VirtùQuotidiane

A MARTINSICURO SFIDA TIMBALLO-VINCISGRASSI, SIMONE SCIPIONI “MASTERCHEF 2018” GIUDICE

18 Maggio 2018

di Redazione

MARTINSICURO – Sabato 19 e domenica 20 maggio Martinsicuro e Villa Rosa (Teramo) ospiteranno due importanti momenti di conviviale all’interno dell’evento dal titolo “Cultura e Tradizione tra le sponde del Tronto”.

Sabato 19 maggio, presso la Torre Carlo V di Martinsicuro, si svolgerà il convegno dal titolo “50 anni di Fiume Rosso”, una degustazione emozionale di Montepulciano d’Abruzzo e Rosso Piceno per festeggiare il 50° anniversario del “Consorzio Tutela Vini Piceni”.

Diversi gli appuntamenti a tema che culmineranno, dalle ore 18,00 alle ore 20,00, con la degustazione di una selezione di Montepulciano D’Abruzzo e Rosso Piceno guidata dai

sommelier, **Armando Tribuiani** e **Fabrizio Di Bonaventura**.

La partecipazione alla giornata del 19 maggio permetterà agli iscritti agli Ordini degli Architetti di ottenere il riconoscimento di due crediti formativi iscrivendosi al convegno mediante la piattaforma iM@teria del Consiglio nazionale degli Architetti.

Domenica 20 maggio, presso l'Hotel Maxim's sito sul Lungomare Italia n. 56 a Villa Rosa, si svolgerà, a partire dalle ore 18,00, l'importante convegno enogastronomico dal titolo "Cultura e Tradizione tra le sponde del Tronto".

Protagonisti della serata saranno due piatti tipici quali il Timballo teramano e i Vincisgrassi marchigiani. A loro saranno dedicati una serie di approfondimenti tematici e, dalle ore 20,00, la presentazione dei due piatti a cura dello chef **Patrizia Corradetti** (Timballo teramano) e dello chef **Giorgio Tommolini** (Vincisgrassi marchigiani).

Ci sarà poi una sfida a suon di rivisitazioni: il Timballo teramano sarà rivisitato dagli allievi dell'Istituto d'istruzione superiore "Crocetti-Cerulli" di Giulianova, i Vincisgrassi marchigiani dagli allievi dell'Ipssar "F. Buscemi" di San Benedetto del Tronto. A valutare la qualità dei piatti una giuria qualificata presieduta da **Simone Scipioni**, vincitore dell'edizione 2018 della fortunata trasmissione *Masterchef*.

Con lui in giuria il prof. **Leonardo Seghetti**, il prof. **Gabriele Di Francesco**, **Giancarlo Pierannunzi**, blogger enogastronomico abruzzese e firma di importanti realtà del settore come *Abruzzo Gourmet* e **Giampiero Cichetti** dell'Associazione italiana sommelier. Al termine ci saranno torta tradizionale abruzzese e peschette marchigiane. Costo della degustazione 15 euro.

"Questa iniziativa, fino a questo momento, ha riscosso unanime consenso non solo nel nostro territorio, visto che abbiamo ricevuto diverse richieste di partecipazione dall'Abruzzo e dalle Marche. L'auspicio è che sia un week-end all'insegna della cultura e delle tradizioni enogastronomiche del nostro territorio" sottolineano in una nota il sindaco di Martinsicuro, **Massimo Vagnoni**, ed il vice sindaco e assessore alla Cultura, **Pinuccia Camaioni**, a nome dell'intera amministrazione.