

## **Ad Ascoli la 2° edizione di “Terroir Marche – Vini e vignaioli bio in fiera”**

*Dal 20 al 22 maggio degustazione di oltre 120 vini bio, laboratori con grandi firme del giornalismo enogastronomico, gemellaggio internazionale con la Mosella (Germania) e l'anteprima della mostra fotografica “Le Marche di Mario Dondero”*

Dopo il successo della prima edizione, nel week-end del **20-22 maggio** tornerà ad **Ascoli “Terroir Marche – Vini e vignaioli bio in fiera”**, la fiera dedicata all'enologia regionale d'eccellenza che unisce gusto, natura ed etica. Ricchissimo il programma della tre giorni picena, che vedrà arrivare a **Palazzo dei Capitani** (Piazza del Popolo), sede principale della manifestazione, centinaia di wine lover provenienti da tutta Italia per incontrare i produttori, partecipare a degustazioni e laboratori e scoprire le Marche da punti di vista inediti e suggestivi. Obiettivo della manifestazione è infatti quello di valorizzare e promuovere le Marche attraverso il vino e i tesori naturalistici, artistici e culturali che ne fanno una regione ricca di fascino.

Il taglio del nastro ufficiale è in programma per sabato 21 maggio, alle ore 11.30.

### **Le tre principali novità dell'edizione 2016 di Terroir Marche**

La **prima novità** è un importante **gemellaggio internazionale con l'associazione Ecovin Mosel**, che durante i giorni della fiera porterà nella città picena alcuni vignaioli biologici del territorio della Mosella, la patria del Riesling, per un confronto tra uno dei più apprezzati vini internazionali e le produzioni autoctone delle Marche. A rendere possibile questo inedito incontro nel bicchiere è il gemellaggio – uno dei più antichi d'Italia – stretto nel 1958 dalla città di Ascoli con quella di Treviri, luogo di nascita di Sant'Emidio, patrono della città picena.

La **seconda novità** è l'anteprima della **mostra fotografica “Le Marche di Mario Dondero”**, prima esposizione realizzata in Italia per raccontare la preziosa opera di uno dei fotografi e fotoreporter più importanti del Novecento italiano e, in particolare, il suo rapporto con le Marche, scelte come terra da vivere ed esplorare a partire dagli anni Novanta. Attraverso **40 scatti**, dei fotografo scomparso lo scorso 13 dicembre a Petritoli (Fermo), i visitatori saranno accompagnati tra volti, scorci e paesaggi alla scoperta di uno **spaccato unico del territorio regionale**, visto, ripreso e raccontato ad altezza d'uomo. L'inaugurazione della mostra, prodotta dal consorzio Terroir Marche e realizzata in collaborazione con la Fototeca Provinciale di Fermo – cui è stato affidato il compito di salvaguardare lo sconfinato archivio fotografico di Dondero – si terrà **venerdì 20 maggio**, alle **ore 18**, a Palazzo dei Capitani, dove rimarrà allestita nei due giorni successivi, prima di essere riproposta al Forte dei Malatesta nel mese di giugno.

La **terza novità** è **“Chef terroir”**, una serata a quattro mani con due rinomati chef del territorio – Daniele Citeroni dell'Osteria Ophis di Offida e Andrea Mosca del ristorante Marili di Grottammare – in programma **sabato 21 maggio**, a partire dalle ore 19.30, al Chiostro di Sant'Angel Magno (via Sant'Angelo), dove si potranno assaporare **sei diversi finger food** – quattro salati e due dolci – abbinandoli con due calici di vino biologico e incontrando i vignaioli protagonisti della manifestazione. Il tutto sulle note della band tedesca Chris Kaiser Duo. Il contributo di partecipazione alla serata è di 17 euro. I posti sono limitati, **prenotazione obbligatoria** al 324.593846.

