola (Fano) – 30 maggio; Mariotti (Colli al Metauro) – 6 giugno; Di Sante (Fano) – 27 giugno. Gli altri 4 eventi si svolgono in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marchenoturismo.it/

Annaka Pambianchi

Ufficio Stampa

#Dalla Vigna alla Tavola il 23 maggio a Collina delle Fate

Condividi:
Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Piacciono Mi piace! Sii per primo che ti piace.

Correlati

La Scuderia Ferrari ospita Dalla Vigna alla Tavola GRAF
14 luglio 2023
In "Cronaca"

Enoturismo Marche dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini Opera Food
4 maggio 2023
In "Cronaca"

Dalla Vigna alla Tavola 6° Tappa a Villa Fano
28 aprile 2023
In "Cronaca"

Cronache Marche

"Dalla Vigna alla Tavola", evento a Fossombrone

Fossombrone (Pu) – La Collina delle Fate a Fossombrone (località San Veriano, 66) è la location ideale per il progetto in salutare Marche – Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Brunello Rossini guest gourmet con un menù degustazione che celebra la passione del compositore per i sapori autentici della tradizione marchigiana.

Immersa nel verde di colline e vigneti, affacciata su un panorama unico e suggestivo, che lascia del mare Adriatico alla vicina Italia dell'Umbria, la Collina delle Fate sorge l'idilliaca leggia del progetto di Divina Comunicazione, che vuole coprirla delle tipicità locali sulle note di Rossini, accompagnati da produttori, chef, sommelier e birrai. La cucina gourmet dello chef Luca Rossini si ispira alla tradizione marchigiana e alla cucina gourmet.

Per la cantina Rossini Espressi Food un ricchi di sapori locali: olive di Fiscaglia Dop con mayo al limone, lenticchie e grasso di lido, crema di formaggio in piadina con salsa alla Mortadella e mortadella. Seguono un ricotta agli asparagi selvatici e formaggio pecorino semistagionato, formaggio di Fossa di Sogliano Dop e fagiolo fresche. Vini rigorosamente della cantina: Rifino del Metodo Classico Chardonnay e Pinot Nero, La Collina delle Fate e Ultimo Chardonnay, La Collina delle Fate.

Prossimi gastronomici passaggi tra cantine e luoghi culturali: Cinquanta Pieve – 28 maggio; Marotti Campi a Mondavio – 4 giugno; Di Sante Pieve – 11 giugno. Gli altri incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Carlo Sisi – Ludovica, Martina, Benedetta, Giulia Gaddoni e Julia Piccini

Post Views: 247

ARTICOLI RECENTI

Il turbofa dei SIMCBrei si degusta a San Benedetto

Arriva il dolce al turbofa di Pieve Torina

Il vino mette a rischio la produzione di miele

EDITORIALE

Da Regione 2,5 milioni per valorizzare i borghi

ARTICOLI RECENTI

SPECIALE TERREMOTO

Sisma, indennizzo alle imprese che sospendono per riconvertire sede

Carnevlrio, ok a 4 progetti per rigenerazione urbana

Cessione dei crediti da Superbonus, via "schiava per le imprese"

A Macerata-Fonzaso si riparano le splendide vie architettoniche

A Fosso nuova SSA gasoni alla Croce Rossa

SEGUICI

Cerca

Cerca

META

RSS Articoli feed

RSS dei commenti

CONTACT INFORMATION

Direttore Responsabile: Maria Teresa

Redazione: redazione@cronachemarche.it

Pubblicità: pubblicita@cronachemarche.it

Dalla Vigna alla Tavola in cantina da Crespaia

- Provincia - Cronaca -

EMOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con la partecipazione Rossini Opera Food

