



PPN FOOD - A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024

Roma - 24 giu 2024 (Prima Notizia 24) Sabato 29 e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio, la kermesse che prevede la degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Le aziende vinicole presenti Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i

vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. A portar alta la bandiera pugliese sarà Leone De Castris, mentre Bersano rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte. Non solo vino Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Gli chef e gli showcooking Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno Ore 19.00: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia); ore 20.00: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21.00: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno Ore 19.00: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); Ore 20.00: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); Ore 21.00: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma) Accesso, degustazioni e prevendita L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni. La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento www.unmaredivino.com.

(Prima Notizia 24) Lunedì 24 Giugno 2024