## Il programma del week-end

**Banchi d'assaggio e sapori del territorio** – Per l'intera durata del week-end (dalle 10 alle 19 di sabato e di domenica) all'interno di Palazzo dei Capitani (piazza del Popolo), saranno allestiti **banchi d'assaggio** con **oltre 120 vini biologici** prodotti dalle tredici cantine del consorzio **Terroir Marche** e da sei aziende vitivinicole biologiche della **Mosella**. Calice in mano, con un ticket d'ingresso di 12 euro i visitatori potranno degustare liberamente il Pecorino, la Passerina, il Verdicchio dei Castelli di Jesi atelica, il Rosso Piceno, il Sangiovese, il Montepulciano, ma anche il Riesling e gli altri vini prodotti in una delle regioni enologiche più affascinanti d'Europa. Tutti i vini in degustazione potranno essere acquistati all'interno dell'enoteca Terroir Marche. In abbinamento, direttamente in fiera, i visitatori della fiera potranno gustare **sapori tipici** del territorio regionale proposti da produttori biologici oppure fare tappa nei **ristoranti convenzionati** con la manifestazione, che durante il week-end proporranno menù di degustazione studiati appositamente per la manifestazione a un prezzo speciale.

**Laboratori d'autore** – Arriveranno a Palazzo dei Capitani firme autorevoli del giornalismo enogastronomico italiano e internazionale per raccontare all'interno di **cinque laboratori di degustazione guidata** le Marche del vino, proporre una lettura originale della viticoltura della Mosella e aprire una riflessione a 360 gradi sui tanti modi per giudicare un buon vino. **Sabato 21 maggio**, alle **ore 11**, l'ambasciatrice della Mosella **Sonja Christ-Brendemühl** e il giornalista degustatore **Pierpaolo Rastelli** guideranno i partecipanti alla scoperta del metodo biologico in una regione dove il clima può essere davvero estremo, ma dove la luce e l'ardesia sono ingredienti fondamentali di un terroir eccezionale, in grado di regalare alcuni dei vini bianchi più longevi del mondo. Mentre alle ore 15 la giornalista australiana **Jane Faulkner** focalizzerà proporrà una "polaroid" dei due autoctoni rossi marchigiani, il Sangiovese e il Montepulciano, in un'annata classica nel laboratorio "2010 sfumature di rosso". Alle ore 17 il professore di Estetica **Nicola Perullo** (Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e il wine blogger **Alessandro Morichetti** spazieranno tra assolutismo enico e immaginazione per capire come si riconosce e valuta un buon vino nel laboratorio "Epistenologia. Il mondo del vino tra i 100/100 di Robert Parker e la tovaglia a quadretti della nonna". **Domenica 22 maggio**, alle ore 11, il focus andrà su uno dei vini rossi che hanno fatto la storia dell'enologia Marchigiana, letto e interpretato da giornalista e degustatore **Francesco Falcone** nelle sue diverse evoluzioni tra annate vicine e lontane all'interno del laboratorio "Barricadieri". Alle 15, infine, il giornalista e degustatore **Antonio Boco** proporrà le sue "2010 sfumature di bianco", viaggio tra i grandi vini bianchi delle Marche in un'annata caratterizzata da un'ottima freschezza aromatica.

**Alla scoperta di Ascoli** – Grazie alla collaborazione con ARTE (Archeologia, Recupero, Turismo, Eventi), i partecipanti alla fiera potranno partecipare a **visite guidate** (sia sabato che domenica alle ore 11 e alle ore 16) per conoscere il centro storico di Ascoli e alcuni suoi luoghi più significativi (Palazzo dei Capitani, il Complesso di San Francesco, corso Mazzini, piazza Arringo e la chiesa di San Gregorio).

Il **programma completo** della fiera Terroir Marche 2016 è su [www.terroirmarche.com](http://www.terroirmarche.com)

"Terroir Marche, vini e vignaioli bio in fiera" è **patrocinata** dal Comune di Ascoli e realizzata grazie al **contributo** e alla **collaborazione** di Bacino Imbrifero Montano (BIM) del Tronto, BF Imbottigliamento, Enovetro, Enologica Fenocchio, Grafiche Federighi, Giacobetti Maurizio Impresa costruzioni, DUEZETA costruzioni, Opera Light, Scatolificio Lucarini, Ermai, Amarin, Nuovo Arredo, Costruzioni Pelliccioni SRIL, Carifermo.Picenum Tour, Ais Ascoli Piceno, Rastal e ARTE (Archeologia, Recupero, Turismo, Eventi).