AZIENDA AGRICOLA CRESPAIA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

DOMENICA 26 MAGGIO – ORE 19

Giovedì
26 maggio alle ore 19 la Famiglia Crespaia ospita Rossini Opera Food. Il progetto "Emoturismo Marche: dalla Vigna alla Tavola", finanziato dalla Regione Marche – Assessorato alla cultura, a cura di Grena Comunicazione. Ad accogliere gli ospiti Rossana Sparanino e la figlia Cecilia a Località Pretale, dove ha sede l'azienda biologica vocata alla vocazione tradizione enologica marchigiana. Cappuntamento dedicato a Gioachino Rossini Opera Food prevede un assaggio di vini dell'azienda: Spumante Brut Millesimato, Chiaretto Bianchetta del Metauro Doc Superiore 2022, Chiaretto Bianchetta del Metauro Doc Superiore 2020, Verdicchio Colli Pesaresi Doc Sangiovese. Alla Cantina Crespaia accompagnati da piatti tipici locali curati dalle chef Medi Barbara. Nel menu: spaghetti di canocchia di Urbino, fave, pecorino e extra lift, seguo Risotto con fave cornigiano e gorgonzola di mandorle tostate, Tournedos alla Rossini con riduzione di vino rosso (filetto di vitellone, particolarmente tostato, salsa di canocchia d'Urbino e tartufo nero estivo). In abbinamento

Prezzo della degustazione, Prezzo:
(25,00 euro adulti, 20 euro soci, 15 euro bambini) – info: tel. 3452Whatsapp: +39 333 5483797.

Un totale di 16 eventi,
fino alla fine di giugno, per scoprire le Marche della tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rossini grand gourmet, accompagnati da produttori, chef, cuoi, vignaioli e birrai.

Il tour
enogastronomico prosegue tra cantine e luoghi culturali: Martedì 30 Colli al Metauro – 6 giugno: Di Sante (Pesaro) – 21 giugno: Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavolamarcheemotur.it/

Anaska Pambianchi

Ufficio Stampa

#Dalla Vigna alla Tavola in cantina da Crespaia

Condividi:
Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Mandaline Mi piace: mi piace effettuato per primo.

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

ADRIANA MORICCA CRISTINA

Un viaggio alla scoperta dei sapori autentici della tradizione marchigiana sulle orme del maestro e grand gourmet

DOMENICA 26 MAGGIO – ORE 19

Giovedì 30 maggio alle ore 19 la Famiglia Crossia sopra Rosario Opera Food Consorzio Enoturismo Marche dalla Vigna alla Tavola, finanziato dalla Regione Marche – assessorato all'agricoltura, a cura di Omnia Comunicazione. Ad accogliere gli ospiti Rosiana Sgarbanini e la figlia Cecilia a Località Pirlato, dove ha sede l'azienda biologica custode della secolare tradizione enologica marchigiana. L'appuntamento dedicato a Gourmet

Rosario Opera Food presenta un assaggio di vini dell'azienda: Spumante Brut Millesimato, Chiassuna Bianchetto del Metauro Doc Superiore 2022, Il Nostro Bianchetto del Metauro Doc Superiore 2024, Nero Ascolano Colli Pesaresi Doc Sangiovese, della Cantina Crossia accompagnati da piatti tipici locali curati dallo chef Nicola Manuale, nel menu spiedino di cacciatora di Urbino, fava, pecorino e tartufo, zuppa frantoio con pane pomiciano e grappola di mandorle tostate. Tiramisù alla Rosario con riduzione di vino rosso chiesa di vibrione, gombrichi tostato, zenzero

cucina italiana e tartufo nero vinoso, in abbinamento

Prezzo della degustazione: Prezzo: 20,00 euro adulti, 10 euro adulti, 15 euro bambini – info tel. 3469944449

3 331 1 483 195

Un totale di 15 eventi, fino alla fine di giugno, per scoprire le eterne delle tradizione nella provincia di Pesaro e Urbino attraverso i sapori autentici e genuini delle tipicità locali, sulle orme di Rosario grand gourmet, accompagnati

da produttori, chef, oste, sognatori e narrai

Il tour enogastronomico prosegue nei castelli e borghi culturali: Mercato ittico di Metauro – 6 giugno, Ed Barbe Oliveto – 27 giugno. Gli altri eventi si svolgono in alcuni borghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

