

vivere fermo

IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

[Top News](#)
[Ultima Ora](#)

SEI IN > VIVERE FERMO > **CULTURA**

ARTICOLO

Ortezzano: la Mela Rosa protagonista con l'Accademia Italiana della Cucina

27.01.2024 - h 10:54

2' di lettura

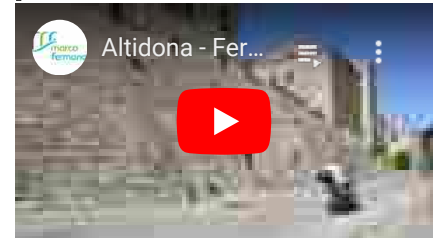
16

di **Lorenzo Cortellucci**

Un evento incentrato su uno dei prodotti più prestigiosi del territorio fermano. L'Accademia Italia della Cucina farà tappa ad Ortezzano domani, domenica 28 gennaio, dove potrà vivere un intero appuntamento dedicato alla Mela rosa.

Domani, domenica 28 gennaio, l'Accademia Italiana della Cucina, con la Delegazione di Fermo, farà tappa ad Ortezzano per un evento incentrato sulla Mela rosa, uno dei prodotti identitari e tipici del territorio. Solerti coltivatori la stanno riproponendo su ampia scala per soddisfare le richieste del mercato e validi cuochi ne stanno testando l'utilizzo in varie preparazioni. L'iniziativa godrà del Patrocinio dello stesso Comune di Ortezzano e della Provincia di Fermo. Ricco e intenso il programma della giornata, proposto e curato dalla Delegazione di Fermo, in particolare dal Simposiarca Paolo Acciarri. Si parte alle ore 10,00, presso l'azienda agricola La Golosa, dove si assisterà alla 'Sfossatura della Bolla della Sibilla', ovvero un sidro di mela rosa spumantizzato e fatto maturare interrato in meleto. A seguire la degustazione del prodotto sia in purezza che come base per cocktail. Alle ore 11,30, presso la Sala Consiliare di Ortezzano, si terrà il convegno 'La Mela rosa-origine, evoluzione e tecniche di coltivazione, utilizzi e prospettive del prodotto'. Dopo i saluti istituzionali interverranno Settimio Virgili

Tour nei 40 Comuni della provincia di Fermo



Allarga

IL GIORNALE DI DOMANI



Amandola: per Anusca, è Moreno Bellesi il 'Nuovo Formatore...'

66



Ortezzano: la Mela Rosa protagonista con l'Accademia Italiana...

16



Sant'Elpidio a Mare: a incipit un viaggio nel mondo...

38

PUBBLICITÀ





agronomo, Leonardo Seghetti membro Centro Studi Franco Marengi **Accademia Italiana della Cucina**, Dott. Paolo Foglini diabetologo Vice presidente Laboratorio Piceno Dieta Mediterranea, mentre le conclusioni saranno affidate ad Andrea Maria Antonini Assessore all'Agricoltura della Regione Marche. Alle **13,30** l'evento proseguirà presso il ristorante i Piceni di Ortezzano, dove a tavola la protagonista continuerà ad essere la Mela rosa. Menù con preparazioni che prevedono l'impiego del rinomato prodotto, curato da Giampiero Giammarini dei Piceni ed accompagnato dall'esibizione del barman acrobatico Daniele Spaccapaniccia. Tocco finale con il dessert Panbuco, un lievitato a base di mela rosa, ideato e prodotto da Marcello D'Erasmus. Tra le autorità, previste anche le presenze di Sandro Marani, Coordinatore Regionale **dell'Accademia Italiana della Cucina**, Andrea Maria Antonini, Ass. Regionale all'agricoltura, Marco Marinangeli, Consigliere Regionale, Michele Orteni, Presidente della Provincia di Fermo, Carla Piermarini Sindaco di Ortezzano.

ARGOMENTI

cultura, giornalismo, territorio, news, articolo, aree interne, alto fermano

vivere marche
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Fano: erano riusciti a scappare nei campi, ora sono stati...

👁️ 52



Senigallia: Escalation di furti in abitazione: controlli...

👁️ 276



Ancona: Olio sulla strada, 50enne cade con lo scooter e...

👁️ 64



Progetto COSiSiFA: Cittadini e Operatori Sanitari sempre...

👁️ 56



Ancona: Si allontana da casa a Mantova e fa perdere le sue...

👁️ 48



Approvata la legge per le celebrazioni del V centenario di...

👁️ 40