



Nasce quest'anno in Acquaviva Picena la prima edizione di: "Secondi a nessuno". Tre giorni all'insegna della riscoperta dei secondi piatti di tipicità e di eccellenze acquavivane, con corsi di cucina, di artigianato e mostra mercato dei prodotti tipici e di eccellenza delle Marche: "Oro delle Mani. Gli Ori delle Marche". L'iniziativa intende promuovere la cultura del secondo piatto, con tutte le sue specifiche peculiarità. Nella sua prima edizione gli organizzatori intendono appunto aprire una nuova strada del gusto che oltre a coinvolgere tutte le realtà locali, a partire dall'Amministrazione Comunale, alle Associazioni Laboratorio Terraviva, Pro Loco e gruppo sportivo Gs Acquaviva, i ristoratori e le tre Cantine: Moncaro, Cherri e Capecci, diventi nel tempo un'importante appuntamento di piacere, una gratificante occasione di convivialità. La manifestazione si svolge nel centro storico di Acquaviva Picena, all'ombra della maestosa medioevale Fortezza, che conserva ancora la sua antica e austera bellezza. In un centro storico dove ogni angolo, ogni pietra parla del passato, dove il tempo sembra essersi fermato nelle vie strette e tortuose e nelle rampe e nei contrafforti eretti a difesa dell'abitato. Non una sagra quindi, ma un'importante appuntamento culturale riservato a tutti quanti amano le cose genuine e semplici di una volta.

ASSOCIAZIONE LABORATORIO TERRAVIVA
Il Presidente Gaetani Filippo



programma

28 . 29 . 30 giugno
ore 19,00 **inizio degustazioni**
Piazza del Forte (stand coperti)

28 . 29 . 30 giugno
ore 19,00 **Visita guidata nel Centro Storico**

28 . 29 giugno
ore 10,00 **Laboratorio di cucina**
Laboratorio di pasticceria
Laboratorio di artigianato delle pagliarole
ore 19,00 **Laboratorio di fotografia**
Piazza del Forte
(Foto ricordo per i partecipanti FB)

30 giugno
ore 09,00 **Apertura Mostra Mercato "Gli Ori delle Marche"**
Piazza S. Nicolò

ore 10,00 **Convegno "Un territorio Secondo a Nessuno"**
Auditorium BCC Picena Truentina

DEGUSTAZIONE

2 assaggi + calice di vino + dolce € 10,00
1 assaggio + calice di vino € 6,00



Agnello in salsa

ingredienti

Agnello, olio extra vergine d'oliva, aglio, rosmarino, alloro, finocchio selvatico, timo, sale, vino bianco, limone.

preparazione

Mettere l'agnello spezzettato in piccoli pezzi in pentola con acqua, limone e vino bianco, coprire e far bollire per 10 minuti circa, scolare l'acqua di cottura. Aggiungere olio e sale e continuare la cottura per il periodo sufficiente. Aggiungere tutti gli odori tritati finemente e far rosolare pian piano aggiungendo poco alla volta vino bianco e acqua. Dopo circa un'ora e mezza quando l'agnello sarà ben rosolato e avrà acquisito un bel colore marroncino, togliere dal fuoco e servire.



tel. 0735 765345 www.ristorante1941.it



Agnello in salmi

ingredienti

Agnello, olio, extra vergine d'oliva, sale, vino bianco, pepe, peperoncino, peperone sotto aceto, carote, cipolla, sedano, tonno, pomodorini.

preparazione

Mettere l'agnello spezzettato in piccoli pezzi in pentola con acqua e vino bianco e far bollire per dieci minuti, scolare l'acqua di cottura. Continuare la cottura con olio extra vergine d'oliva, sale, carote, cipolle e sedano finemente tritate. dopo un'ora di cottura aggiungere tutti gli altri ingredienti tritati con la mezzaluna. Dopo circa mezz'ora l'agnello e' pronto con la sua salsetta rossiccia.



tel. 0735 765345 www.ristorante1941.it



Coniglio 'ncip 'nciap

ingredienti

Coniglio tagliato a pezzi, 4 agli, 100 gr di olive nere, 1 bicchiere di vino bianco, 8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, un mazzetto di rosmarino, Sale q.b.

preparazione

Sbucciate gli agli, affettateli e poneteli ad appassire in un tegame con otto cucchiaini di olio extra vergine di oliva: dopo cinque minuti aggiungete i pezzi di coniglio e lasciateli rosolare in maniera uniforme, rigirandoli da tutti i lati. Regolare di sale e bagnate con il vino bianco, facendolo sfumare a fiamma alta, aggiungere le olive e lasciare cucinare lentamente per circa 40 minuti. Infine a cottura ultimata aggiungere il rosmarino.