Fonte: https://stampa.regione.marche.it/Home/Notizie/

← LA CITTA' DEI BAMBINI PER UN PERCORSO DI CRESCITA

Cosa c'è Dop a Sassocorvaro -Auditore →

Potrebbe anche interessarti

Turismo, l'Itinerario della Bellezza al centro dell'incontro tra Confcommercio Marche Nord e Camera di Commercio delle Marche

Prima di Natale riapre la 'Corteccia', Confcommercio: "Ottimo lavoro di squadra"

L'Itinerario della Bellezza nella provincia di Pesaro Urbino alla Fitur di Madrid

Brilla il Bianchello di Crespaia. Brut millesimato e "Chiaraluce"

Percorso gastrofilo "minerale" nella cantina del "Prelato": una storia di valori di vigna alla base di grandi vini.

Brilla il Bianchello di Crespaia, brut millesimato e "Chiaraluce"

FANO

La cantina Crespaia di Fano, in località Prelato, presenta domenica 26 maggio alle 18 i suoi vini: minerali, fresca ed elegante. L'azienda famigliare biologica è attiva dal 2011. "L'idea è stata da subito di valorizzare il territorio con il criterio della qualità – racconta Cecilia Sgarmini –. Abbiamo impostato la linea produttiva senza vino sfuso ma solo in bottiglia, paragonando la pianta a una persona, ovvero a un essere vivente. La produzione nasce in vigna e il vino è il prodotto ultimo. Noi ci passiamo le maglie, molto di più la mensilità. La nostra filosofia è il terroir che racchiude i valori della terra. Lavoriamo con due autoctoni. Siamo alle 4 5mila bottiglie, in lenta crescita proprio per non stressare ma rispettare la vite".

I vini in degustazione: Spumante Brut Millesimato; Chiaraluce Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020; Chiaraluce Bianchello del Metauro Doc Superiore 2020; Nerogiardo Colli Pesaresi Doc Sangiovese. "Il nostro Brut di Bianchello e Chardonnay – aggiunge Cecilia – così come il nostro Bianchello fanno di freschezza e mineralità la propria prerogativa. Chiaraluce in particolare è un progetto che punta sul valore tempo e prevede la fermentazione spontanea sulle bucce e, una volta svinato, otto mesi in sur lies, ovvero sui lieviti. Quindi inizia l'affinamento in bottiglia e il vino viene messo in commercio l'anno dopo. L'annata 2021 ha vinto i due bicchieri del Gambero. Il Nerogiardo è Colli pesaresi Sangiovese Doc, con fermentazione spontanea e affinamento in vasche di acciaio. Una parte viene messa in tonneau per ammorbidire il tannino, preservando le freschezze date dai nostri terreni calcarei o tufacei. Mi piace definirlo "Sangiovese o 'Il Montepulciano'". Info per partecipare alla degustazione tenuta dal sommelier Otello Renzi: 3331485789. In abbinamento ci saranno gli assaggi: spiedino di cacciatora di Urbino, fava, pecorino e mirtilli, risotto con base parmigiana e granella di mandorle tostate, tournedos alla Rossini con riduzione di vino rosso, filetto di vitellone, carbonadine tostate, salsa di cervellata di Urbino e tartufo nero estivo.

Di Redazione Fanoinfo

Dalla stessa sezione

CRONACA

Vanile Fatta per Khalil e sparto un Petronio

Ma Pesaro quest'anno, Milanese, non ritrova

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo forza motrice: "Incasso milionario"

Giallo a Fano, trovata morta in casa. Allarme: sequestrato sostanze

Vis, sguardo un nuovo nome. Piace il portiere Zacchi

Sparacon vicina la conferma della Campagna Prosciutto

L'ultimo abbraccio ai nonnagi Ricci. Il

NonSoloFlaminia
Tafani DESIGN
innovative wood solutions
Cagli (PU)

