

Presentato nella Camera di Commercio

Donne nella gastronomia mondiale, ecco 'Autoctoni gourmet'

La Sala Gialla della Camera di Commercio ha ospitato la conferenza di presentazione di 'Autoctoni Gourmet' evento organizzato proprio dalla Camera di Commercio delle Marche, in collaborazione con l'Azienda Speciale Linfa, che valorizza e promuove le peculiarità delle Doc e Docg del Consorzio Vini Piceni e della gastronomia marchigiana. L'obiettivo di Autoctoni Gourmet Winter Edition 2024 è far emergere il tema dell'inclusività delle donne nel mondo della gastronomia e dell'agricoltura marchigiana. Alla conferenza erano presenti il presidente **Gino Sabatini**, il vice presidente di Linfa, Gianfranco Santi, il presidente del Consorzio Vini Piceni Simone Capecci, il direttore Armando Falcioni e il Sindaco di Roccafluvione Emiliano Sciamanna, che ha parlato della specialità del Tartufo Nero cui il suo Comune dedicherà nei giorni del 24/25/26 gennaio 2025 una iniziativa ad hoc. Collegata da

remoto la chef italo-congolese Victoire Gouloubi. 'Autoctoni Gourmet' andrà in scena venerdì 6 dicembre al Ristorante 'Tetsu' di Ascoli. «Quest'anno l'edizione invernale di 'Autoctoni Gourmet' è declinata al femminile - ha dichiarato il presidente Sabatini - e si svolgerà all'indomani della cerimonia annuale di Camera Marche col nostro Comitato Imprenditoria Femminile, guidato da Federica Capriotti, che premierà le imprese guidate da donne. Nei giorni di Autoctoni ad Ascoli il Comitato sarà rappresentato da ben tre delle sue Componenti: l'imprenditrice Doriana Marini che sarà presente nella giuria del talent, Daniela Zepponi consigliera e Blogger e Filomena Di Gennaro fondatrice di 'Seisensi Chocolate Passion'. Le sei instagrammer che parteciperanno come concorrenti (Ada Parisi, Sara Piovano, Francesca Pace, Giorgia Iannelli, Gabriella Gasparini e Serena Bringheli) si sfideranno a riprodurre un signature dish della

chef italo-congolese Victoire Gouloubi con ingredienti del territorio come le Cicerchie di Serra De' Conti, il Tartufo Nero di Roccafluvione, l'olio Evo e il Pecorino Marchigiano. I creator saranno coadiuvati da una brigata di allieve dell'Accademia Chefs di San Benedetto. Insieme a Victoire Gouloubi, Manuela Soressi (Giornalista Gastronoma), l'assessore comunale Francesca Pantaloni e la delegata del Comitato, Doriana Marini, accompagneranno i partecipanti in questa gara che decreterà la migliore interpretazione in grado di esaltare le caratteristiche delle produzioni marchigiane. L'evento sarà preceduto da due momenti di approfondimento una masterclass dedicata al Rosso Piceno DOC, a cura del Consorzio Vini Piceni e da un focus sulla New Wave Agricola marchigiana.

Valerio Rosa



Peso:25%