

17/07/2015

Aperigusto, due giorni di cibo e vini

► Sulle spiagge si potrà cenare con la tipica formula dell'aperitivo un po' abbondante: si inizia alle 19

► Hanno aderito in 34 tra chalet sul mare e locali del centro
L'assessore Peroni: il Comune crede in questa iniziativa

CIVITANOVA

Due giorni tra cibo e vini. Oggi e domani, con l'afa che avvolge, Civitanova ospita un grande evento della movida. L'iniziativa è stata presentata a Lido Cristallo e si chiama "Aperigusto d'Estate", la due giorni all'insegna della qualità e delle tipicità enogastronomiche.

LA SINERGIA

Presenti alla conferenza stampa il presidente Confartigianato Imprese Giuseppe Emiliozzi, l'assessore al commercio Francesco Peroni, il responsabile turismo e commercio di Confartigianato Imprese Macerata Riccardo Golotta e Claudio Pini, presidente Abat. 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. Un'iniziativa che segue quella avvenuta lo scorso dicembre, quando oltre 2.000 persone apprezzarono l'iniziativa. In quel caso le attività interessate furono maggiormente quelle del centro e della città alta. Questa volta sono

invece gli stabilimenti balneari, ben 22 quelli che hanno aderito all'iniziativa e che saranno completati da altre 12 strutture del centro, suddivise fra corso Umberto e piazza XX Settembre.

IL PATROCINIO

«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 di oggi, ma oltre a questo anche eventi collegati al mondo della cucina. Due quelli speciali previsti nel ricco programma della due giorni di aperitivi maceratesi: oggi alle 18 il cooking show con i prodotti della Varnelli a cura dell'associazione provinciale cuochi Antonio Nebbia, presso il Renzetti Aperitivo&Bar, e alle 20 il live cooking e assaggi dei prodotti della nostra terra con l'ex concorrente di Masterchef Italia Ludovica Baiocco al 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». L'evento sarà suddiviso fra chi offrirà dei consueti aperitivi a buffet al tavolo, il quale costo non supererà i 9 euro e chi, come lo stabilimento Ippocampo offrirà anche la possibilità al costo di 15 euro di fare un vero aperitivo cena.

Maikol Di Stefano

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una serata sul lungomare di Civitanova (foto d'archivio)

CLAUDIO PINI
«NEL NOSTRA
PROVINCIA
CI SONO
PRELIBATEZZE
ASSOLUTE»