

"Mille luci in una bolla", domenica 1 e 8 dicembre percorso itinerante enogastronomico in centro storico

Coinvolte 12 attività locali, il sindaco Fioravanti: "Segnale di dinamicità e voglia di fare"

Doppio appuntamento in centro storico, domenica 1 e domenica 8 dicembre a partire dalle ore 18:00, con la prima edizione di "Mille luci in una bolla", un percorso itinerante enogastronomico che coinvolgerà dodici attività locali. Ognuna proporrà un piatto identificativo del proprio locale, in abbinamento ad una bollicina metodo classico. Gli step saranno tre: "Silver", "Gold" e "Platinum". "Silver" proporrà una bollicina metodo classico italiana, "Gold" una bollicina metodo classico internazionale, "Platinum" uno champagne.

"Si tratta di un altro appuntamento importante per il nostro centro storico, che darà la possibilità ad ascolani e turisti di scoprire le specialità della nostra tavola in abbinamento a vini di alta qualità" ha dichiarato il Sindaco Marco Fioravanti. "Il grande coinvolgimento degli esercenti è un chiaro segnale della dinamicità e della voglia di fare da parte del tessuto economico cittadino, che si prepara al meglio all'imminente periodo natalizio".

L'evento, che ha già riscosso ampio successo in altre città italiane, è organizzato dall'ascolano Riccardo Orsini, il quale ha voluto dare risalto alle eccellenze enogastronomiche ascolane: "Sono tornato a organizzare un evento nella mia città dopo nove anni di assenza, perché adesso la trovo più brillante e più pronta grazie al lavoro portato avanti dall'Amministrazione Comunale" ha spiegato Orsini. "L'obiettivo è dare ulteriore qualità a due giornate in cui la città sarà densa di ascolani e turisti che passeranno per le vie del centro. Per chi parteciperà non ci saranno vincoli: le persone potranno aderire anche facendo un singolo aperitivo o, eventualmente, prolungarsi fino al dopocena con un cocktail. Sarà una doppia bella occasione per dare ulteriore risalto alle eccellenze che Ascoli sa offrire, ringrazio gli sponsor Première Italia, Dynacode, Impresa Gaspari, Servizi Italia e Webeing per aver supportato l'iniziativa".

Il costo è di 12€ per calice e finger "Silver", 14€ per la categoria "Gold" e 18€ per l'esperienza "Premium".

Le attività partecipanti con le loro proposte:

- Cusinè Royal 2.0 categoria Gold con il suo autentico Plin piemontese affiancato da una Bollicina Rosè della Borgogna Pierre Ponnelle
- Agorà categoria Platinum con le sue buonissime olive all'ascolana accompagnate da uno champagne Grand Cru Secondé Simon
- Vincè fa la carità a lu dome categoria Silver con il suo gustoso roast beef inglese accompagnato da un millesimato di Trento doc Roverè della luna
- Bottega Panichi 1943 categoria Gold con la sua sfiziosa ciabattina farcita accompagnata da un metodo classico del Sudafrica Graham Beck
- Tirabbesciò categoria Platinum con la sua tartare in stile francese accompagnata da uno Chardonnay di Champagne Colin
- Dica Duca categoria Silver con i suoi succulenti panzerottini accompagnati da un metodo classico dell'Oltrepò Pavese Padroggi
- Osteria Del Popolo categoria Silver con le sue proposte piemontesi accompagnate da una riserva di Alta Langa Giribaldi.
- Osteria e botteghe francescane categoria Platinum con tre eleganti tapas accompagnate da uno champagne di Pinot noir Morel
- Bistrò categoria Silver proporrà un evergreen, prosciutto tagliato al coltello e formaggio di bufala accompagnati da Franciacorta Turra
- Dirty Miscele Creative Categoria Platinum proporrà il suo fantastico toast accompagnato da un cocktail champagne o calice di champagne Roulot Fournier.
- Blanc categoria Gold con il suo panino mortadella, mele e confettura accompagnato da un calice di metodo classico di Rebula slovena Silveri
- Angolo divino categoria Gold con il suo succulento Bao al brasato accompagnato da un Metodo Champenoise Rosè dell'Alsazia Dopff àù moulin