Enoturismo Marche: dalla vigna alla tavola con Gioachino Rossini opera food. Appuntamento alla Cantina Mariotti di Colli al Metauro

FARMACIA ERCOLANI
Fano via Roma 160
HI-TECH MATTEACCI
ELETTRODOMESTICI
ELETTRONICA

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme del maestro e grandi gourmet - giovedì 6 giugno ore 19

La passione di Rossini per la cucina approda a Colli al Metauro nell'azienda agricola di Cesare e Patrizia Mariotti (via delle Cave, 3 – Montemaggiore al Metauro) **giovedì 6 giugno dalle ore 19** con il progetto Enoturismo Marche – Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini grand gourmet. Un vigneto di 13 ettari sui quali coltiva uvd di Bianchello del Metauro Doc, altri bianchi e rosso oltre all'olio extra vergine di oliva. Lo scenario è quello di una vigna giardino con piante di limoni, fiori e erbe aromatiche scelta da Rai Uno come set per la prima puntata estiva della trasmissione Camper in onda lunedì scorso e seguita da più di 2 milioni di persone. L'accoglienza e l'ospitalità di Cesare e Patrizia renderà unica l'esperienza gastronomica rossiniana dei visitatori. Per gli ospiti un menù degustazione con i vini della cantina: Riflessi Bianchello del Metauro Doc, Pianadiflori Bianchello del Metauro Doc Superiore, Nobosellane Colli Pesaresi Doc Sangiovese. In cucina special guest Roberto Domecchi chef Trigia di Bosco. Tartare con cremoso di ricotta, rucola e pinoli freschi, Mormata di patate al tartufo, Tacchino farcito alla Rossini con spinaci croccanti, Buffet di prodotti del territorio. Prezzo della serata: **30 euro. Tel: 0721 422301**

Il tour gastronomico prosegue tra cantine e luoghi culturali. Di Sarsina (Forlì) - 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marcheandrome.it

Condividi:

Facebook X

Search

Articoli recenti

Urbino, Galleria Nazionale delle Marche: le aperture straordinarie estive completate 14 lunedì consecutivi

Caffè Vanvitelli e Bar Lungarino per la Settimana della Cultura

Consiglio provinciale, entra Donatella Pagnanelli

Fano, oltre 200 persone sul Cuore Legge e l'associazione "L.C. code Fabiano ci" per la raccolta fondi a sostegno di "Orphalia autismo e famiglie"

Cena rivista Enoteca a Colli al Metauro

Commenti recenti

Archivi

Luglio 2024
Giugno 2024
Maggio 2024
Aprile 2024
Marzo 2024
Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021

ALTRE STORIE

"Difesa del Metauro, pronto avanti del progetto"

Lil Tesoro, Antonio Spaziani è il nuovo segretario regionale

Covid: distanze in teatri e ristoranti, sono le linee guida delle...

| DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA IN CANTINA DA MARIOTTI_COLLI AL METAURO

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa

NEWS CORRELATE

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON GIOACHINO ROSSINI OPERA FOOD TAPPA NELLA CANTINA DI SANTE

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA CON ROSSINI ARRIVA AL MUSEO DI FANO

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA IL 23 MAGGIO A COLLINA DELLE FATE

NEWS | DALLA VIGNA ALLA TAVOLA AL RISTORANTE PONENTE URBINO 8 MAGGIO

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA TAPPA A GIBAS PESARO

DALLA VIGNA ALLA TAVOLA 5^ TAPPA

ENOTURISMO MARCHE – DALLA VIGNA ALLA TAVOLA A COLLI AL METAURO

Rossini / by staff / 4 Giugno 2024 / No Commenti

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA con Gioachino Rossini Opera Food

10° APPUNTAMENTO ALLA CANTINA MARIOTTI – COLLI AL METAURO

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana tutte arte del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 6 GIUGNO ORE 19

La passione di Rossini per la cucina approda a Colli al Metauro nell'azienda agricola di Cesare e Patrizia Mariotti nove delle Cere 3 – Appuntamento al Metauro **giovedì 6 giugno dalle ore 19** con il progetto Enoturismo Marche – Dalla Vigna alla Tavola dedicato a Gioachino Rossini grand gourmet.

