

FOOD&WINE

(C) Ced Digital e Servizi | 1706131438 | 93.148.11.95 | sfoglia.corriereadriatico.it

Il concorso

Thesaurus Marche I riflettori accesi sui nostri migliori oli

● Ben 9532 ettari di terreno coltivato a olivi, 154 frantoi, 18mila aziende produttrici: queste sono le Marche dell'olio che nel 2022 hanno visto una produzione di 2300 tonnellate, dal valore di 16,3 milioni di euro. Esportiamo olio soprattutto nel mercato Usa, in Germania e in Giappone. «Per la tradizione enogastronomica l'olio non è solo un condimento, ma un ingrediente», commenta il presidente della Camera di Commercio delle Marche Gino Sabatini «che si riallaccia a una storia italiana che vede la propria civiltà fondata da duemila anni a questa parte su grano, vino e olio». Una realtà produttiva negli ultimi mesi messa alla prova soprattutto da eventi meteo avversi, il noto alternarsi di precipitazioni eccezionali, caldo fuori della norma, grandinate. «Il calo anno



su anno è del 30%. In attesa dei dati 2023, come Camera Marche attraverso il braccio operativo dell'Azienda Speciale Linfa, vogliamo riportare l'attenzione su un comparto emblematico per la nostra economia, la nostra dieta, la nostra salute, il nostro turismo», continua Sabatini. Per questo Camera di Commercio delle Marche con il supporto di Linfa e nell'ambito del progetto nazionale Ercole Olivario promuove il Concorso regionale Thesaurus Marche 2024 nato per valorizzare e premiare i migliori oli della Marche. Le aziende marchigiane premiate e che rispettano i requisiti del regolamento Concorso nazionale Ercole Olivario, potranno partecipare alle finali di Ercole Olivario, appunto, e potranno usufruire di un contributo di Camera Marche/Linfa. Le imprese, purché regolarmente iscritte al Registro di Camera Marche, possono partecipare inviando il modulo di partecipazione alla pec cciaa@pec.marche.camcom.it entro il 17 gennaio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La fiera

La TreValli al salone della gelateria pasticceria e caffè

● TreValli Cooperlat sarà fra i principali protagonisti del Sigepe, tra i più importanti appuntamenti internazionali dedicati al settore della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, in programma dal 20 al 24 gennaio nel quartiere Fieristico di Rimini. Una vetrina di riferimento per le future tendenze



per le innovazioni del settore Foodservice Dolce e non solo, che fornisce una panoramica completa di tutte le novità del mercato, nella quale TreValli Cooperlat avrà uno spazio di assoluto rilievo (Padiglione A3 - stand 087). L'azienda cooperativa marchigiana si presenterà con i due marchi principali destinati al canale professionale: TreValli professional e Hoplà professional, con gamme di prodotti rispettivamente a base latte e a base vegetale, destinate a pasticceri, gelatieri, baristi e ristoratori. La versatilità dei prodotti TreValli e Hoplà Professional verrà valorizzata dalla presenza di Valentina Baldoni, chef consultant e Ottaviano Pellini, maestro pasticciere, che realizzeranno ricette creative nonché prelibatezze dolci e salate da ammirare e degustare in diversi momenti di consumo del fuori casa, come la colazione, il pasto principale e il dessert. Inoltre, tutti i giorni, dalle ore 15 alle 16, uno spazio esclusivo sarà dedicato alla presentazione e degustazione della pasticceria 100% vegetale realizzata con prodotti Hoplà Idee Veg, rivolti a chi sceglie di non consumare derivati del latte, non solo per allergie e/o intolleranze, ma anche per la ricerca di prodotti più leggeri e digeribili, senza rinunciare a un momento di golosa bontà. «La nostra presenza al Sigepe, ormai consolidata negli anni - dichiara Milvia Panico, direttore marketing di TreValli Cooperlat - testimonia il ruolo sempre più importante di Cooperlat».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I nostri consigli

La Costiera Amalfitana con le sue sfumature alla Taverna degli Archi



● Già nel 1720 era un locale frequentato per le merende e i giochi di società. Nel corso del tempo si è trasformato in osteria dedita alla mescolta del vino, poi, negli anni '50, in una latteria. Oggi è un ristorante storico, tra i più antichi della regione, dove vivere un'esperienza immersiva nel gusto. A pennellare i piatti con le sfumature della Costiera Amalfitana, in cui ha lavorato al fianco di Alfonso Iaccarino, è lo chef campano Antonio Citola, abile maestro nel rielaborare le ricette



della tradizione. Sotto un soffitto di travi in legno secolari e pannelle in cotto, lasciatevi guidare dalla moglie Manola per la scelta di piatti e vino. Tra le proposte: hamburger di cervo, struzzo, pappardelle al sugo d'anatra ed entrecote alla Lacrima. Da 28 a 38 euro circa.

►Info

€€€€€

Taverna degli Archi, via Comune v. Belvedere Ostrense - 073162986

L'Arco, c'è la passione ereditata da Maria per le olive ascolane



● Tra le specialità della casa primeggiano le olive ascolane, preparate a mano secondo una vecchia ricetta di famiglia. Ma il menu del ristorante "L'Arco" è vasto quanto la passione per la cucina eredita da mamma Maria, da cui tutto ha avuto inizio. Oggi i figli, oltre a dirigere i fornelli seguendo i segreti materni, hanno conservato la formula che ha fatto conoscere e apprezzare il locale nel tempo: atmosfera rustica, prezzi contenuti e porzioni abbondanti. Si inizia dall'antipasto che assieme a



formaggi, affettati e focaccia, include polenta, fagioli, farro e verdure. Tra i primi, troviamo le tagliatelle ai porcini e gli gnocchi, rucola e tartufo. Tradizionale anche l'offerta dei secondi, fra cui arrosticini e spezzatino di agnello. Il venerdì, su ordinazione, baccalà. Da 16 a 30 euro circa.

►Info

€€€€€

L'Arco, via IV Novembre Maltignano - 0736304490

Nonna Nina propone i piatti caserecci della cultura locale



● C'era una volta Nonna Nina che accoglieva turisti e viandanti del noto "Albergo Italia", offrendo loro vini e piatti tipici della tradizione locale. A mezzo secolo di distanza, l'osteria che porta il suo nome resta un luogo piacevolmente informale, con mobilio d'antan e pietra a vista alle pareti, dove sentirsi a casa e farsi coccolare dai sapori veraci, genuini ed avvolgenti di una volta. Memoria e territorialità convivono nei piatti caserecci della cultura locale. Per questo motivo, grande è l'attenzione



alle materie prime. Il pesce arriva direttamente dal porto di San Benedetto, carni e salumi sono selezionati da allevatori e fornitori locali, le paste sono artigianali. Tra tante proposte: il superbo gran fritto misto. Valore aggiunto il servizio. Da 20 a 30 euro circa.

►Info

€€€€€

Nonna Nina, piazza della Viola Ascoli Piceno - 0736251523