

15-07-2015

Aperigusto d'Estate: due giorni di aperitivi con le tipicità del territorio



CIVITANOVA - E' stata presentata oggi presso il Lido Cristallo di Civitanova l'iniziativa Aperigusto d'Estate, la due giorni all'insegna della qualità e delle tipicità enogastronomiche locali.

Ad organizzarla, la Confartigianato Imprese Macerata in collaborazione con l'A.b.a.t. e con il patrocinio del Comune di Civitanova Marche.

Presenti alla conferenza stampa il Presidente Confartigianato Imprese Giuseppe Emiliozzi, l'Assessore al Commercio del Comune di Civitanova Francesco Peroni, il Responsabile settore Turismo e Commercio di Confartigianato Imprese Macerata Riccardo Golota e Claudio Pini Presidente dell'A.b.a.t.

Il 17 e 18 luglio quindi, grazie alle sinergie tra i produttori locali e i gestori delle 35 attività aderenti, si potranno gustare aperitivi e piatti tipici del nostro territorio realizzati con i prodotti di imprese artigiane che valorizzano la qualità e il Made in Marche. "Il comune crede in questa iniziativa, - spiega l'assessore Peroni - oltre al patrocinio abbiamo lavorato su logistica e pubblicità. Sono orgoglioso della risposta delle attività balneari".

Aperitivi che prenderanno il via dalle 19, ma oltre a questo anche eventi collegati al mondo della culinaria. **Due gli eventi speciali** previsti nel ricco programma della due giorni di aperitivi maceratesi: venerdì 17 luglio alle ore 18.00 **il cooking show** con i prodotti della Varnelli a cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Antonio Nebbia, presso il **Renzetti Aperitivo&Bar**, e alle ore 20.00 il live cooking e assaggi dei prodotti della nostra terra con **l'ex concorrente di Masterchef Italia Ludovica Baiocco presso il Caffè Noir**.

“Questa collaborazione – racconta il presidente provinciale Abat, Claudio Pini – è la dimostrazione della nostra apertura verso tutte le realtà. Penso che la nostra provincia abbia delle prelibatezze assolute sia sul mare che nell'entroterra e spero che questo possa divenire un format da esportazioni”.

Aperitivi per un costo massimo di 9euro, apericena a15 euro.