Un vigneto di 13 ettari sui quali colline Lise di Bianchello del Metauro Doc, altri bianchi e rossi oltre all'olio extra vergine di oliva. Lo scenario è quello di una vigna gremita con piante di ferrovia. Parte una tradizione sociale da Bel Uno come sei per la prima portata ospite della trasmissione Cooper in onda lunedì scorso e seguita da più di 2 milioni di persone.

L'accoglienza e l'ospitalità di Cesare e Patrizia rendono unica l'esperienza gastronomica organizzata dal relatore. Per gli ospiti un menù degustazione per i vini della cantina. Rifleso Bianchello del Metauro Doc, Pandolfino Bianchello del Metauro Doc Superiore, Fatalità Colli Pesaresi Doc Sangiovese. In cucina special guest Roberto Dominici chef Trattoria di Rossini. Tortelli con ripieno di ricotta, noccia e pinoli freschi. Stormato di pesce al tartufo. Tortino farcito alla Rossini con spinaci crescenti. Buffet di prodotti del territorio.

Prezzo della serata: 55 euro. Tel: 0721 [illegible]

Il tour gastronomico prosegue tra cantine e luoghi culturali (Urbania [illegible]) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.marchenativeline.it

Condividi

Tags: pesaro

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

[ ] + quattro = dodici

INVIA COMMENTO

NEXT
Mobilità Condivisa domenica 9 giugno il servizio approda anche a Villa del Maria

PREVIOUS
Pesaro più bella e inclusiva grazie ai cantieri di quartiere al MAO e TGB

Cerca ...
CERCA

SEGUICI SU

LA STAMPA CREATIVA

MENÙ CATEGORIE

- VL Basket Pesaro
- Pesaro Rugby
- Vis Pesaro Calcio
- Volley Pesaro
- Sport
- Cultura
- Notiziario – informazione
- Inviato Speciale

Cronache Marche

Alla Cantina Mariotti la passione di Rossini per la cucina

Colli al Metauro (Pu) – La passione di Rossini per la cucina ispirata a Colli al Metauro nell'azienda agricola di Cesare e Patrizia Mariotti (via delle Cave, 3 – Montemaggiore al Metauro) si **giovedì 11 giugno dalle ore 19** con il progetto Ristorante Marche – Dalla Pigiatura Tavola, dedicato a Gioachino Rossini grande gourmet.

Un signore di 11 anni ai quali cultiva vari Bianchello del Metauro Doc, altri bianchi e rossi oltre all'olio extra vergine di oliva. Lo scenario è quello di una vigna giardino con piante di Marche, fiori e ortaggi anche sulla sua. Ma è su come sul parto prima postazione entro della manifestazione. Cucinare in arida lunedì cucina e seguita dicendo di 3 milioni di persone.

La vigneria e l'enologia di Cesare e Patrizia rendono una impronta gastronomica nuova e del mondo. Per gli ospiti un menù degustazione con l'accoglienza Alfusa Bianchello del Metauro Doc, Pascolifer Bianchello del Metauro Doc Superiore, Bonvecchiate Colli Pesaresi Doc Sangiovese. In cucina ci sono gli gusti Maestro Chef Marcelli chef "Figlio di Rossini". Tagliare con cremosa di ricotta, cavolo e piselli freschi, Medaglioni di pollame a carrozza, Tagliolini fatti alla Rossini con spinaci e crescenti, Buffet di prodotti del territorio.

