



Mangialonga Picena: sei chilometri di piatti gourmet, vini tipici e natura

Domenica 23 luglio la quarta edizione della passeggiata enogastronomica tra le eccellenze del sud delle Marche. Incontri tra i vigneti con chef e vignaioli per riscoprire dove nascono il bello e il buono

Offida – Dieci tappe di sapori gourmet, golosi abbinamenti con i vini e le birre artigianali del territorio e un’immersione nei paesaggi collinari incontaminati: con i suoi capolavori nel piatto e nel calice tornerà **domenica 23 luglio** la **Mangialonga Picena**, passeggiata enogastronomica tra i vigneti e il borgo di **Offida** organizzata dall’associazione culturale **Picenum Tour** in collaborazione con gli chef e le cantine della provincia ascolana. Più ricco che mai il programma della quarta edizione della manifestazione, che ogni estate richiama

centinaia di partecipanti e anche quest'anno propone un percorso di gusto e natura lungo 6,5 km per far conoscere i tesori enogastronomici e paesaggistici del sud delle Marche a turisti italiani e stranieri.

Punto di partenza della Mangialonga Picena 2017 sarà la Piazza de Popolo di Offida, dove i partecipanti partiranno in piccoli gruppi, dalle 10.30 alle 14.30, dopo aver ricevuto il kit ufficiale della passeggiata. La **prima tappa** di giornata sarà in paese all'**Enoteca Spazio Vino** (Chiostro San Francesco) per uno sfizioso aperitivo con la **Margherita Morrison's** (mozzarella, pomodoro a pezzettoni, basilico e ricotta salata) del Morrison's Pub e le birre artigianali del **Birrificio Carnival**. Da lì i partecipanti si sposteranno alla **Tenuta Cocci Grifoni**, dove ad attenderli ci saranno Simone e Sara Marconi del ristorante Attico sul Mare con il polpo cotto nella sua acqua, fagioli e gelato di cipolla rossa e lo chef **Nikita Sergeev** (L'Arcade) con l'insalata con acciughe, limone ed erbe aromatiche dello chef per gli amanti dei sapori vegan e gluten free.

Tra suggestivi scorci di panorama e filari ordinati di vigneti la terza tappa della Mangialonga Picena sarà itinerante lungo i calanchi di Ripatransone. Qui gli chef **Andrea Romani** (La Croisette) e il **Fritto Misto Lab** proporranno rispettivamente una carrozza di pesce azzurro con riduzione di pomodoro confit e il coniglio fritto abbinati ai vini biologici di **San Giovanni**. Proseguendo il cammino, due primi gourmet saranno i protagonisti all'azienda agricola **Aurora**, dove lo chef **Daniele Citeroni** (Osteria Ophis) e lo chef **Andrea Mosca** (Marili) delizieranno gli enogastronauti con un cannellone al cucchiaino e gli gnocchi in salsa brodetтата.

Una pausa rinfrescante da godere all'interno del **Boschetto del Fiobbo** con yogurt zenzero e albicocca guarnito con frutta sciroppata ed estratti alla frutta servito dal mastro

gelatiere Fabio Bracciotti della **Sorbetteria Crème Glacée** sarà il preludio alla sesta tappa presso la terrazza panoramica della cantina **Paolini e Stanford**. Qui il **Ristorante Caffè Meletti** servirà il maialino nostrano alle erbe officinali, mirtillo nero al sentore di Anisetta Meletti e prosciutto di Norcia, mentre la chef **Maria Elena Cicchi** (Villa Cicchi) proporrà un flan di parmigiano con crumble di verdure estive con gelatina di pomodori e vaniglia. Una ricca selezione di formaggi marchigiani dell'azienda agricola **Fontegranne** abbinati ai vini dell'azienda **San Filippo** nel giardino dell'omonima chiesa sarà l'ultima degustazione in campagna della giornata, a cui seguirà il ritorno all'interno del borgo di Offida per concludere il viaggio di gusto con dessert d'autore.

Lungo le vie del paese i food travellers faranno tappa al **Vì/Strò** per le Pesche della Valdaso con ricotta mantecata e cioccolato bianco dello chef **Luca De Cesaris** (Piccolo Teatro) e al **Ciù Ciù showroom** per la zuppetta di frutta fresca con spuma al basilico e meringa al pomodoro della chef **Sabrina Tuzi** (Degusteria del Gigante). Tutti i piatti della giornata saranno abbinati con il Pecorino, la Passerina, il Montepulciano e gli altri vini autoctoni del territorio prodotti dalle cantine Tenuta Cocci Grifoni, San Giovanni, Aurora, Paolini e Stanford, San Filippo, Tenuta La Riserva e Ciù Ciù o con le bibite analcoliche Paoletti.

Il **gran finale** della Mangialonga Picena si terrà in **Piazza del Popolo**, che per l'occasione si trasformerà in un'arena del gusto con il vin cotto dell'azienda agricola Colline Offidane, il funghetto offidano di Fior di Farina, le miscele di Caffè Orlandi Passion e il tipico elisir dell'Anisetta Rosati. A scandire il mix di sapori lungo il percorso e nella festa finale saranno musica dal vivo, approfondimenti tematici sui prodotti piceni e sul paesaggio e altre sorprese di strada.

E' possibile **iscriversi alla manifestazione** – fino a esaurimento posti – direttamente sul sito web www.mangialongapicena.it.

In caso di maltempo l'evento si terrà domenica 30 luglio con lo stesso programma.



