

# Degust'Azioni

dal 23 al 26 ottobre 2014 a Macerata

## Le Migliori Marche - regione d'eccellenza

Da giovedì 23 a sabato 25 ottobre ore 18,30

Aperitivi e degustazioni di prodotti tipici regionali nei locali aderenti

**Giovedì 23 ottobre - ore 16 Asilo Ricci**

**Made in Marche. Percorsi e orizzonti verso Expo**



Tavola rotonda con:

Federica Curzi, *vicesindaco*

Enzo Mengoni, *Vice presidente vicario Confartigianato Imprese Macerata*

Flavio Corradini, *Rettore Unicam*

Luigi Lacchè, *Rettore Unimc*

Angelo Serri, *direttore di Tipicità: Made in Marche Festival,*

*Rappresentante Camera di Commercio Macerata*

Maria Giovanna Varagona, *Laboratorio La Tela - Museo della Tessitura*

Samuel Chiaraluce, *Marche Tourism Network*

Nadia Stacchiotti, *Team Instagramers Marche/Exploring Marche*

*Rappresentanti: Consorzio Marche Maraviglia,*

*Aziende sponsor*

**Sabato 25 ottobre - Laboratorio La Tela, vicolo Vecchio 6, Macerata ore 16**

**Visita guidata e INSTAMEET #LEMIGLIORIMARCHE**

organizzazione: Instagramers Marche e Macerata

gradita iscrizione gratuita online: lemigliorimarche.eventbrite.it

**ore 18**

**Premiazione del Challenge fotografico Instagram**

*(Leggi all'interno del pieghevole come partecipare)*

*A seguire aperitivo per i primi venti iscritti*

## Macerata per Bacco!

Da venerdì 24 a domenica 26 ottobre

La città incontra le vigne, i campi, i sapori

piazza della Libertà

**Palazzo del vino e di Bacco**

galleria Scipione

**Palazzo del Gusto**

piazza Vittorio Veneto

**Mostra attrezzature e strumenti della vendemmia e della vinificazione - Showcooking**

Biblioteca comunale Mozzi Borgetti

**Seminari e convegni**

Civica Enoteca Maceratese

**Mostra bozzetti e degustazioni con Associazione Italiana Sommelier (Ais)**

Filarmonica

**Mostra apparecchiatura e mini corsi di Bon Ton**

Galleria degli Antichi Forni

**Mostra sommelier Ais**

**2.0**

**Concorso Instagram**

**Concorso FB**

*il racconto più bello in 600 battute*

## Aperitivi e degustazioni di prodotti tipici regionali

### OSTERIA DEI FIORI

*via Lauro Rossi 61*

I sapori della nostra terra: panzanella e ciauscolo, polenta rustica con salame Fabriano e casciotta di Urbino, crostino con crema di cece e verza, pizza di noci con la coppa, olive e cremini ascolani, verdicchio di Matelica

### BAR DEL GIARDINO

*Giardini Diaz*

lenticchia, Varnelli

### DOPPIOZERO LAB

*piaggia della Torre 31*

cartoccio all'ascolana, maccheroncini di Campofilone al ciauscolo e anisetta, cacciannanze, cargiù e pizza al formaggio. Percorsi enologici tra Staffolo e Colbuccaro

### IL CORTILE

*via Tommaso Lauri 15*

frascarelli

### LA PECORA NERA

*via Severini 21*

fagioli con le cotiche, olive ascolane, birra agric. alla canapa, vino, analcolico

### IL POZZO

*via Costa 5*

polenta, ciauscolo, formaggio, lenticchia, roveja

### LA VOLPE E L'UVA

*via Berardi 39*

spaghettoni freschi al ciauscolo, rugni e scorza d'arancia

### BLACK AND WHITE

*Corso Cavour 75/79*

polenta con salsiccia aromatizzata al Varnelli, salame Fabriano, cocktail con Varnelli, anisetta e vini marchigiani

### CRIS.GLO.

*Corso Cavour 94*

ciauscolo, formaggio di fossa, salame Fabriano, Vernaccia di Serrapetrona e bianco dei Colli maceratesi

### COSE DI TE'

*Piazza della Libertà 24*

piccoli panini al ciauscolo

### LA PORCHETTERIA CENTRALE

*Piazza della Libertà 11*

porchetta vaporizzata al Varnelli e vino cotto

### LA TERRAZZA DEL SOLE

*Piazza Annessione 18*

cartoccio fritto, crescita con verdure campagnole e ciauscolo di Visso, tramezzini di polenta con pancetta fritti, ciambellone