la Paesana

tel. 0735 765251 www.lapaesana.net



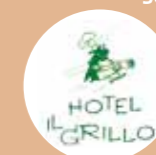
Baccalà della vendemmia

ingredienti

Baccalà (qualità norvegese di polpa spessa e bianca), patate, sedano bianco, scorze di bietole, pomodori freschi, olio di oliva extra vergine, estratto di pomodoro

preparazione

Indorare su abbondante olio extra vergine d'oliva un poco di cipolla, coste di sedano e di bietola, aggiungere pomodori a pezzettini e ben strizzati. Sfumare con vino bianco, aggiungere la conserva e un paio di chiodi di garofano. Far bollire per una buona mezz'ora aggiungendo gradualmente l'acqua. Mettere i pezzi di baccalà avendo cura di non farli rompere, cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora, aggiungere le patate, coprire il tutto con acqua e sempre tenendo il coperchio sulla pentola e il fuoco basso far cuocere per un'ora circa avendo attenzione di non far spappolare i pezzi delle patate.



tel. 0735 583285 www.hotelilgrillo.it



Agnello fritto

ingredienti

6 costole di agnello, 2 bicchieri di vino bianco, 150 gr di farina, 200 gr di pangrattato, 3 uova, scorza di 1/2 limone, Sale q.b., Olio per friggere.

preparazione

Marinare le costole di Agnello con del vino bianco. Lasciare insaporire, quindi infarinare e immergere in un composto di uova sbattute, scorza di limone e sale, e successivamente nel pangrattato. Friggere in olio bollente e asciugare accuratamente con carta assorbente.



tel. 0735764962 / 3493515217
facebook.com/HotelOviv



Pollo alla rusticana

ingredienti

Pollo, olio extra vergine di oliva, aglio, rosmarino, olive nere, peperone, pomodoro, vino bianco, sale, pepe.

preparazione

Pollo allevato all'aperto nell'aia, spezzare il pollo, e scaldare in padella in abbondante olio extra vergine d'oliva aglio in camicia e rosmarino; dopo circa 10 minuti unire il pollo spezzato al composto, salare e pepare a piacere. Far cuocere per circa un'ora bagnando ogni tanto con vino bianco Falerio. A cottura quasi ultimata aggiungere olive nere, un peperone a pezzettini, due pomodori maturi sempre a pezzi. Ultimare la cottura e se necessario aggiustare di sale.



tel. 0735 764175 - 347 1624671
www.agriturismoazzurro.com



Lumache al sugo

preparazione

Spurgate le lumache per diversi giorni con acqua, sale e aceto. Vengono risciacquate in acqua più volte. Ponete la pentola su fuoco debole. Man mano che l'acqua intiepidisce le lumache incominceranno a metter fuori la testa dal loro guscio. E' questo il momento di intensificare il fuoco affinché le bestiole possano cuocere senza rientrare nel guscio. Raggiunta l'ebollizione, lasciate bollire le lumache per una decina di minuti, poi prendetele su con una grossa cucchiaia bucata e passatele nuovamente in una catinella con acqua fredda, per l'ultimo lavaggio. Mettete in un largo tegame dell'olio. Mettete nel tegame abbondante pomodoro spellato, privato dei semi e fatto in pezzi. Quando la salsa avrà preso un bel colore, conditela con sale, abbondante pepe e un pizzico di foglie di mentuccia dei campi. Generalmente si usa rendere più piccante la salsa aggiungendo anche il peperoncino. Mettete nel tegame le lumache e lasciatele insaporire su fuoco moderato per una buona mezz'ora.

Sagra della Lumaca
settimana di ferragosto



Pallette di Acquaviva

ingredienti

Olive verdi in salamoia 85%; pane grattugiato e farina OO 10%; uova fresche sgusciate 0,5%; carne di manzo 1° taglio 60%; carne di maiale 30%; parmigiano reggiano, uova fresche, sale, noce moscata, pepe, buccia di limone 10%.

preparazione

Durante la cottura della carne aggiungere sedano, cipolla, carote vino bianco Falerio, burro, olio extra vergine d'oliva. Una volta cotta e macinata la carne va amalgamata con gli altri ingredienti, inserita nella polpa di olive sgusciate, a questo punto la palletta va infarinata e frita in abbondante olio di oliva extra vergine.



Pasta all'Uovo Fiorella

tel. 0735 764751