

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.