

Gent.mo Lettore, con la presente desideriamo aggiornarLa in merito alle ultime novità del Gal Piceno.

#### Approvazione dei criteri di selezione

La Regione Marche ha approvato i criteri di selezione proposti dal Gal e più volte revisionati sulla base delle indicazioni ricevute. Gli stessi, che saranno utilizzati nei bandi del Piano di Sviluppo Locale in corso di elaborazione, sono scaricabili sul sito del Gal ([www.galpiceno.it](http://www.galpiceno.it)) alla pagina bandi della sezione Asse IV leader.

#### Serata finale della VI EDIZIONE del concorso "la castagna nel piatto"

E' stato un successo la serata finale del concorso enogastronomico la castagna nel piatto 2010. In un ambiente e in un' atmosfera magici, tra la natura imponente dei monti sibillini e la bellezza unica di un monastero antico si è conclusa presso la struttura del ristorante Monastero Valledacqua di Acquasanta Terme la VI edizione del concorso culinario che ha avuto come protagonista LA CASTAGNA della laga e dei sibillini.

Un frutto che racconta la storia e l'essenza culinaria di una cultura, un patrimonio che da spazio alla fantasia degli chef e alletta il palato dei piu' golosi.

Proprio le mani sapienti degli chef del nostro territorio piceno e fermano hanno reso questo evento enogastronomico un" must culinario" per eccellenza che ogni anno si ripropone e coinvolge pubblici, ristoratori nuovi e vecchi in gran numero.

Anche quest'anno l'iniziativa e' stata promossa dalle Comunita' Montane del Tronto e dei Sibillini col fondamentale supporto organizzativo dal Gal Piceno scarl e la collaborazione dell'Ais Marche, l'associazione cuochi del fermano e l'associazione cuochi del piceno che hanno reso possibile la riuscita dell'evento.

Lo chef vincitore del concorso Daniele Maurizi Ciceroni dell'osteria Ophis di Offida ha esaltato la castagna in un secondo piatto elaborato ed elegante che racchiude in colore e sapori altre eccellenze della nostra terra . Ad aprire le danze in grande armonia e semplicita' e' stata la trippa accompagnata dalle bollicine del gaudio magno del 2009 della tenuta cocci grifoni di ripatransone quello dello chef Jalil Belkhaqua dell'osteria tre nodi di Porto san Giorgio.

Un Primo piatto da Re i ravioli dello chef Sabrina Tuzi del ristorante Degusteria del Gigante di san benedetto del tronto che si e' aggiudicato" il premio della giuria popolare" presente alla cena di gala.

A concludere la deliziosa cena Lo chef Valeria Di Nicolo' dell'agriturismo valle del sole di Offida che ha preparato una crostata con una passerina passito Aurora di Affida.

In questa edizione si sono sfidati 14 eccellenti chef del territorio: il Ristorante la Botte, Il Vettore, ristorante Baba Yaga, il Piacere, Agriturismo valle del sole, Ristorante Emiro, tre nodi, osteria Ophis, Palazzo Seneca, Degusteria del Gigante, Caserma Guelfa, Orchidea, Ristorante pizzeria arcobaleno, Ristorante monastero valledacqua.

Ha aperto la serata di gala il presidente del Gal Piceno Gentili dott. Domenico salutando e ringraziando gli ospiti intervenuti, i finalisti e i partecipanti al concorso culinario.

La cena e' stata accompagnata dai contributi dei rappresentanti istituzionali e: il Presidente della Comunita' montana dei sibillini Cesare Milani, il presidente della Comunita' montana del Tronto Marianna Perotti, il presidente della Provincia di Ascoli Piero Celani, l'assessore all'agricoltura della provincia di fermo Guglielmo Massucci e l'Assessore all'agricoltura di Ascoli Giuseppe Mariani.

E' intervenuto inoltre come ospite della cena l'Ascolano dott. Mauro Mariani Angiologo e Nutrizionista, consulente della nota trasmissione televisiva Rai Linea Verde che ha

sottolineato l'importanza di un prodotto semplice e povero come la castagna in cui sono racchiuse proprietà nutrizionali preziose e insostituibili.

Per il servizio della cena bisogna ringraziare la collaborazione dell'Istituto alberghiero di San Benedetto del Tronto, che da sei edizioni ci accompagna e sostiene in questo evento. Promosso durante la serata il ricettario della castagna nel piatto, raccolta delle ricette delle sei edizioni del concorso e frutto di un lavoro che cerca di far primeggiare l'eccellenza di un territorio che ha tanto da raccontare.

#### Progetti cooperazione con Gal - Finlandia

Il gal piceno ha avuto il piacere di ospitare nelle giornate del 22, 23 e 24 novembre i rappresentanti di un gal del Kaynuu, una regione della Finlandia (una delle cittadine principali è Kajaani). I gentili visitatori nei due giorni di permanenza nella nostra zona, sono stati accompagnati in un giro turistico che ha interessato le eccellenze architettoniche, ambientali e storiche del nostro territorio. Hanno inoltre potuto assaggiare i prodotti tipici gustandone le notevoli qualità. Infine sono state organizzate riunioni per valutare anche con alcuni rappresentanti del settore primario locale eventuali possibilità di progetti di cooperazione.

#### Progetti di cooperazione con Gal - Francia

Nei giorni del 2, 3 e 4 dicembre il gal piceno ha ricevuto la visita dei rappresentanti di un gal francese, il Périgord Vert con sede a Brantome. Sono stati accompagnati a vedere tartufaie della nostra zona e sono state svolte alcune riunioni alla presenza di diverse figure politiche e tecniche in modo da conoscere reciprocamente le realtà tartufigole dei due gal. Il tutto volto alla valutazione di un eventuale progetto di cooperazione inerente al prodotto tartufo.

I nostri consulenti sono a vostra disposizione per informazioni e chiarimenti e sono disponibili su appuntamento presso la sede operativa di Montalto Marche. Arrivederci alla prossima newsletter.

Sede operativa Viale dei Tigli, 99 – 63034 Montalto delle Marche (AP)

Tel. 0736/827010 Fax 0736/845813

e-mail: [galpic@tin.it](mailto:galpic@tin.it) sito: [www.galpiceno.it](http://www.galpiceno.it)