Camminata gourmet sui colli marchigiani: torna la Mangialonga Picena

Torna domenica 24 luglio la Mangialonga Picena, passeggiata enogastronomica sui colli di Offida (Ascoli Piceno) organizzata dall'associazione culturale Picenum Tour. Protagonisti della terza edizione della camminata gourmet saranno i vigneti della Docg Offida. Come riporta l'Ansa, la Mangialonga partirà dal Piazzale delle Merlettaie di Offida, dove i partecipanti riceveranno un kit e si metteranno in cammino, suddivisi in piccoli gruppi, dalle 10 alle 15. Le prime due tappe a Ripatransone. Alla Tenuta Cocci Grifoni gli chef Alcide Andrea Romani e Sabrina Tuzi proporranno due antipasti d'autore: una terrina di cozze in saor burrata e pomodoro e un carpaccio di anguria con yogurt e rucola, mentre a Poderi Capecci San Savino si potrà gustare uno sfizioso street food di orto fritto di stagione, tradizione di oliva tenera ascolana e maionese artigianale al Campari dello chef Roberto Di Sante. In entrambe le tappe, ad accompagnare i piatti saranno i vini tipici delle cantine ospitanti. L'itinerario prosegue a Offida, prima nell'azienda agribiologica Aurora e poi nella cantina biologica Paolini e Stanford. La terza tappa proporrà due primi piatti: un anolino 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. Sulla terrazza della cantina Paolini e Stanford saranno poi 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. Un festival di formaggi del territorio attenderà poi i food traveller alla Chiesa San Filippo di Offida per la quinta sosta: nel calice saranno serviti i vini biologici dell'azienda agricola San Filippo. La passeggiata gourmet avrà un dolce epilogo con il ritorno nel centro storico di Offida: 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 e altre golosità del territorio.