Info: Cesare Mariotti, Cleofa Bondi e Marina Cavalcanti 0721/[illegible]

Post Views: 204

ARTICOLI CORRELATI

Il metodo del SIMEBoi si degusta a San Benedetto

Arriva il dolce al cartoccio di Pieve Torina

Il clima mette a rischio la produzione di cereali

EDITORIALE

Da Regione 2,5 milioni per valorizzare i borghi

ARTICOLI RECENTI

Vittoria europea per una strada dell'impianto di San Benedetto

Fano, Alessia morta in casa: ci giallo

Cultura contemporanea di scena a Urbino

Gastronomia, torna la rassegna "Cinema in giardino"

Jesolo, Simone Faggioli vince la Coppa Tordini

Collaborazione di San Giovanni in Marignano per il concerto di musica sacra

SPECIALE TERREMOTO

Sisma, indennizzo alle imprese che sospendono per ricostruire sede

Camerino, via a 4 progetti per rinascimento sociale

Cessione dei crediti da Superbonus, via "schiava per le imprese"

A Montemonaco si riparano le splendide vetrate medievali

A Force nuova SSA grazie alla Croce Rossa

ARCHIVIO

CERCA

Cerca

Cerca

META

CONTACT

Dalla Vigna alla Tavola tappa in cantina da Mariotti_Colli al Metauro

« Precedente Continua »

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

con Gioachino Rossini Opera Food

10° APPUNTAMENTO ALLA CANTINA MARIOTTI – COLLI AL METAURO

Un viaggio alla scoperta della tradizione marchigiana sulle orme del Maestro e grandi gourmet

GIOVEDÌ 6 GIUGNO ORE 19

La passione di Rossini per la cucina approda a Colli al Metauro nell'azienda agricola di Cesare e Patrizia Mariotti (via delle Cave, 5 – Mercatino Conca al Metauro), giovedì 6 giugno dalle ore 19 con il progetto Enoturismo Marche – Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini grand gourmet.

Un vigneto di 15 ettari sui quali coltiva uva di Bianchello del Metauro Doc, altri bianchi e rossi oltre all'olio extra vergine di oliva. Lo scenario è quello di una vigna giardino con piante di limoni, fiori e erbe aromatiche scelta da Rai Uno come set per la prima puntata estiva della trasmissione Camper in onda in mondovisione e seguita da più di 2 milioni di persone.

L'accoglienza e l'ospitalità di Cesare e Patrizia renderà unica l'esperienza gastronomica realizzata dai ristoratori. Per gli ospiti un menù degustazione con i vini della cantina: Affinato Bianchello del Metauro Doc, Pianelleri Bianchello del Metauro Doc Superiore, Antonielletta Colli Pesaresi Doc Sangiovese. In cucina special guest Roberto Carnicchi chef "Vigna di Bacco". Tartare con cremoso di ricotta, ruccola e pinoli freschi. Strornato di patate al tartufo. Tacchino farcito alla Rossini con spinaci crescenti, duffet di pinzimoni del territorio.

Prezzo della serata: 35 euro, Tel. 0721 62.0381

Il tour gastronomico prosegue tra cantine e luoghi culturali di Serra (Fano) – 21 giugno. Gli altri 4 incontri si terranno in alcuni luoghi storici e culturali della provincia di Pesaro e Urbino.

INFO: https://dallavignaallatavola.wordpress.com/

Anuska Pambianchi

Ufficio Stampa

Dalla Vigna alla Tavola tappa in cantina da Mariotti_Colli al Metauro

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Piacciono

Sii il primo che mi piace

Correlati

Dalla Vigna alla Tavola in Cantina da Crispolti
23 Maggio 2024
In "Cucina"

Dalla Vigna alla Tavola il 23 maggio a Villa Fidia
23 Maggio 2024
In "Cucina"

Dalla Vigna alla Tavola 4° tappa a Villa Fano
28 Maggio 2024
In "Cucina"

ENOTURISMO MARCHE: DALLA VIGNA ALLA TAVOLA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Un po' di Alsazia a Montemaggiore: Bianchello del Metauro Piandefiori

Mineralità e calanchi protendi tra la Francia e le nostre colline. Oggi alle 19 alla cantina Marotti, degustazione di vini e cibi doc