## Il Consorzio Terroir Marche

**Tredici cantine** con storie e percorsi diversi, ma unite dalla volontà di valorizzare e promuovere nelle Marche una viticoltura biologica ed etica, in cui la difesa del territorio e dei beni comuni e la diffusione di colture e culture sostenibili vadano di pari passo con la produzione di etichette d'eccellenza. Nato il **1° maggio del 2013** su iniziativa di 5 produttori (Aurora di Offida, Fiorano di Cossignano, La Distesa e La Marca di San Michele di Cupramontana, Pievalta di Maiolati Spontini), a tre anni di vita il Consorzio Terroir Marche gode di ottima salute. Il numero dei soci è salito a 13 (si sono aggiunti Col di Corte di Montecarotto, Di Giulia di Cupramontana, La Valle del Sole e Paolini e Stanford Winery di Offida, Liana Peruzzi di Monte Roberto, Pantaleone di Ascoli Piceno, Valturio di Macerata Feltria e Vigneti Vallorani di Colli del Tronto), mentre è rimasto immutato lo spirito d'origine: **produrre in prima persona, dalla vigna alla bottiglia, vini che abbiano un legame assoluto con il territorio di provenienza e contribuire a costruire un mondo migliore attraverso un'agricoltura migliore** sono i tratti distintivi del sodalizio. Accanto alla collaborazione per l'organizzazione di fiere ed eventi, alla promozione di reti d'impresa per una gestione ottimale delle risorse e alla diffusione comune di una cultura rispettosa del territorio e della biodiversità, i soci di Terroir Marche condividono valori profondi legati dalla terra da cui provengono. Sono una famiglia di viticoltori aperta a tutti coloro che producono vino in regime di agricoltura biologica e che desiderano condividere questa visione etica nel rapporto tra i soci, con i consumatori e con l'ambiente in cui operano.

### **AURORA (Offida - Ascoli Piceno)**

L'azienda vitivinicola Aurora coltiva 32 ettari di terreno seguendo le tecniche e le ragioni dell'agricoltura biologica, perché fortemente convinta che la qualità sia in armonia con la natura. Lavora la terra senza stravolgere quello che la natura ha creato, nel pieno rispetto dell'ambiente. Aurora è nata nel 1979, attualmente è composta da cinque soci coltivatori diretti. Le coltivazioni dell'azienda sono cereali a rotazione, olivo, frutta e uva, che viene trasformata in azienda per ottenere Falerio, Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore, Offida Passerina Passito, Fiofio - Offida Pecorino e Barricadiero Offida Rosso. Aurora è anche un agriturismo, a disposizione degli ospiti ci sono 5 appartamenti di diverse grandezze per un gradevole soggiorno immersi fra le vigne bio.

### **COL DI CORTE**

#### **(Montecarotto - Ancona)**

Giovane cantina nata nel 2012, Col di Corte coltiva 12 ettari di vigneto seguendo i principi e le tecniche dell'agricoltura biologica e puntando sui vitigni tipici e autoctoni. Il suo obiettivo è mantenere gli elementi salienti di una raffinata ma innovativa artigianalità in vigna e in cantina e quindi il pieno controllo della vinificazione senza intaccare l'espressione e la vocazione dei vitigni originari. Il differente evolvere delle stagioni nel corso di ogni anno regala alle uve caratteristiche irripetibili: compito di Col di Corte è produrre vini ricchi di quelle sfumature che solo il rispetto delle diverse evoluzioni delle stagioni è in grado di regalare.

### **DI GIULIA**

#### **(Cupramontana - Ancona)**

Tre ettari di terra esposti a Oriente a un'altezza di 470 metri, quattro vitigni (Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon) e tredici varietà di olivi: l'azienda olivivinicola Di Giulia interpreta l'agricoltura come narrazione e fiaba, un incessante tentativo di dar voce alla danza di ciò che vive. Niente concimazioni né lavorazioni profonde, ma solo accompagnamento accurato ad una crescita, selezioni attente sul campo e maternità d'accoglienza in cantina, dove si accettano i rischi di una bassa solfitazione e la gioia laboriosa di un lavoro prevalentemente artigianale.

