

A SENIGALLIA UN'ESTATE DA FAVOLA TRA CHEF STELLATI E IL GELATO PIÙ BUONO D'ITALIA

16 Luglio 2020

di **Redazione**



SENIGALLIA – La rinomata spiaggia di Velluto con la rotonda a mare più famosa d'Italia; un centro storico dinamico nel quale spicca la Rocca Roveresca; città del gusto e della creatività gastronomica che vanta chef pluristellati, e del divertimento.

L'estate sta decollando e Senigallia (Ancona), perla delle Marche, unica regione italiana nella guida Best in Travel 2020 di Lonely Planet, si racconta ai turisti e visitatori. Lo fa attraverso due video che promuovono e valorizzano le bellezze ed eccellenze di una città dall'enorme fascino e potenziale.

Pochi minuti che miscelano gli ingredienti per una vacanza da favola, l'ampia e variegata offerta di qualità. È un viaggio sensoriale capace di riempire gli occhi, di stimolare i palati più esigenti e trasmettere grande energia. Il mare Adriatico e la spiaggia di velluto dove sventola la Bandiera blu, la Rotonda a mare, il porto; a due passi il centro storico con la meravigliosa rocca, il foro annonario, chiese e musei ricchi di arte e cultura; le colorate colline che circondano la città da dove poter ammirare un panorama senza eguali. E' l'essenza del primo video, al quale il team di VideoStrategie per il Comune, ne ha affiancato un altro.

Vivi il gusto speciale di Senigallia è l'invito, il titolo del secondo. Un condensato di immagini

suggestive che accompagna nei ristoranti e nei locali della città tra piatti prelibati e drink da degustare, ma anche nei luoghi del divertimento, nel lungomare e centro storico. Una città dal cuore pulsante e dallo spirito accogliente, che ha l'enogastronomia di qualità e il gusto nel proprio biglietto da visita.

Poche altre località europee possono vantare tanta celebrità nel campo della gastronomia ittica. A Senigallia sono due gli chef pluristellati, **Mauro Uliassi** e **Moreno Cedroni**, rinomati e conosciuti a livello nazionale e internazionale, insigniti tra gli altri riconoscimenti anche dei 5 cappelli della guida "I ristoranti e i vini d'Italia 2020". Due personalità estrose che si dedicano all'arte culinaria con passione rivisitando e creando piatti con gusto, raffinatezza e originalità, con un tocco quasi geniale, sempre inedito e mai convenzionale.

Due ambasciatori del gusto e della qualità, come del resto **Paolo Brunelli**, un gelatiere d'eccezione. Il top: Tre Coni del Gambero Rosso con la menzione speciale per il migliore gelato al cioccolato d'Italia, battendo la concorrenza di ben 37 mila gelaterie italiane.

Ristoranti, gelaterie ma anche locali storici come Furcinon, la rinomata norcineria che dal 1939 propone eccellenze, tra cui i salumi e la carne cotta a bassa temperatura.

Eccellenze assolute esaltate dal video, diretto e realizzato da **Andrea Carli** e **Giacomo Lanari**, che cattura lo sguardo e stuzzica il palato. Immagini che emozionano, tra dettagli, gesti, sensazioni, sorrisi. La bellezza della città, tra l'azzurro del mare, la spiaggia dorata e i tesori del centro storico, si mescolano alle prelibatezze della tavola, ai luoghi del divertimento e dell'intrattenimento

Protagonisti Mauro Uliassi (3 Stelle Michelin e 3 Forchette per il Gambero Rosso), Paolo Brunelli, **Franco Federiconi** nei loro "tempi" del gusto e del buon mangiare. Si passa dalla rotonda a mare, al foro annonario, da via Carducci ai portici Ercolani. Il menù è rigorosamente stellato: il pesce dell'Adriatico, annaffiato dai migliori vini del territorio, Verdicchio in primis, ottimi aperitivi, salumi speciali, il gelato artigianale migliore d'Italia.

Accogliente, da gustare, d'amare: Senigallia è pronta per far vivere una vacanza da favola.