Un po' di Alsazia a Montemaggiore: Bianchello del Metauro Piandefiori

COLLI AL METAURO

Dall'Alsazia a Montemaggiore al Metauro il passo è breve e le somiglianze tra alcuni vini, meno impensabili di quelli che ci possa pensare. In quella regione del nord della Francia milioni di anni fa crollò una bella fetta della catena montuosa, determinando la notevole varietà del sottosuolo e una marcata mineralità che tutti i popoli invasori riconobbero (non solo i Romani, ma anche i Vandali) preservando le viti. Qui a Montemaggiore il calanco profondo che parte già fino al fiume ne ha con i suoi dolci un Bianchello diverso dagli altri, di notevole persistenza, piacevolità e longevità: il Piandefiori dalla cantina Marotti.

Un vino, dice il sommelier Otello Perzi, "che ricorda gli alsaziani amati da Rossini, un po' sovrammaturati, con i suoi sentori di uva passa, frutta gialla, agrumi. È un Bianchello fuori dai canoni per la sua longevità, sapido ma di buona acidità, che consente anche abbinamenti ardili con piatti molto corposi come scampi e aragoste, tonchi con le nostri carni bianche da cortile o il formaggio di fossa". Per capire analogie e differenze tra vini alsaziani preferiti da Rossini e quanto Bianchello, potete partecipare all'appuntamento di oggi alle 19, a Colli al Metauro nell'azienda agricola Marotti (via delle Cave 3 a Montemaggiore al Metauro), grazie al progetto Enoturismo Marche- Dalla Vigna alla Tavola, dedicato a Gioachino Rossini nell'ambito del Ceff (Gioachino Rossini opera food) rassegna di vini e cibi rossiniani. Oltre al Piandefiori, saranno degustati altri due vini di Cesare e Patrizia Marotti: il Bianchello del Metauro Doc, con i suoi profumi di fiori bianchi e la notevole freschezza, e il Colli Pesaresi Doc Sangiovese. Il abbinamento a la creazioni culinare del cuoco Roberto Domicchi: tagliatelle di bosco, quindi tartare con cremoso di ricotta, ruccola e pinoli freschi, stormato di patate al tartufo, tacchino farcito alla Rossini con spinaci croccanti. Inoltre i prodotti del territorio. Il prezzo della serata è 25 euro, le prenotazioni si ricevono allo 0721/622081. Il tour enologico rossiniano proseguirà tra cantine e luoghi culturali a cominciare dall'azienda agricola Di Santo di Fano (21 giugno).

© Riproduzione riservata

Scout per sempre, si ritrovano dopo 40 anni dal "compa" parigino
Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo farà incetta: "Incasso milionario"
Giallo a Fano, trovata morta in casa: «Donna» sequestrata sovranesa
Vis, squadra sì nuovo nome. Piace il portiere Zacchi
Spareon vistra la conferma della Campagna Prosciutto

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il calciomercato 2024, che impazzerà per...

Vis Pesaro quasi fatta. Mancano tre rinforzi

Comincia oggi ufficialmente, con il Gran gala di apertura al Grand Hotel di Rimini, il

Pesaro, vive il calcio e il basket. Stagione da record, turismo farà incetta: "Incasso milionario"
Giallo a Fano, trovata morta in casa: «Donna» sequestrata sovranesa
Vis, squadra sì nuovo nome. Piace il portiere Zacchi
Spareon vistra la conferma della Campagna Prosciutto
L'ultimo abbraccio ai coniugi Rossi: il

TV

Dalla vigna alla tavola 2024 - primo appuntamento

FanoTV

Iscriviti

0 Condividi Scarica Clip Salva

59 visualizzazioni 2 mesi fa

...altro

Dalla vigna alla tavola 2024 - secondo appuntamento

FanoTV

Iscriviti

0 Condividi Scarica Clip Salva

61 visualizzazioni 2 settimane fa

...altro

YouTube

dalla vigna alla tavola fano tv

Dalla vigna alla tavola 2024 - terzo appuntamento

FanoTV

Iscriviti

0 Condividi Scarica Clip Salva

38 visualizzazioni 2 giorni fa

...altro