### **FIORANO (Cossignano - Ascoli Piceno)**

L'azienda biologica Fiorano è a Cossignano, nel cuore del Piceno, zona rinomata per l'alta qualità dei suoi vini tra cui spiccano l'Offida Pecorino e il Rosso Piceno Superiore. Nata nel 2003 da una precedente azienda, oggi è condotta da Antonio e Adriana insieme alle figlie Paola e Alessandra e al genero Paolo e si estende per 14 ettari. Tra le prime cantine della zona ad abbracciare l'agricoltura biologica, Fiorano vinifica direttamente le uve dei propri vigneti, produce olio extravergine di oliva e fa accoglienza agrituristica in un pregevole casale ristrutturato. Negli anni è cresciuto l'impegno per una conduzione sempre più ecosostenibile dell'azienda attraverso azioni concrete e la fondazione del consorzio Terroir Marche.

### **LA DISTESA (Cupramontana - Ancona)**

La Distesa è una comunità rurale dell'entroterra marchigiano, che si estende su due poderi nel comune di Cupramontana. L'attività prevalente è la coltivazione della vite per la produzione di vini di alta qualità secondo i dettami dell'agricoltura biologica, ma in azienda si trovano anche olivi, orti, foraggio e bosco. Le basse rese per ceppo, l'accurata selezione delle uve durante la vendemmia manuale, le fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, i bassi livelli di solforosa e gli attenti affinamenti sono parti fondamentali del lavoro aziendale. Nella cantina situata nell'assolata contrada San Michele di Cupramontana, le uve vengono vinificate per ottenere una limitata produzione di bottiglie destinate all'alta ristorazione, alle enoteche e ai privati. La Distesa offre anche soggiorno a turisti o lavoratori volontari attraverso la rete Wwoof.

### **LA MARCA DI SAN MICHELE (Cupramontana - Ancona)**

I nostri nonni facevano vino, i nostri padri non avevano altra scelta che quella di aiutare a fare il vino, prima di intraprendere un'altra strada, la loro, e noi, i figli, noi non abbiamo aiutato nessuno a fare il vino, abbiamo preso direttamente un'altra strada, verso le città. Poi siamo ritornati a fare il vino. Innamorati e curiosi della città, ma vogliosi di unirla alla bellezza di questa Marca. Lavoriamo con il Verdicchio, che seduto su queste colline si fa ombra con la montagna mentre allunga i piedi verso il mare, e il Montepulciano. Rispettiamo la terra, seguiamo i suoi cicli naturali cercando di curare i suoi malumori, senza propinarle intrugli chimici o pesticidi. In cantina abbiamo cominciato a vestire i panni di Panoramix giocando con i lieviti naturali e riducendo il contenuto di solforosa, ma senza voler sfidare ciecamente la sorte. Il nostro obiettivo è quello di produrre un vino in cui queste terre si riconoscano e noi riconosciamo loro, che sia digeribile e facilmente abbinabile.

### **LA VALLE DEL SOLE (Offida - Ascoli Piceno)**

La Valle del Sole, azienda vitivinicola a conduzione familiare, si trova a Offida, borgo di epoca medievale nato tra il mare Adriatico e i monti Sibillini e della Laga. L'azienda è composta da 11 ettari vitati e coltiva secondo il metodo dell'agricoltura biologica i principali vitigni autoctoni del Piceno: la Passerina, il Pecorino e il Montepulciano, antichi vitigni italici dai quali nasce la recente Docg Offida e la storica Doc del Rosso Piceno Superiore. Due denominazioni legate indissolubilmente a un piccolo e prezioso territorio, il sud delle Marche, caratterizzato da terreni prevalentemente argillosi, da esposizioni favorevoli, da brezze marine e da forti escursioni termiche. Fare il vino significa per noi lavorare in vigna, ascoltare la campagna ed esprimere attraverso il vino il rapporto tra l'uomo e l'ambiente. La Valle Del Sole è anche agriturismo e offre la possibilità di dormire e di gustare i piatti tipici del territorio in abbinamento ai propri vini.

