

tM FESTIVAL 2018

Laboratori

19/20 maggio 2018

Asilo Ricci – Vicolo Asilo Ricci, 36 (dietro lo Sferisterio) - Macerata



MERENDA MARCHIGIANA

Sabato 19 maggio ore 16.00 - Laboratorio a cura di **Maurizio Paparello**

Per un pomeriggio dimentichiamo degustazioni alla cieca, verticali, orizzontali, punteggi e tutto quel vivisezionare che troppo spesso facciamo al liquido che versiamo nel bicchiere. Per un pomeriggio il vino non sarà l'oggetto delle nostre attenzioni, ma sarà il soggetto che ci farà incontrare gli altri interpreti della tavola Marchigiana: salumi, formaggi, prodotti del mare e dei fiumi, pane e olio. A raccontarli saranno direttamente i produttori artigiani, preziosi custodi della sapienza gastronomica del territorio. Seduti a tavola con i vignaioli di Terroir Marche, torneremo a passarci le bottiglie di mano in mano e a scambiarci opinioni nel più autentico spirito conviviale. Il Virgilio che ci guiderà in questo viaggio, sarà un figlio prediletto della ristorazione marchigiana, quel Maurizio Paparello oggi di stanza al Ristorante Salumeria Roscioli di Roma e per molti anni protagonista della sala e, soprattutto, della cantina del Ristorante Le Case di Macerata.



Maurizio Paparello protagonista per molti anni della sala e della cantina del Ristorante Enoteca Le Case di Macerata, è oggi volto della sala e sommelier del Ristorante Salumeria Roscioli. E' considerato uno dei più grandi conoscitori di vini Italiani e non solo. Fra i massimi intenditori di etichette francesi, è anche una delle illustri penne della Guida "Le migliori 99 Maison di Champagne", il ricco vademecum sulle bollicine francesi considerato il miglior libro italiano sui vini d'Oltralpe da Gourmand International.

Le aziende agricole che saranno presenti con i loro prodotti al laboratorio:

- **Az. Agr. Biologica Maggi e Vecchioni** (Serrapetrona - MC)

<http://www.maggiavecchioni.it/>

- **Az. Agr. Bio Scolastici** (Pieve Torina - MC)

<http://www.tenutascolastici.com/>

- **Az. Agr. Delizie dei Fratelli Angeli** (Pieve Torina - MC)

<http://www.deliziedefratelliangeli.it/>

- **Euromar** (San Benedetto del Tronto - AP)

<http://www.acciugheeuromar.com/>

- **Il Forno di Matteo** (Macerata)

<http://www.facebook.com/IlFornoDiMatteo/>

- L'olio dell'**Az. Agr. Fiorano** (Cossignano - AP) e dell'**Az. Agr. Vigneti Vallorani** (Colli del Tronto - AP)

Costo del laboratorio

40 euro (35 in caso di partecipazione al laboratorio "Rinascimento biodinamico").

Informazioni ed iscrizioni

Emanuele Tartuferi – info@terroirmarche.com