

CULTURA E TRADIZIONE TRA LE SPONDE DEL TRONTO, A MARTINSICURO TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, ARTE E ARTIGIANATO

15 Maggio 2018



MARTINSICURO – Dal 18 al 20 maggio Martinsicuro ospiterà l’evento “Cultura e tradizione tra le sponde del Tronto”, percorso museale ed enogastronomico alla riscoperta del territorio. Protagoniste saranno le ricchezze culturali, artistiche ed enogastronomiche delle province di Teramo e Ascoli Piceno. Ospite d’onore il vincitore di *Masterchef 2018* **Simone Scipioni**.

L’evento è organizzato dal Comune di Martinsicuro, Assessorato alla Cultura.

“L’obiettivo è valorizzare cultura e territorio, puntando a sviluppare percorsi archeologici e culturali anche legati al patrimonio tradizionale delle tipicità culinarie ed enologiche, rilanciando al contempo l’importanza storica del fiume Tronto e del territorio che attraversa, al confine tra due realtà, quella marchigiana e quella teramana, unite da tante affinità

storiche, artistiche e culinarie” sottolineano il sindaco di Martinsicuro **Massimo Vagnoni** e il vicesindaco e assessore alla Cultura **Pinuccia Camaioni** che aggiungono: “A livello turistico iniziative come questa permettono di anticipare l’avvio della stagione estiva, portando a Martinsicuro e a Villa Rosa visitatori da Marche e Abruzzo”.

Il programma della manifestazione prevede, venerdì 18 maggio “Dal Regno Borbonico allo Stato Pontificio attraversando il Tronto”, percorsi storico-archeologici, con visita alla Fortezza di Civitella del Tronto, al Museo delle Armi e al Museo Delle Arti Creative Tessili (Nact), e visita di Ascoli Piceno e alla mostra di Cola dell’Amatrice.

Sabato 19 nella Torre Carlo V di Martinsicuro l’evento “50 anni di Fiume Rosso”, degustazione emozionale di Montepulciano d’Abruzzo e Rosso Piceno. Vini selezionati dal Consorzio Tutela Vini Piceni e delle cantine della “Controguerra Doc”.

Nella sala conferenze alle 18 “L’Abruzzo della vite e del Vino”, relatori **Maurizio Odoardi** e **Fabio Pietrangeli**; alle 18,30 “Turismo enogastronomico e vitivinicolo” con **Giorgio Savini**, presidente del Consorzio Tutela Vini Piceni; alle 19 “I paesaggi della vite e del vino nella vallata del Tronto”, relatori gli architetti **Pasquale Tucci** e **Melissa Calcagnoli**.

Nella Sala dei Fregi alle 19:45 “I sensi di...vini” con Fabio Pietrangeli. Nella Sala dell’antica Cucina dalle 18 alle 20 degustazione di una selezione di Montepulciano d’Abruzzo e Rosso Piceno con i sommelier **Armando Tribuiani** e **Fabrizio Di Bonaventura**.

Domenica 20 maggio all’hotel Maxim’s di Villa Rosa di Martinsicuro, alle 18 il convegno “Cultura e Tradizione tra le sponde del Tronto”.

Si parlerà di “vincisgrassi marchigiani e timballo teramano, cultura e simboli dei due piatti del dì di festa” con **Gabriele Di Francesco**; di “Vitigni e vini al di qua e al di là del Tronto” con **Leonardo Seghetti** e di “Tecnologie alimentari tra tipicità, tradizione e innovazione” con **Dino Mastrocola**; modera **Carla Dragoni**.

Alle 20 presentazione dei piatti della tradizione: Timballo teramano con la chef **Patrizia Corradetti**, Vincisgrassi marchigiani con lo chef **Giorgio Tommolini**. Seguirà una sfida tra il Timballo teramano rivisitato dagli allievi dell’Istituto d’istruzione superiore “Crocetti-Cerulli” di Giulianova e Vincisgrassi marchigiani, piatto rivisitato dagli allievi dell’Ipssar “Buscemi” di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno).

Infine, torta tradizionale abruzzese e peschette marchigiane. Una giuria presieduta da **Simone Scipioni**, *Masterchef 2018*, valuterà la qualità dei piatti.

La manifestazione è organizzata con il patrocinio della Regione Abruzzo, della Provincia di Teramo e della Provincia di Ascoli Piceno, del Comune di Ascoli Piceno e del Comune di Civitella del Tronto, del Consorzio Tutela dei Vini Piceni e del Museo Nact. Per informazioni e prenotazioni contattare il 348-8260210.