### **LIANA PERUZZI**

#### **(Monte Roberto - Ancona)**

Sui colli di Monte Roberto, nel territorio dei Castelli di Jesi, la piccola cantina Liana Peruzzi, guidata dall'omonima proprietaria, produce spumanti biologici metodo classico partendo da uve Verdicchio e Moscato. I vigneti, che si estendono su tre ettari di terreno, hanno più di trent'anni e sono a inerbimento perenne: un'oasi naturale in cui si creano le condizioni essenziali per produrre un vino "semplice", capace di rispecchiare il terroir in cui nasce.

### **PANTALEONE (Ascoli Piceno)**

Piccola realtà nata tra equilibrio, ambiente, territorio, la cantina Pantaleone si trova a soli 5 km dal cuore di Ascoli Piceno, in località Colonnata Alta, a ridosso dell'Ascensione. Ai piedi dei vigneti, situati a 450 metri sul livello del mare ed esposti a Sud Est, scorre il fossato chiamato Pantaleone. Questi elementi, insieme alla mineralità del terreno, determinano il carattere dei vini. La scelta della conduzione biologica è stata considerata il modo migliore per conservare un equilibrio naturale del territorio e dell'ambiente circostante e ottenere così un vino dal carattere territoriale nel rispetto del consumatore.

#### **PAOLINI & STANFORD WINERY (Offida - Ascoli Piceno)**

La Paolini e Stanford Winery è una giovane cantina situata sui colli di Offida (AP), nata per produrre vini naturali fuori dagli schemi. I due fondatori, Raffaele Paolini e Dwight Stanford, si incontrano sui banchi di un master in Scienze gastronomiche: giornalista ascolano il primo e chirurgo americano il secondo, decidono di seguire la stessa grande passione per il vino di qualità. Dopo alcune esperienze tra Toscana e Sicilia, rilevano il bed&breakfast "Il Nascondiglio di Bacco", piantano filari di vigneto seguendo fin da subito i dettami dell'agricoltura biologica e realizzano una cantina moderna e a minimo impatto ambientale. Qui producono vini tradizionali del territorio, come il Pecorino e il Montepulciano, ed etichette internazionali che nascono da alcuni vitigni francesi della zona del Bordeaux e della Valle del Rodano, dimostrando la straordinaria vocazione a produzioni d'eccellenza di quest'angolo delle Marche.

#### **PIEVALTA (Maiolati Spontini - Ancona)**

Nel 2002 Alessandro, giovane enologo milanese, lascia Milano e approda nei Castelli di Jesi. Un salto nel buio concordato con l'azienda per cui lavora, la Barone Pizzini, decisa a investire fuori dalla Franciacorta. Maiolati Spontini diventa così la sua casa, dove impara a conoscere il Verdicchio di cui si innamora. Gestisce le vigne in regime biologico e nel 2005 arriva naturalmente alla scelta della biodinamica. Le vigne sono gestite con sovesci tra i filari e preparati biodinamici per rispettare al meglio il terroir di queste zone. L'azienda si estende per 27 ettari, di cui 22 a Maiolati Spontini intorno alla cantina, con vigne degli anni '70 poi rinfoltite e impianti moderni e densi su terreni argilloso-calcarei. L'altro podere si trova a San Paolo di Jesi, in contrada Follonica, un'altura ventilata con forti pendenze e suoli tufaceo-calcarei. Nel 2008 Alessandro è stato raggiunto a Pievalta da Silvia, prima collega in Franciacorta e poi compagna di vita.