### AL CASOLARE

*via Don Minzoni 15*

polenta con funghi e salsiccia, verdicchio di Matelica, ciambellone, vernaccia

### BAR METROPOLIS

*via Roma 375*

panino con salsiccia, fagioli e salsiccia

### TEMPO SCADUTO

*Piazza Mazzini 66*

panini con ciauscolo e porchetta, olive ascolane, polenta, vino cotto, Varnelli

### WHY?

*via Velluti (Piediripa)*

vini bio con: vincisgrassi, pizza al formaggio con ciauscolo, lenticchie con salsiccia, li sughiatti

### BAR FIRENZE

*via Pescheria vecchia 4*

PIATTO MISTO MARCHE: frittura ascolana, vincisgrassi alla maceratese, frittata al tartufo di Acqualagna, moscioli del Conero ripieni

### BAR LA QUERCIA

*via Fonte della quercia 12/A*

ciauscolo, olive ascolane, porchetta

### BAR SFERISTERIO

*Piazza Nazario Sauro*

fagioli con le cotiche

### ROXY BAR

*via Garibaldi 57*

pizza al formaggio e ciauscolo, crescita, polenta, coratella di agnello, lenticchie e cicerchia

### CAFFE' DELL'OPERA

*Piazza Mazzini 20*

lenticchie con salsiccia, seppia con piselli

### DI GUSTO ITALIANO

*Piazza Battisti 5*

filone di mosto, anisetta, carciofo di Montelupone, lenticchie, pizza al formaggio

### CAFFE' SERVIDEI

*Viale Trieste 9*

ciauscolo

### WILD FOOD ristorante natura

*via della Pace 87*

insalata di cicerchia, crescita, foje strascinate con casciotta di Urbino, polenta di farina di mais "Roccacontrada" e ragu di verdure stufate, vini, cocktail, thè verde, centrifugato

### Pizzeria BUONGUSTO

*via Manzoni 101*

pizzette al formaggio, panini al ciauscolo, pizza dolce con mele rosa dei Sibillini e noci, focaccia rustica (ciauscolo, zucchine, mozzarelline), vino cotto, passerina, rosso piceno

### MISTIC PIZZA

*via Zincone 3*

**gio 23:** salame morbido, pizza al formaggio, ciambellone, vino cotto, visciole, pecorino

**ven 24:** prosciutto di Carpegna, crescita, pizza con verdure, pecorino, mela cotta  
**sab 25:** porchetta, crescita, pecorino, filone di mosto con Nutella

### GELATERIA ALMALU'

*Viale Indipendenza 16*

stracotto alla vernaccia di Serrapetrona, frascarelli, semifreddo ai legumi e ceci

### LA TAZZA LADRA

*Piazza Annessione 13*

polenta, porchetta, vino cotto



RITIRA NEI LOCALI I GADGET DELL'EVENTO E PORTI LE MIGLIORI MARCHE NEL TUO GIARDINO

### BAR EZIO

*via Garibaldi 72*

crostini di ciauscolo, coratella e pizza al formaggio; passerina \*sconto 10% per possessori di carta studenti

### Bar Enoteca TORQUATI

*via Bramante (Piediripa)*

ciauscolo, olive e cremini, ciambellone, crescita, maccheroncini di Campofilone, porchetta, gobbi, carciofi di Montelupone

### LA BOTTE GAIA

*Piazza Mazzini 1*

APERI-FICO:

con lonzino di fico (presidio slow food)

### DAM

*Corso repubblica 37/39*

salata marchigiana e pizza al formaggio

### IL SORRISO

*vicolo Sferisterio 2*

chitarrine all'uovo di Fiordimonte cacio e pepe, vernaccia e tozzetti, verdicchio bio di Matelica, ciauscolo IGP di Mogliano, crescita e prosciutto maceratese

### BAR ROMCAFFE'

*via Gramsci 12*

degustazione GRATUITA miscela bar Romcaffè, norcineria maceratese, esposizione vino cotto e di visciole

### DAI 1000

*Piazza Garibaldi 14/16*

Bocconcini di pollo nostrano con mele di Camerino e senape, marinato al Varnelli, cacciannanze, vino cotto o rosso Conero

### LA FORTEZZA

*Strada Picena 1 (Sforzacosta)*

fagioli con cotiche, vincisgrassi/tagliatelle con la papera, rosso Piceno, Ribona dei Colli Maceratesi

