



COMUNICATO STAMPA

"PiCene – A tavola insieme per il territorio"

Evento di beneficenza il 2 settembre a Montalto delle Marche a cura dell'Associazione Cuochi Ascoli Piceno per promuovere le eccellenze del Piceno e raccogliere fondi a favore di Caritas, Zarepta e della piccola Ludovica

Ascoli Piceno 27 agosto 2026 — Presentato questa mattina, presso la sede del **BIM Tronto** in via Alessandria 12, la terza edizione di **"PiCene – A tavola insieme per il territorio"**, a cura dell'Associazione **Cuochi Ascoli Piceno** e del **Dipartimento Solidarietà ed Emergenze**, in programma mercoledì 2 settembre a Montalto delle Marche, realizzato con il sostegno del **BIM Tronto**, del **Comune di Montalto delle Marche**, di **Fondazione Scelgo, A·THA, Dse Marche, Made in Piceno, Sanpellegrino e Consorzio Vini Piceni**.

Un importante evento di beneficenza che vede protagonisti i maestri della tradizione culinaria picena e le eccellenze enogastronomiche delle aziende del Made in Piceno. Un'occasione unica in cui talento e materie prime d'eccellenza si uniscono per dar vita a una serata dedicata al gusto, alla solidarietà e alla valorizzazione del territorio. **Il ricavato sarà devoluto a Caritas San Benedetto del Tronto, Zarepta e alla piccola Ludovica**, la bambina di Montepreandone seguita da tempo dalla comunità picena, alle prese con terapie sperimentali.

"PiCene è un evento che celebra la ricchezza del nostro territorio grazie ai cuochi piceni e ai prodotti selezionati dalla piattaforma e-commerce Made in Piceno, una vetrina che promuove il Piceno e i suoi prodotti tipici e, al tempo stesso, sostiene una causa che ci sta a cuore. Il BIM Tronto è orgoglioso di affiancare l'Associazione Cuochi Ascoli Piceno in questo percorso che unisce la promozione delle nostre eccellenze enogastronomiche alla solidarietà concreta verso una bambina e la sua famiglia".— **dichiara il Presidente del BIM Tronto Luigi Contisciani.**

"Siamo arrivati alla terza edizione di un progetto nato nel 2023 per valorizzare l'enogastronomia e il turismo nelle zone meno conosciute del nostro territorio. È un evento itinerante con un cuore solidale: tutti i professionisti coinvolti — dagli chef ai sommelier fino ai camerieri — partecipano come volontari. Questo ci permette di coprire i costi di gestione e devolvere il 100% degli utili in beneficenza. Nelle prime edizioni abbiamo donato 4.000 euro ad Uffizi e 8.000 euro a Ripaberarda. Quest'anno sosteniamo Caritas, Zarepta e raccogliamo fondi per le cure specialistiche della nostra concittadina Ludovica. Un grazie

Bacino Imbrifero Montano del Tronto

*speciale ai nostri partner storici e al Dipartimento Solidarietà ed Emergenze della Federazione Italiana Cuochi per il supporto continuo."***-dichiara Simone Curzi socio fondatore del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze ed ex Presidente FIC.**

Alla conferenza stampa di presentazione sono intervenuti il Presidente del BIM Tronto Luigi Contisciani, Simone Curzi, socio fondatore del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze ed ex Presidente FIC, Arianna D'Isidoro di Scelgo, gli chef Daniele Citeroni e Riccardo Amabili, referenti del progetto PICENE, Giovanni De Mola, Presidente dell'Associazione Cuochi Ascoli Piceno, Emidio Brunozzi, Presidente di Zarepta, e Fernando Palestini, Vicepresidente Caritas San Benedetto del Tronto.

Il programma della serata

L'evento del 2 settembre si aprirà nel pomeriggio con l'apertura di alcuni siti di interesse di Montalto delle Marche e la presenza di aziende e produttori locali, prima di proseguire con una cena a buffet, un menù di cinque portate firmato dai cuochi partecipanti e, nel dopocena, un buffet di pasticceria accompagnato dal caffè della Torrefazione Bianchini e dai liquori di Terre dei Calanchi. Tutti prodotti Made in Piceno. Ogni partecipante riceverà in omaggio un pacco di pasta speciale offerto da La Campofilone.

I posti disponibili sono 100, con un contributo minimo di 100 euro a persona. Prenotazioni tramite bonifico a F.I.C. Associazione Cuochi AP (IBAN IT1710306924405100000010568), causale "PICENE" + nome, cognome del referente, numero di persone e numero di telefono.

Info e prenotazioni: 393 9173740 — info@cuochiascolipiceno.it