#### **VALTURIO (Macerata Feltria - Pesaro Urbino)**

L'Azienda Agricola Valturio nasce nel 2002 sul progetto ambizioso di riportare il Montefeltro alla produzione di vino di alto livello. La storia dell'azienda è una storia di perseveranza e passione: un'importante opera di bonifica di terreni abbandonati dagli anni '60, il ripristino di vecchi terrazzamenti realizzati con le zappe, la riscoperta di un'antica sorgente di acqua ora usata nella nuova cantina, una cantina autosufficiente dal punto di vista energetico grazie al tetto fotovoltaico. Alcuni vitigni impiantati sono adatti ai terreni e storicamente presenti in queste zone, come l'Alicante e il Sangiovese, altri sono non autoctoi, come il Rebo e il Pinot Nero, per valorizzare le potenzialità del territorio. L'azienda si trova a 500 metri di altitudine. Le vigne si estendono per 10 ettari con una disposizione ad anfiteatro rivolto a occidente, con pendenze che arrivano al 40%. Sono state messe a dimora da 7.000 a 10.000 piante per ettaro, allevate ad alberello. Le rese sono meno di 50 quintali di uva per ettaro.

#### **VIGNETI VALLORANI (Colli del Tronto - Ascoli Piceno)**

L'azienda è nata nel 1963 per opera di Vallorani Livio e Fazzini Filomena, che la riscattarono dopo molti anni di lavoro nella proprietà con un contratto di mezzadria. Oggi è gestita dal figlio Giancarlo e dai nipoti Rocco e Stefano Vallorani (rispettivamente enologo e agronomo). Vigneti Vallorani si estende su una superficie di 8 ettari in un unico corpo di cui 7 a vigneto e 1 a uliveto. L'azienda coltiva varietà autoctone picene secondo i principi dell'agricoltura biologica. Tutte le lavorazioni in vigneto sono effettuate manualmente, così come la vendemmia e la selezione dei grappoli. I locali di produzione e affinamento sono stati realizzati con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale e sono alimentati da un impianto fotovoltaico dedicato. La cantina, di recente ristrutturazione, è stata progettata allo scopo di rispettare, in tutte le fasi della vinificazione, l'integrità della materia prima.

Tutti i vini, con nomi legati alla tradizione picena, sono stabilizzati utilizzando tecniche naturali come l'affinamento "sur lies". La produzione attuale è di circa 20.000 bottiglie all'anno.

### **Le strutture ricettive convenzionate**

Durante il week-end ai partecipanti a "Terroir Marche, vini e vignaioli bio in fiera" sarà riservato uno sconto del 10% nelle seguenti strutture ricettive convenzionate:

#### **ASCOLI PICENO**

Il giardino segreto ([ilgiardinosegreto.eu](http://ilgiardinosegreto.eu) - [info@ilgiardinosegreto.eu](mailto:info@ilgiardinosegreto.eu))  
Hotel & Residenza 100 Torri ([centotorri.com](http://centotorri.com) - [info@centotorri.com](mailto:info@centotorri.com) – telefono 0736.255123)  
Albergo Sant'Emidio ([albergosantemidio.it](http://albergosantemidio.it) - [info@albergosantemidio.it](mailto:info@albergosantemidio.it))  
Attico D'Ancaria 30 ([atticodancaria.it](http://atticodancaria.it) - [info@atticodancaria.it](mailto:info@atticodancaria.it))  
B&B Piazza dl Popolo ([bbpiazzadelpopolo.it](http://bbpiazzadelpopolo.it) - [info@bbpiazzadelpopolo.it](mailto:info@bbpiazzadelpopolo.it))  
B&B Il Battistero ([battisteroascoli.it](http://battisteroascoli.it) - [info@battisteroascoli.it](mailto:info@battisteroascoli.it))

#### **ROCCAFLUVIONE**

B&B Il Rifugio dei Marsi ([ilrifugiodeimarsi.it](http://ilrifugiodeimarsi.it) - [info@ilrifugiodeimarsi.it](mailto:info@ilrifugiodeimarsi.it))

#### **CASTORANO**

B&B Terramare ([picenoterramare.it](http://picenoterramare.it) - telefono: 392.2686451)

#### **OFFIDA**

B&B La Tana del Serpente ([latanadelserpente.com](http://latanadelserpente.com) - telefono: 333.3271106)

#### **MONTEPRANDONE**

Hotel San Giacomo ([hotel-sangiaco.it](http://hotel-sangiaco.it) - telefono: 0735.62545)