### CAFFE' CENTRALE

*Piazza della Libertà 4*

salame Fabriano, ciauscolo, guanciaie, lonza, salamella di fegato, crescita, pizza al formaggio, formaggio, verdicchio di Matelica

### PATHOS

*Corso della Repubblica 31/A*

cartoccio fritto misto, aperitivo marchigiano

### CAFFETTONE

*Corso Cairoli 17*

tartufo nero di Acqualagna, pancetta stagionata, olio Piantone di Mogliano, ciauscolo, mele rosa dei Sibillini, pasta fresca di Loro Piceno, pane cotto a legna di Pollenza, uova di produzione propria

### Circolo SAN GIULIANO

*via Gioberti 8*

**gio 23:** coniglio in porchetta, gobbi al forno, crostata/ciambellone, cantucci, vino cotto  
**ven 24:** soute di cozze, cozze gratinate, bruschetta  
**sab 25:** polenta con salsiccia e costarelle rosse

### CAFFE' CORSO

*Corso della Repubblica 31*

vincisgrassi, galantina, ciauscolo, olive ascolane

### VERDE CAFFE'

*Corso della Repubblica 47*

polenta con baccalà

### DA SILVANO

*Piaggia della Torre 15*

olive, cremini, patate fritte, polenta con salsiccia e costarelle, polenta con sapa, ciambellone, vino cotto

### TERMINAL

*via Fontemaggiore 25/A*

tris dell'Adriatico, tris vegan a Km 0

### CA BAR ET

*via Gramsci 57*

**gio 23:** prosciutto, pecorino, crescita, vincisgrassi, ciambellone  
**ven 24:** ciauscolo, pizza al formaggio, coratella, fagioli con cotiche e salsicce, filone di mosto e cioccolato  
**sab 25:** olive e cremini, galantina e cicoria, torta di mele, degustazioni di vini di cantine maceratesi

### MASTER KEBAB & ITALIAN FOOD

*Corso Cairoli 25*

vincisgrassi alla maceratese, vino colli maceratesi

### MARACUJA CAFE'

*Piazza Vittorio Veneto 8*

vincisgrassi

### CAFFE' DEL PROFESSORE

*Piazza Mazzini 46*

Maccheroncini di Campofilone in brodetto di pesce, moscioli di Senigallia

### BAR PISTELLO

*via Pace 124*

Bruschette ai sapori delle Marche

### CIRCOLO RICREATIVO PENSIONATI

*Via Crispi 15*

Polenta alla brace, crescione di polenta, carne e verdure scottadito, pane e salsiccia, bostrengo, ciambellone, castagne dei monti, vini maceratesi, analcolici

### LABORATORIO DEI SAPORI

*Viale Indipendenza 61*

Crescia con ciauscolo, ciambellone, pizza al formaggio, ciambelline vino e anice, filone di mosto, vino cotto, vino di visciole, vini maceratesi

### MACERATA PER BACCO

da venerdì 24 a domenica 26 ottobre

### Piazza della Libertà

**Palazzo del Vino e di Bacco**

### Galleria Scipione

**Palazzo del gusto**

### Piazza Vittorio Veneto

**Mostre e showcooking**

# Le migliori Marche

regione d'eccellenza

## Partecipa al nostro Challenge fotografico Instagram!

Nei giorni dell'evento scatta la foto del piatto, carica su Instagram con l'hashtag #lemigliorimarche taggando o nominando il locale.

Le tre foto più belle si aggiudicheranno:

- 1) Pacchetto viaggio Marche Maraviglia
- 2) Miniatura dello Sferisterio in legno dell'artista Carlo Bruzzesi
- 3) Manufatti realizzati dal Laboratorio La Tela di Macerata

## SERVIZIO BUS NAVETTA GRATUITO

### LINEA A

Piazza della Libertà - piazza Garibaldi - Sferisterio - via Pace (bar Pistello) - borgo san Giuliano - Colleverde (gelateria Almalù) - via Roma (bar Metropolis) - Sforzacosta (ristorante La Fortezza) e ritorno

### LINEA B

Piazza della Libertà - Giardini Diaz - Sferisterio - via Pace (bar Pistello) - borgo san Giuliano - piazza Garibaldi - via Roma (bar Metropolis) - Piediripa (Torquati e Why?) e ritorno



Dalle ore 19,00 corse ogni 50 minuti circa fino alle ore 01,00

programma completo su: [www.enotecamaceratese.it](http://www.enotecamaceratese.it) - fb Civica Enoteca Maceratese  
info: [civicaenotecamaceratese@gmail.com](mailto:civicaenotecamaceratese@gmail.com)

