



## “GRENACHES DU MONDE 2021” SBARCA NEL PICENO

*In occasione del concorso enologico internazionale, Mete Picene propone un educational tour con trenta giornalisti ed esperti alla scoperta del Made in Piceno.*

Ascoli Piceno, 28 Maggio 2021 - L'entoturismo come opportunità per la scoperta del Piceno. Il concorso enologico internazionale **“Grenaches du Monde 2021”**, che per la sua IX edizione ha scelto Ascoli Piceno, sarà l'occasione per Mete Picene di far scoprire le bellezze e le eccellenze locali a trenta giornalisti ed esperti dal 31 maggio al 2 giugno prossimi. Grenaches du Monde è una rassegna itinerante ospitata dalle regioni che allevano il nobile vitigno del Grenache. Il concorso si svolgerà a Palazzo dei Capitani ad Ascoli Piceno e ospiterà giornalisti, buyer, enologi e sommelier, che “giudicheranno” circa 250 vini provenienti da tutto il mondo: Francia, Spagna, Italia, Africa del Sud, Australia, Canada, Repubblica di Macedonia, Libano e Grecia.

L'occasione perfetta, quindi, per promuovere il territorio e i suoi prodotti tipici attraverso la rete di **Mete Picene**, il brand unico di destinazione turistica del Piceno, di concerto con **Tu.Ris.Marche**, cooperativa specializzata in attività turistiche e culturali a carattere esperienziale. Gli esperti saranno infatti coinvolti in un **educational tour** che prevede visite guidate, degustazioni in cantina e cene gourmet a base di prodotti tipici locali.

Il tour coinvolge operatori, strutture ricettive e della ristorazione, aziende agricole e produttori di eccellenze locali, oltre ovviamente al gruppo di nove Aziende Vitivinicole del Piceno (Azienda Agricola Le Caniette, Azienda Agricola Pantaleone, Azienda Agricola Valter Mattoni, Azienda Agricola Poderi San Lazzaro, Azienda Agricola Clara Marcelli, Azienda Agricola Oasi degli Angeli, Azienda Agricola Dianetti, Azienda Agricola Cameli Irene, Azienda Agricola Allevi Maria Letizia), che da anni collaborano per valorizzare il vitigno autoctono nel Piceno, appartenente alla famiglia delle Grenache, da poco riscoperto.

I 30 membri delle commissioni avranno modo di conoscere e apprezzare il Piceno attraverso un programma ricco e articolato. Il primo giorno, il 31 maggio, visiteranno la città di Ascoli Piceno e, a seguire, saranno ospiti della Cantina Pantaleone con una degustazione a cura del Consorzio di Tutela dell'Oliva ascolana DOP. Il giorno seguente, il 1° giugno, terminato il concorso, le giurie visiteranno il borgo di Offida e i suoi luoghi di maggior interesse con una tappa speciale presso la sede dell'Associazione “Il merletto di Offida”. Seguirà la visita alla cantina Clara Marcelli e una degustazione dei formaggi locali dell'Azienda “Il Gigante”, delle confetture dell'agriturismo “La Campana” e dei prodotti a base di anice verde di Castignano dell'azienda “Terre dei Calanchi Piceni” con la partecipazione dell'associazione “Anice verde di Castignano”. Le serate si chiuderanno con un viaggio sensoriale dello chef Gianmarco Di Girolami attraverso i prodotti tipici del Piceno. Gli stessi saranno esaltati anche dal pranzo gourmet a cura dell'Attico sul Mare previsto per il 2 giugno. Si chiude in bellezza con la visita alla cantina Le Caniette di Ripatransone e la degustazione di olii monovarietali di tenera ascolana dell'Oleificio Silvestri Rosina e della crema di fave “La Favallanciatà”. In questo modo i giornalisti e critici enologici avranno la possibilità di conoscere i piccoli produttori locali di Mete Picene e scoprire le tradizioni enogastronomiche e artigianali dei nostri luoghi del cuore.