#### **ACQUASANTA TERME**

Country House Castel di Luco ([casteldiluco.it](http://casteldiluco.it) - telefono: 0736.802319)  
Agriturismo Laga Nord ([agriturismo-laganord.it](http://agriturismo-laganord.it) - telefono: 073.804888)

#### **RIPATRANSONE**

Agriturismo Iervascio ([iervascio.it](http://iervascio.it) - telefono: 0735.97936)  
B&B Domus Petrae ([domuspetrae.it](http://domuspetrae.it) - telefono: 0735.90327)  
B&B Il Podere del Nonno ([ilpoderedelnonno.it](http://ilpoderedelnonno.it) - telefono: 333.2180559)

#### **COMUNANZA**

Agriturismo Le Selve ([leselve.net](http://leselve.net) - telefono: 329.0543480)

#### **MONTEFIORE DELL'ASO**

Agriturismo Il Poderino della Nonna ([ilpoderinodellanonna.it](http://ilpoderinodellanonna.it) - telefono: 0734.938141)

#### **MONTALTO DELLE MARCHE**

B&B Papa Tosto ([papatosto.it](http://papatosto.it) - telefono: 339.7369653)

#### **COSSIGNANO**

Agriturismo San Michele ([agriturismosanmichele.net](http://agriturismosanmichele.net) - telefono: 0735.98457)  
Agriturismo Galanti ([agriturismogalanti.it](http://agriturismogalanti.it) - telefono: 338.8665312)

#### **MONTEMONACO**

Agriturismo La Cittadella dei Sibillini ([cittadelladeisibillini.it](http://cittadelladeisibillini.it) - telefono: 0736.856361)  
Agriturismo La Fattoria ([fattoriadeisibillini.com](http://fattoriadeisibillini.com) - telefono: 0736.856264)  
Hotel Monti Azzurri ([hotelmontiazzurri.com](http://hotelmontiazzurri.com) - telefono: 0736.856127)  
Hotel Guerrin Meschino ([guerrinmeschino.com](http://guerrinmeschino.com) - telefono: 0736.856356)

## **ROSARA**

Agriturismo Villa Cicchi, abbazia di Rosara ([villacicchi.it](http://villacicchi.it) - telefoni: 0736.252272 - 335.6657414)

### **Ristoranti e locali partner della manifestazione**

Durante il week-end i partecipanti a “Terroir Marche, vini e vignaioli bio in fiera” potranno trovare menù di degustazione a prezzo convenzionato nei seguenti locali.

#### **RISTORANTE LE SCUDERIE**

Corso Mazzini 226 | Ascoli Piceno - Telefono: 366.4126372 - [www.lescuderieristorante.com](http://www.lescuderieristorante.com)

#### **ENOTECA KURSAAL**

Via Luigi Mercantini 66 | Ascoli Piceno - Telefono: 0736.253140

#### **RISTORANTE VITTORIA**

Via dei Bonaccorsi 7 | Ascoli Piceno - Telefono: 329.6644987

#### **OSTERIA OPHIS**

Corso del Serpente Aureo 54/B | Offida - Telefono: 328 3071254 - [www.osteriaophis.com](http://www.osteriaophis.com)

#### **FIGLI DI PAPA'**

Via Tornasacco 5 | Ascoli Piceno - Telefono: 320.8149591

#### **SIAMO FRITTI**

Piazza Simonetti 87 | Ascoli Piceno - Telefono: 320.2471554 - [www.siamofritti.ap.it](http://www.siamofritti.ap.it)

#### **LA MESCITA**

Via Luigi Mercantini 17 | Ascoli Piceno - Telefono: 327.0538857

#### **IL BISTRO**

Via Vidacilio 12 | Ascoli Piceno - Telefono: 0736.252449

#### **CAFFE GIARDINO**

Corso Mazzini 291 | Ascoli Piceno - Telefono: 389.1256995

#### **FLEURIE VINO E COSE BUONE**

Piazza Peretti 3 | Grottammare - Telefono: 327.0538857

**Ufficio Stampa Terroir Marche**  
**Luca Casadei**  
**[info@italianelbicchiere.it](mailto:info@italianelbicchiere.it)**  
**Tel. 338.1274770**