



Cari soci, l'arte sarà di contorno ad una bellissima e gustosissima manifestazione che si terrà Domenica 15 Novembre nei pressi di Belmonte Piceno, presso la Chiesa di Santa Maria in Muris, dove tra l'altro la nostra Fondazione è sapientemente intervenuta restaurando una bellissima Pala d'altare attribuita al Liozzi. Mossi da un'ardore culinario abbiamo voluto e potuto grazie anche al supporto di Eros Scarafoni, titolare dell'azienda Casearia Fontegranne, unire le eccellenze di vari campi in un **pranzo-degustazione** che non ha precedenti per la nostra Associazione.


Arte, Storia, Musica, Cultura e .... Enogastronomia si uniranno e daranno vita all'incontro :


## NON SOLO ...ARTE




In questa piccolissima ed affascinante chiesa sconsacrata di Santa Maria in Muris vicino Belmonte Piceno avremo la possibilità di testare con tutti i nostri sensi un menu che inizierà con la degustazione dell'olio nuovo di produzione locale su pane del forno **L'UNA ROSA** azienda che utilizza solo gli antichi grani quali la Iervicella ed il San Pastore. Subito dopo lo chef d'eccezione **GIULIO POLCI**, uno degli chef marchigiani più noti ed apprezzati nell'ambiente, ci preparerà una Crema di ceci e farro con profumo di rosmarino. Per quanto riguarda i secondi abbiamo vere e proprie aziende di eccellenza che ci faranno provare i loro prodotti di punta.

L'azienda **CHICCO D'ORO**, sottoporrà ai nostri palati il suo "Pollo della nonna". Una degustazione di una grigliata di pollo veramente unica per la qualità del prodotto allevato dall'azienda.


L'azienda **PETACC**  Visso porterà il suo prosciutto crudo. Si avvale per tale produzione di un piccolo laboratorio a quantità limitata curando in particolare modo la qualità e non la quantità.

Sarà la volta del salumificio **CORONA CARNO**  **STRADA e MARIANI** sito a Montemonaco. Azienda questa oramai molto conosciuta in tutto il nostro territorio per la qualità e bontà dei suoi insaccati.



L'azienda biologica di **DORIANO SCIBI**  sita a Grottazzolina in via Passo di Colle 15, produce carni biologiche, e salumi tipici marchigiani senza alcun tipo di conservante. Da segnalare la coppa di testa, particolarmente speziata con arancia, pimento, mandorle e pinoli, il ciauscolo e le salsicce di carne e di fegato. Nel nostro incontro ci farà degustare la sua Coppa e la sua Capolanza.



**EROS SCARAFONI** , titolare dell'Azienda Agricola **FONTEGRANNE** di Belmonte Piceno, è un giovane allevatore e casaro appassionato che produce sia il morbido Slattato sia il Casecc, caciotta stagionata in cassoni di legno con foglie di noce; il più, una varietà di formaggi a latte crudo, freschi o stagionati nella crusca, a cagliata acida, a pasta cotta o serrata, spesso da gustare con la crosta. La composizione della degustazione dei suoi formaggi sarà quindi unica come famosi ed unici sono i suoi Caprini, vere prelibatezze.



Un delizioso dolce alla ricotta unitamente a castagne arrosto e vino cotto, saranno l'elemento dolce e di chiusura di questo appuntamento.

I vini che accompagneranno questo incontro da gourmet saranno della l'Az. Agricola **EMANUELE DIANETTI** che nasce a Carassai in una splendida cornice a metà collina nel versante sud della Val Menocchia, zona baciata dal sole e accarezzata dal vento, due elementi della natura indispensabili affinché l'uomo possa compiere quell'opera d'arte che è l'UVA. La viticoltura è l'attività prevalente dell'Azienda che consta di 3 Ha di vigneto in cui i prevalenti autoctoni Montepulciano e Sangiovese sono impreziositi dai vitigni internazionali Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Ma non finisce qui... Infatti durante il convivio avremo la fortuna di ascoltare il **Prof. CARLO TOMASSINI**, una vera e propria autorità e grande studioso in seno artistico e storico. Ci illuminerà sulla Storia dei Farfensi e della Chiesa di Santa Maria in Muris, piccola chiesa-torrione ricostruita da monaci benedettini, tra il 936 e il 962, su rovine romane.

Ed ancora...visto che abbiamo deliziato molti dei nostri sensi, era d'obbligo saziare anche il nostro gusto musicale grazie all'arpista Maestro **LUCIANO MONCERI** che oltre a deliziarci con il suono celestiale del suo sensazionale strumento, ci parlerà della **STORIA DELL'ARPA TRA LE MARCHE E L'IRLANDA**.

Non crediamo si possa aggiungere altro .. tanto è esaustivo e soprattutto di qualità questo appuntamento che l'Acra organizza ai suoi iscritti. Solo alcune importanti precisazioni, necessarie e importanti sono da ricordare:

**L'estrema ristrettezza del luogo** ci condiziona ad un **MASSIMO DI 40 ISCRITTI** – 20,00 EURO A PERSONA.

Promessa della Associazione è quella di predisporre un ulteriore incontro in caso di adesioni superiori a quanto sopra stabilito. Gli stessi produttori si sono impegnati, eventualmente, ad una nuova partecipazione per un nuovo incontro che prevediamo appagante da tutti i punti di vista.

**TERMINE ULTIMO PER L'ISCRIZIONE 2 NOVEMBRE** – Le iscrizioni saranno accettate **solo telefonicamente** chiamando il delegato Acra Cocca Maurizio Ufficio Sistemi di Pagamento - **0734 286442**.

