



Quando “il calice racconta”, non possiamo far altro che ascoltarlo...

Passione e professionalità sono le parole chiave del progetto marchigiano che valorizza la cucina del territorio abbinata ai vini regionali. Ecco il calendario delle 18 serate



Un'immagine della serata inaugurale al Ristorante Spirito Libero (Foto © Ufficio stampa).

Le Marche sono coacervo di culture, dialetti, piatti e ricette... Un mix vincente ed affascinante che ora Asteres, società senigalliese organizzatrice di eventi e convegni nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione, vuole riscoprire e rilanciare attraverso una serie di eventi dal titolo **"Il Calice racconta"**.

Un progetto che, ovviamente, va di pari passo e si sposa con il mondo del vino e con un altro programma tutto da gustare, dal titolo **"Marche: dalla Vigna alla tavola"**. Entrambe le iniziative sono realizzate con il contributo della Regione Marche Coordinamento della comunicazione a cura del Servizio Politiche Agroalimentari.

Il Calice racconta: passione e professionalità le parole chiave

L'estate sta finendo e qual modo migliore di iniziare a guardare all'autunno se non con ben **19 serate all'insegna della buona tavola** e di prelibati accostamenti cibo-vino?

«Il desiderio di far conoscere l'eccellenza enogastronomica marchigiana che sta emergendo a livello internazionale, ma che per la naturale frugalità dello spirito di questa regione, ancora non è pienamente conosciuta», ci spiegano **Ea Polonara e Marilena Grottoli**, organizzatrici de **"Il calice racconta"**».

L'elemento caratteristico del progetto risiede nel fatto che tutti i ristoranti coinvolti proporranno ed esalteranno i piatti della [cucina tradizionale marchigiana](#) e di ricerca, con serate declinate in base alla vocazione e all'ispirazione dei singoli ristoranti, avvalendosi del supporto di un sommelier.

I ristoranti selezionati per la manifestazione si trovano tutti nella zona centro-nord delle Marche, nelle province di Ancona e Pesaro-Urbino, e sono stati scelti per la loro attenzione verso l'uso di prodotti locali e la selezione di vini proposti: ampia varietà di etichette locali e disponibilità ad ampliare ulteriormente la propria carta grazie alla partnership con FIVI ([Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti](#)).

Tipico, territoriale e da scoprire: queste le 3 peculiarità di tutta la manifestazione che già nella sua serata inaugurale, svoltasi presso il **Ristorante Spirito Libero** di Senigallia, ha fatto registrare il tutto esaurito, con un'atmosfera "effervescente".

Calendario delle serate della rassegna Il Calice racconta

Questo il calendario completo delle serate dedicate alla enogastronomia marchigiana in programma:

1. **Ristorante La Paglia**, Marotta di Mondolfo (PU), serata del 09/09/2021
2. **La tavernetta sull'Aia di Monterado**, Trecastelli (An), serata del 10/09/2021
3. **Locanda Il Pinocchio**, Mondolfo (PU), serata del 16/09/2021
4. **Ristorante La Canonica**, Pesaro Casteldimezzo (PU), serata del 17/09/2021
5. **Mulino Divino**, Frontino (PU), serata del 24/09/2021
6. **La Valle del Vento**, Urbino Montesoffio (PU), serata del 01/10/2021
7. **Ristorante della Rosa**, Sirolo (An), serata del 08/10/2021
8. **Ristorante La Baldigara**, Senigallia (An), serata del 14/10/2021
9. **La Taverna degli Archi**, Belvedere Ostrense (An), sera del 15/10/2021
10. **Osteria Fuori porta**, Ostra (An), serata del 22/10/2021
11. **Palazzina Sabatelli**, Sant'Ippolito (PU), serata del 23/10/2021
12. **Ristorante Mezzo Baiocco**, Osimo (An), serata del 28/10/2021
13. **Perbacco Country House**, Mondolfo (PU), serata del 29/10/2021
14. **La grotta di Tufo**, San Costanzo – Stacciola (PU), serata del 05/11/2021
15. **Bontà delle Marche**, Ancona, serata del 11/11/2021
16. **Ristorante da Rolando**, San Costanzo (PU), serata del 12/11/2021
17. **La Cantinella Ristorante e Hotel**, Ostra (An), serata del 19/11/2021
18. **Ristorante e Pizzeria La botte**, Ancona, serata del 25/11/2021.

Si tratta di contesti suggestivi e di pregio, con ristoranti situati nei borghi o in città; ampia la proposta dei menù con offerte popolari, legate alla tradizione e a costi accessibili per permettere la partecipazione di un'ampia fascia di pubblico.

Omaggio di vini marchigiani

Infine, una gradita sorpresa per coloro che decideranno di conoscere meglio la cucina

marchigiana, provenendo da altre regioni: un **omaggio di vini degustati durante la serata**, gentilmente offerto dalla Regione Marche.

Per info su tutte le serate e le cantine aderenti sulla piattaforma: www.ilcaliceracconta.com, è possibile **prenotare tramite la piattaforma** ma anche via WhatsApp allo +39.338.703.8231.

Data di creazione

14/09/2021

Autore

raffaello-decrescenzo