

# Rosso Piceno protagonista abbinato ai piatti popolari

Parte la sfida ai fornelli  
dell'Harena Academy  
con gli influencer

## L'INIZIATIVA

**SAN BENEDETTO** Giornalisti, blogger e content creator si sono sfidati ai fornelli per degli insoliti abbinamenti vino e cibo. In particolare la **Camera di Commercio delle Marche**, con la sua azienda speciale Linfa e in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei vini Piceni, ha presentato in esclusiva i vini autoctoni regionali in occasione dell'evento "Autoctoni Gourmet", che si è svolto ieri presso l'Harena di San Benedetto. Si è trattato di un evento unico nel territorio della regione Marche dove non esistono appuntamenti annuali di re-

spiro nazionale che rappresentino occasioni di promozione enologica. L'evento è stato pianificato con l'obiettivo di coinvolgere la stampa di settore nazionale invitando ogni anno giornalisti enogastronomici di grande notorietà, influencer e blogger per metterli ai fornelli dell'Harena chef Academy a cucinare piatti iconici italiani abbinati quest'anno al Rosso Piceno doc scelto quale protagonista della promozione estiva 2023. E' stata la chef Cristina Bowman, una stella Michelin, a guidare la masterclass per i cuochi occasionali

che hanno dovuto scegliere la migliore combinazione possibile tra i loro piatti e i diversi Rosso Piceno doc del Consorzio di Tutela dei Vini Piceni. Gli sfidanti chiamati a valorizzare il Rosso Piceno provenienti da tutta Italia sono stati: Pietro Giacomelli (Lombardia), Martina Di Vincenzo (Marche), Ester Bagalà (Calabria), Chiara Mazzer (Lazio), Benedetta Colangelo (Abruzzo), Lorenza Farinocci (Molise).

**Luigina Pezzoli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La chef Cristina  
Bowman, una stella  
Michelin, ha guidato  
la masterclass**



Peso:20%