



Sei chilometri di enogastronomia con la Mangialonga Picena

Il 24 luglio si svolgerà la terza edizione della Mangialonga Picena, la tradizionale passeggiata di 6 km di Offida tra vigneti, cantine e piatti di grandi chef.

#mangialongapicena2016

Mangialonga Picena 2016

PASSEGGIATA
TRA I VIGNETI
DELL'OFFIDA DOCG
DOMENICA
24 LUGLIO
in caso di pioggia 31 luglio
www.mangialongapicena.it

#mangialongapicena:
6.0 km | 9 chefs | 7 cantine
All'acquisto del biglietto il partecipante deciderà
l'orario di partenza dalle ore 10:30 accettando il regolamento
presente nel sito web.

EVENTO ORGANIZZATO DA  PICENUM
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
OFFICINA MANGIALONGA
MARIO 324 54 35 455 - EMANUELE 339 94 77 957

MANGIALONGA PICENA

Cibo e attività fisica non sono in antitesi. Anzi, devono compensarsi per garantire il benessere e l'equilibrio della persona. E questa filosofia è confermata dalla **Mangialonga Picena**, una passeggiata enogastronomica sui colli di Offida, ad Ascoli Piceno, che giunge quest'anno alla terza edizione.

Domenica 24 luglio dunque, tutti con lo zaino in spalla per gustare una giornata tra vigneti e sapori, in cui i **punti di ristoro sono rappresentati da cantine e aziende agricole** che delizieranno i partecipanti con le creazioni di nove grandi chef. L'associazione culturale **Picenum Tour**, organizzatrice dell'evento, ha deciso che quest'anno i protagonisti della camminata gourmet saranno i vigneti della Docg Offida, tra i quali si snoderà un percorso di 6 km che potrà essere compiuto da mattina a sera in compagnia di tanti amanti della natura e di gustosi prodotti tipici.

La **Mangialonga Picena** partirà da Piazzale delle Merlettaie di Offida, dove i partecipanti riceveranno il kit ufficiale e inizieranno il cammino suddivisi in piccoli gruppi, dalle 10 alle 15 in direzione Ripatransone. Il primo obiettivo sarà la **Tenuta Cocci Grifoni** dove gli chef **Alcide Andrea Romani** e **Sabrina Tuzi** proporranno due antipasti d'autore, rispettivamente una terrina di cozze in saor burrata e pomodoro e un carpaccio di anguria con yogurt e rucola. Smaltito l'antipasto con un po' di cammino, si passerà a **Poderi Capecci San Savino** dove ad attendere i podisti ci si sarà uno sfizioso street food di orto fritto di stagione, tradizione di oliva tenera ascolana e maionese artigianale al Campari a cura dello **chef Roberto Di Sante**. In entrambe le tappe ad accompagnare i piatti degli chef saranno i vini tipici delle due cantine ospitanti, dove i produttori narreranno le particolarità dei vitigni autoctoni.

La marcia continuerà poi alla volta di Offida, per far visita dall'**azienda agribiologica Aurora** e alla **cantina biologica Paolini e Stanford** dove le proposte culinarie prevedono un plin di humus, brodo di patate arrosto, lingua e umeboschi firmato dallo chef **Nikita Sergeev** e un timballo di verdure dell'orto con fiori di zucchine, zafferano e prosciutto crudo creato dalla **chef Maria Elena Cicchi**. A seguire, sulla terrazza della cantina Paolini e Stanford saranno serviti un roast beef di vitellone bianco marchigiano cotto all'inglese con olio ed emulsione di oliva tenera ascolana dop, pepe rosa e soncino ideato dallo **chef Luca De Cesaris** e "Il mare in zuppa", creazione dello **chef Andrea Mosca**.

Nella Mangialonga Picena non poteva mancare una tappa al **festival di formaggi** presso la Chiesa San Filippo di Offida accompagnati dai vini biologici dell'**azienda agricola San Filippo**.

Infine, nel trionfante arrivo in Piazza del Popolo saranno serviti il dessert "Come un funghetto offidano" dello chef Daniele Citeroni e la crema tamarindo e caramello dello chef Enrico Mazzaroni, accanto ai prodotti delle aziende agricole La Riserva e Colline Offidane di Angelini Nicolina.

In caso di maltempo la Mangialonga Picena 2016 si svolgerà domenica 31 luglio con lo stesso programma.

Info: www.mangialongapicena.it

Data di creazione

09/07/2016

Autore

alice-lombardi