

A JESI CENA CON SPECIALITÀ REGIONI CENTRO ITALIA E BELLONE CINCINNATO

26 Novembre 2017

di **Redazione**



CORI – Il vino Castore Bianco Bellone Igt della Cantina Cincinnato di Cori (Latina) sarà abbinato alla cucina amatriciana proposta dal Ristorante Roma di Amatrice (Rieti) in occasione delle serata conviviale “Siamo un cuore unico-Le terre dell’Italia di mezzo: storie, riflessioni e degustazioni”, che si terrà martedì 28 novembre, alle ore 19,45, nella Sala del Lampadario del Circolo Cittadino di Jesi (Ancona).

L’iniziativa eno-cultural-gastronomica è promossa dal Club Occidente di Ancona e dall’Accademia della Tacchinella, con il patrocinio del Comune di Jesi e dell’Università di Camerino (Macerata). Saranno presenti esperti e rappresentanti istituzionali delle 4 regioni colpite dal sisma, per un confronto di programma per il 2018, con l’obiettivo di prendersi cura delle “Terre di Mezzo”.

Verranno presentate le linee guida del progetto “Le Terre dell’Italia di Mezzo”. Terre colpite e

ferite nel cuore dai tragici eventi del terremoto del 2016, ma orgogliose e pronte di riprendersi a pieno titolo il loro ruolo turistico, enogastronomico, artistico, culturale e produttivo, con la creatività e l'intraprendenza di cui dispongono, e con il necessario contributo di tutti.

La cena è opera di blasonati ristoratori. Oltre al Lazio interverranno l'Umbria, con il Ristorante Beccofino di Norcia (Perugia) e la Cantina La Madeleine di Narni (Terni); l'Abruzzo con il Ristorante Zunica 1880 di Civitella del Tronto (Teramo) e l'Azienda Agricola Illuminati di Controguerra (Teramo); le Marche, con il Ristorante Il Tiglio in vita di Montemonaco (Ascoli Piceno) e la Tenuta Cocci Grifoni di Ripatransone (Ascoli Piceno).

Il menù interregionale comprende l'antipasto umbro, "M'assaggi", ossia capocollo con cuore di carciofo e tartufo e cappuccino di patate con ricotta e tartufo; primi piatti laziali, Gricia e Amatriciana bianca e rossa; secondi di origine abruzzese, a base di agnello, e marchigiana, con stracotto di manzo; per chiudere "un unico cuore dolce", fatto di assaggi da tutte e 4 le regioni.