

IL CONTEST  
ASCOLI

# Torna Autoctoni Gourmet Le eccellenze del Piceno sposano la cucina italiana

**T**orna Autoctoni Gourmet, il format organizzato dalla Camera di commercio delle Marche, insieme con l'azienda speciale Linfa, che valorizza e promuove le peculiarità delle Doc e Docg del Consorzio Vini Piceni e della gastronomia marchigiana, legandole ai piatti d'autore della cucina italiana. L'evento andrà in scena venerdì al ristorante Tetsu di Ascoli. Si riaccendono quindi i fornelli della competizione che vedrà assegnare il titolo del miglior accoppiamento cibo-vino con i prodotti della gastronomia marchigiana e il Rosso Piceno Doc. Per la seconda volta, inoltre, il format andrà in diretta sul Tv Centro Marche

dalle ore 11 alle 12.15 con la conduzione di Francesca Romana Barberini. I sei concorrenti si sfideranno a riprodurre un signature dish (un piatto-firma che identifica uno chef o un ristorante, ndr) della chef italo-congolese Victoire Gouloubi con ingredienti del territorio come le cicerchie di Serra De' Conti, il tartufo nero di Roccafluvione, l'olio Evo e il pecorino marchigiano. «Insieme al Consorzio Vini Piceni, cerchiamo di promuovere le nostre eccellenze - dice il presidente della Camera di commercio Marche Gino Sabatini. - Questo format apre le porte ad una condivisione tra tutti gli attori di food e beverage per valorizzare le nostre

eccellenze. Cerchiamo di guadagnare mercato fuori dalla regione». Il vice presidente di Linfa, Gianfranco Santi, sottolinea «l'attenzione dell'Azienda a tutte le produzioni del mosaico di territori che compongono il territorio regionale. È un'iniziativa innovativa che unisce la professionalità degli chef con i nostri vini». «Questo appuntamento rappresenta un unicum nel panorama nazionale e permetterà, attraverso la partecipazione di personalità di rilievo, di presentare le peculiarità del Rosso Piceno DOP» osserva il presidente del Consorzio di tutela vini Piceni Simone Capecci, mentre il sindaco di Roccafluvione Emiliano

Sciamanna conclude: «Il nostro tartufo nero pregiato è la punta di diamante; c'è grande sinergia con la Camera di commercio per promuovere questa eccellenza».

c. pic.



Peso: 23%