



## Ri-Conviviamo: a tavola con i piatti e i vini delle Marche

**Nell'ambito del progetto "Marche: dalla vigna alla tavola", i ristoranti della regione si uniscono per proporre un calendario di 15 appuntamenti conviviali per valorizzare e la filiera enogastronomica marchigiana**



Ri-Conviviamo nelle Marche: date delle 15 serate (Foto © Ufficio stampa).

Si chiama “**Marche: dalla vigna alla tavola**” il progetto di Regione Marche per rilanciare e **sostenere le imprese del settore enologico regionale di qualità e quelle della ristorazione**, tra le più colpite dalla pandemia.

In tale ambito si inquadra **Ri-Conviviamo**, l’iniziativa intrapresa da **15 ristoranti** del territorio per promuovere un ritorno alla convivialità tipica di questa regione accogliente. Valorizzare la filiera e favorire la sua ripartenza: con questo obiettivo è stato pensato un **calendario di serate di degustazione aperte al pubblico**, durante le quali i ristoratori proporranno **i vini di 35 cantine coinvolte** e le migliori **materie prime del territorio marchigiano**, risaltandone l’eccellenza tramite i propri piatti e le etichette in abbinamento.

## **Ri-Conviviamo: 15 cene con cibo e vino delle Marche**

Dal 16 settembre al 10 dicembre 2021, con il contributo della Regione a favore dei produttori e dei ristoratori marchigiani, **Ri-Conviviamo** propone una serie di appuntamenti all’insegna delle tradizioni e della scoperta del territorio. Di seguito la lista dei ristoranti, con le date in cui rispettivamente saranno realizzate le serate di degustazione, con l’elenco dei produttori vinicoli che partecipano all’iniziativa.

### **I Ristoranti**

1. Ristorante “Amabile” – Frontone (PU) > 16 Settembre 2021
2. Ristorante “20-15” – Marotta di Mondolfo (PU) > 19 Settembre 2021
3. Hotel-Ristorante “Alla Lanterna” – Fano (PU) > 22 Settembre 2021
4. Ristorante “Due Cigni” – Montecosaro Scalo (MC) > 5 Ottobre 2021
5. Ristorante “Il Cuciniere” – Fano (PU) > 14 Ottobre 2021
6. Ristorante “Osteria L’Angolo Divino” – Urbino (PU) > 22 Ottobre 2021
7. Ristorante “Gibas” – Pesaro (PU) > 10 Novembre 2021
8. Ristorante “Da Tano” – Fano (PU) > 18 Novembre 2021
9. Ristorante-Pizzeria “Il Portico” – Fano (PU) > 19 Novembre 2021
10. Ristorante-Pizzeria “Da Farina” – Pesaro (PU) > 23 Novembre 2021
11. Ristorante “Il Grottino” – Gabicce Monte (PU) > 25 Novembre 2021
12. Ristorante “Amarantos” – Porto Recanati (MC) > 26 Novembre 2021
13. Ristorante “Bagni da Federico” – San Benedetto del Tronto (AP) > Novembre
14. Ristorante “Zasa” – San Benedetto del Tronto (AP) > Novembre
15. Ristorante “Antico Furlo” – Acqualagna (PU) > 10 Dicembre 2021

## Le cantine

1. Az. Agraria Guerrieri
2. Il Conventino Monteciccardo
3. Colonnara Soc. Coop. Agricola
4. Az. Agrobiologica San Giovanni
5. Cantine Moroder
6. Terre di San Ginesio
7. Santa Barbara
8. Cantina Rovelli
9. Luca Cimarelli Staffolo
10. Cantina Di Sante
11. Roberto Lucarelli
12. Bruscia
13. Fattoria Villa Ligi
14. Az. Agr. Mariotti Cesare
15. Terracruda
16. Fattoria Mancini
17. Selvagrossa
18. Az. Agr. Mencaroni Federico
19. Cantina Santi Giacomo e Filippo
20. Vigna della Cava
21. Il Gelsomoro
22. Cantina Mezzanotte
23. [Az. Agr. Claudio Morelli](#)
24. Soc. Agr. Ciù Ciù
25. Az. Agr. Mazzola
26. Fattoria San Lorenzo
27. Agri La Fonte

28. Piantate Lunghe
29. La Lepre e La Luna
30. Cantina Rovelli
31. La Torre del Nano
32. Podere sul Lago
33. Tenuta Ca' Sciampagne
34. Serenelli
35. Cantina Colleminò

Ogni altra informazione è reperibile su: [facebook.com](https://www.facebook.com) e sui portali [www.cuocicuoci.com](https://www.cuocicuoci.com), [www.lamadia.com](https://www.lamadia.com) e [www.festivaldellacucinaitaliana.it](https://www.festivaldellacucinaitaliana.it).

**Data di creazione**

14/09/2021

**Autore**

enzo-radunanza