

## EVENTI / NOVITÀ

# MANGIALONGA PICENA 2019



**Domenica 21 luglio torna la Mangialonga Picena, la passeggiata dei sapori lungo le campagne e i vigneti di Offida (Ascoli Piceno) che ogni anno chiama a raccolta centinaia di persone da tutta Italia e dall'estero.**

La sesta edizione della manifestazione si preannuncia ricca di novità rispetto agli ultimi anni. I protagonisti rimarranno i prodotti enogastronomici di qualità delle Marche, interpretati da chef e vignaioli innamorati della loro terra; a rinnovarsi saranno invece il percorso tra le campagne del borgo piceno e il format del viaggio.

*“La Mangialonga Picena – spiegano gli organizzatori della **Picenum Tour** – è diventata negli anni un appuntamento imperdibile o una piacevole scoperta per un numero sempre più ampio di persone. Anche quest’anno, come nelle ultime due edizioni, oltre 800 persone potranno assaporare la qualità della proposta turistica e culturale del nostro territorio incontrando le eccellenze enogastronomiche e chi lavora ogni giorno per valorizzarle al meglio. Le novità introdotte mirano ad arricchire ulteriormente questa esperienza e a svelare nuovi angoli suggestivi del Piceno”.*

Partendo dalla *Piazza del Popolo di Offida*, dove è anche il punto d’arrivo per la grande festa finale, il nuovo percorso della Mangialonga Picena proporrà un suggestivo itinerario di 6 km tra punti panoramici, casolari e cantine di Offida. Ogni tappa sarà l’occasione per gustare golosi piatti preparati dagli chef con ingredienti locali e di stagione, degustare i vini tipici del Piceno e conoscere aneddoti, storie e curiosità sul territorio. Durante il tragitto per la prima volta i gastronomi potranno fare tappa in vere e proprie oasi del gusto dedicate ai vini simbolo del Piceno – il Pecorino, la Passerina, il Rosso Piceno e non solo – proposti nelle diverse interpretazioni delle cantine locali (*Le Vigne di Clementina Fabi, Torre del Nano, La Valle del*

*Sole, M'rella, San Giovanni, Tenuta La Riserva, Le Caniette, Colline Offidane, Ciu Ciu*) provando abbinamenti diversi tra tradizione e gusto personale.

Dopo la consegna di calice, sacchetta portacalice, zainetto e passaporto di degustazione, la prima tappa sarà al *chiosstro di San Francesco* per uno sfizioso aperitivo. Toast, fava, cacio e pepe dello chef **Roberto Di Sante** (Osteria del Sarto) e la Compressione di un'insalata russa dello chef **Umberto Bentivoglio** saranno abbinati al cocktail Meletti. Dal vicino *Piazzale delle Merlettaie* la navetta porterà i partecipanti a *Torre del Nano*, dove i vini della cantina potranno essere gustati insieme a due antipasti: lo Sgombro affumicato, cuore di lattuga e pina colada dello chef **Tommaso Melzi** (Attico sul Mare) e l'Insalatina di pesche della Val d'Aso tonno rosso e grissino all'anice verde "Aperta la pesca al tonno" dello chef **Simone Ventresca** (Antico Caffè Soriano).

La tradizionale tappa dei fritti sarà ospitata a *Villa San Lazzaro* e proporrà il Baccalà e patate in frittura, insalatina di alghe, cetrioli e sesamo degli chef **Nikita Sergeev** e **Francesco Pettorossi** del Banco 12/L'Arcade abbinato all'Offida Passerina Docg, mentre nella successiva tappa presso *La Valle del Sole* i vini della cantina saranno serviti insieme a due primi piatti: gli Stringhettoni di grano Senatore Cappelli con pesto di zucchine, mandorle tostate e datterini confit dello chef **Luca De Cesaris** (Piccolo Teatro) e il Fiocco farcito con pere e fondina, crema di latte e nocciole bruciate dello chef **Osvaldo Denti** (Osteria Marca Zunica).

La tappa seguente sarà dedicata ai vini Offida Rosso Docg e Rosso Piceno Doc; nei piatti ci saranno l'Insalata secondo Crème Glacée del mastro gelatiere **Fabio Bracciotti** (Sorbetteria Crème Glacée) e il Prosciutto e fichi alla griglia dello chef **Gianmarco Di Girolami** (Blob Caffè). I formaggi dell'azienda agricola Fontegranne saranno i protagonisti della successiva tappa dedicata all'Offida Pecorino Docg, mentre dopo un pezzo di strada in navetta scatterà l'ora dei dolci. Nel *borgo di Offida* al Vi/Strò lo chef **Daniele Citeroni Maurizi** (Osteria Ophis) proporrà il Mio mascarpone insieme al vino cotto delle Colline Offidane, mentre allo show room Ciu Ciu lo chef **Davide Camaioni** (Posto Nuovo) servirà il Cremoso al cioccolato bianco e yogurt con cuore di passion fruit da abbinare a un vino di Ciu Ciu.

Ogni tappa prevede varianti vegetariane e senza glutine da richiedere al momento dell'iscrizione e le *Bibite Paolettiper* chi non beve vino. Nel punto di arrivo in *Piazza del Popolo* sarà allestita come sempre una galleria di eccellenze picene: il caffè di Orlandi Passion, il digestivo Meletti, il liquore de Il Caffè del Marinaio, il funghetto offidano di Fior di Farina. Lungo la strada, nelle diverse tappe, sono in programma sessioni di musica live con Fidanza Jazz Combo, Duedarte, Wonder Quartet e Kun Live Disco Music.

In caso di maltempo l'evento sarà annullato e i partecipanti verranno rimborsati.

La **Mangialonga Picena** ([www.mangialongapicena.it](http://www.mangialongapicena.it) – [www.picenumtour.it](http://www.picenumtour.it)) è realizzata con il patrocinio dei Comuni di Offida, Ascoli Piceno e Grottammare, grazie al sostegno di Banca Popolare di Spoleto Gruppo Banco Desio, La Tua Casa, Fainplast, Gate-Away, La Grande A, Estra, Grafiche Tacconi, EdilSer, Assicurazioni Del Rosso e KiWih e la collaborazione con il Consorzio Vini Piceni e la Fondazione Italiana Sommelier.