



Sapori e Saperi delle Marche: primo appuntamento al Ristorante Mamì di Milano

In programma il 29 novembre prossimo al ristorante dell'Hotel Melià, la serata è la prima di una serie di eventi programmati dall'Associazione Cuochi di Fermo per portare la tradizione enogastronomica marchigiana fuori dai confini regionali

La tradizione culinaria delle Marche sbarca a **Milano** in una serata esclusiva dedicata alla scoperta dei sapori autentici e delle tradizioni gastronomiche marchigiane. Il **29 novembre 2024**, presso il **Ristorante Mamì** di Milano, si terrà l'evento "**Sapori e Saperi delle Marche**", un'iniziativa voluta dall'**Associazione Cuochi della Provincia di Fermo** in collaborazione con Mamì e pensata per portare fuori dai confini regionali la cultura enogastronomica marchigiana.

Si tratta del primo appuntamento di una serie di serate che l'[Associazione Cuochi di Fermo](#) ha in programma di organizzare al di fuori delle Marche, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la cucina tradizionale marchigiana su un palcoscenico nazionale.

Un'alleanza di chef e produttori per un'esperienza autentica

Il cuore della serata sarà un **menu speciale**, frutto della collaborazione tra chef di diverse realtà culinarie che si uniscono per esaltare i prodotti tipici delle Marche. Ogni piatto è stato ideato per raccontare il territorio, attraverso ingredienti d'eccellenza attentamente selezionati e portati direttamente dalle Marche, per garantire un'esperienza autentica e fedele ai sapori della regione.

I piatti saranno accompagnati da una selezione di vini della cantina **Podere Sabbioni**, dai pregiati distillati di **Ngricca** e dall'olio extravergine **L'OJ** dell'**Azienda Agricola Scapezzano**, produttori selezionati per rappresentare il meglio delle eccellenze marchigiane e che contribuiranno a rendere l'esperienza gastronomica ancora più completa e autentica.

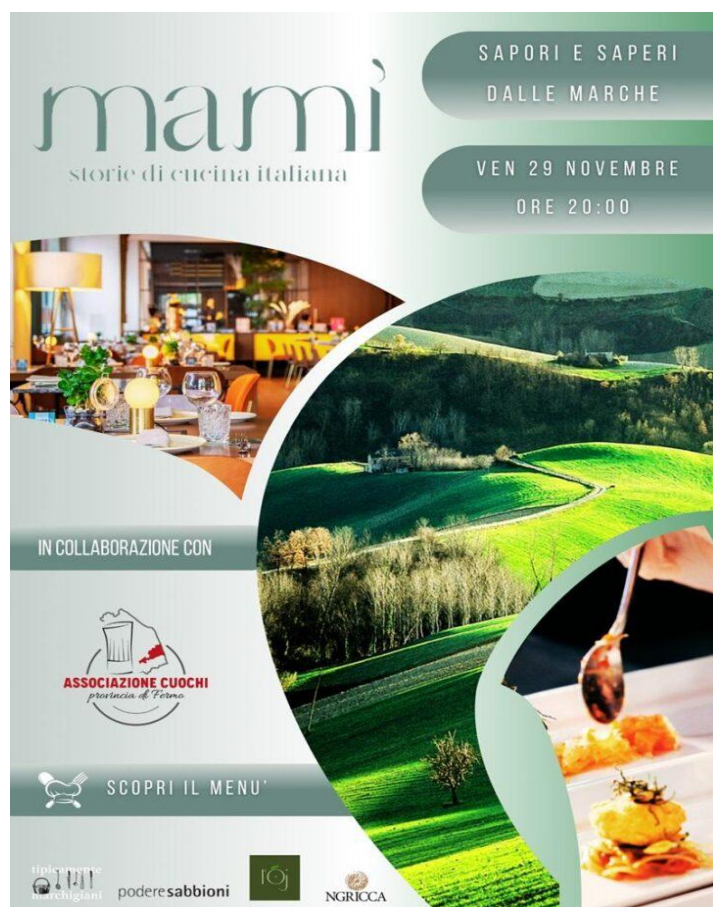


Alcuni componenti dell'Associazione Cuochi di Fermo).

Un menu che racconta il territorio

Durante la serata, gli ospiti potranno degustare un menu pensato per offrire un viaggio nei sapori delle Marche. Si partirà infatti con un benvenuto a base di Olive picene farcite e crema frita, un grande classico della Regione, servite con **Ribona Spumante** della cantina **Podere Sabbioni**. **La pregiata Carne di Bianca Marchigiana** sarà protagonista della seconda portata con il **Girello marinato** marinato al melograno, guarnito con insalata di coppa di testa e spalmata di ciauscolo. A seguire uno **Sformatino di pecorino di fossa** con salsa allo zafferano, Gnocchi di patata di Colfiorito al sugo di anatra, **Coniglio farcito al finocchietto selvatico** con zucca alle erbe aromatiche e Tiramisù. Il tutto in abbinamento con **Ribona della Famiglia, Piceno** della cantina **Podere Sabbioni** e

distillati **Ngricca**.



Un'iniziativa che guarda al futuro

Il progetto di portare la cucina marchigiana in diverse città italiane nasce dalla volontà dell'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo di diffondere le tradizioni culinarie del territorio e di far conoscere le sue eccellenze. Questo appuntamento è solo il primo di una serie di eventi che vedranno protagonista la cucina marchigiana al di fuori della regione, per un pubblico sempre più ampio e curioso. L'evento "Sapori e Saperi delle Marche" rappresenta un'opportunità unica per avvicinarsi alla cultura enogastronomica delle Marche, attraverso un'esperienza che unisce tradizione, passione e qualità.

Dettagli dell'evento

Data: Venerdì 29 novembre 2024

Luogo: Ristorante Mami, Via Montebianco, 60P01 – Milano

Orario: 20:00

Costo: €79 a persona

Prenotazioni: Tel. 02.444064740 – 0734.228 601

Info: www.ristorantemami.com

Data di creazione

11/11/2024

Autore

silvia-fissore