

Anghio
Festival del Pesce Azzurro
PORTO SANT'ELPIDIO

13 | 17 Settembre 2017

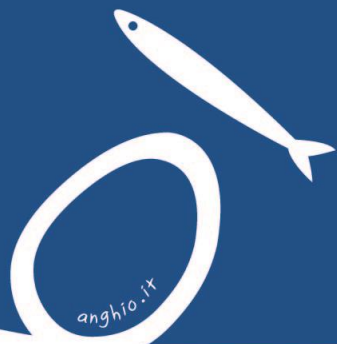
COMUNICATO STAMPA

ANGHIÒ, IL FESTIVAL DEL PESCE AZZURRO A PORTO SANT'ELPIDIO DAL 13 AL 17 SETTEMBRE 2017

Anghio, Festival del Pesce Azzurro, torna a deliziare i palati marchigiani con un'edizione tutta nuova, che per la prima volta approda a **Porto Sant'Elpidio**. Sarà infatti la centralissima Via Cesare Battisti di Porto Sant'Elpidio ad ospitare l'ottava edizione del Festival enogastronomico che si è affermato a San Benedetto del Tronto, dove si sono svolte le prime sette edizioni. Una location tutta nuova, dunque, per una delle più accattivanti rassegne enogastronomiche marchigiane, dedicata ad una tipologia di pesce tra le più diffuse nel Mare Adriatico, che svolgerà **dal 13 al 17 settembre** con il patrocinio della **Regione Marche**, del **Comune di Porto Sant'Elpidio**, del **Consorzio Vini Piceni**, dell'**Istituto Marchigiano Tutela Vini** e del **progetto di Filiera Piceno Open, Vinea Qualità Picena**.

Ancora una volta, alici, sarde, sgombri, ricciole, tonni & Co. saranno protagonisti indiscussi della kermesse, nata per promuovere e valorizzare la tradizione ittica delle Marche. Cambia la cornice, ma non il format che ha dato successo ad Anghio, che viene riproposto nella formula vincente delle precedenti edizioni.

Regina indiscussa della kermesse sarà l'**alice** (Anghio è sostantivo dialettale, ma nel contempo lingua ufficiale in almeno mezza dozzina di Paesi europei), protagonista del **Palazzurro**, la cucina dove si troveranno ad operare a stretto contatto ben 16 cuochi provenienti dalle Marche e da altre regioni italiane. Nel Palazzurro verranno sfornate ogni giorno oltre 30 ricette a base di pesce azzurro e pesce massivo, secondo la filosofia che contraddistingue il festival fin dalle prime edizioni: promuovere il consumo di pesce fresco locale, in particolare quello a basso costo, ricco di sostanze benefiche per la nostra salute. L'altra attrazione di Anghio sarà l'**Area 50 sfumature di azzurro** destinata ad ospitare diversi **cooking show** e **piatti** proposti da rinomati **Chef** marchigiani che permetteranno ai partecipanti di apprezzare al meglio il gusto del pesce azzurro, un tempo considerato povero ma oggi rivalutato dal punto di vista nutritivo e dietetico. Gustoso e leggero, il pesce azzurro è noto per le sue preziose qualità organolettiche, ricco di sali minerali, di vitamine e soprattutto di omega 3, gli acidi grassi polinsaturi che svolgono effetti benefici sul cuore e la circolazione abbassando il livello del colesterolo.



Anghio

Festival del Pesce Azzurro

PORTO SANT'ELPIDIO

13 | 17 Settembre 2017

Uno stand della Vinea promuoverà, invece, l'olio biologico, per rimanere in tema di salute, con assaggi gratuiti nell'ambito del progetto **Piceno Open, Vinea Qualità Picena**, un progetto di filiera che promuove i prodotti biologici e i prodotti a marchio, tra cui l'oliva ascolana del Piceno Dop e i vini della Docg Offida.

Non mancheranno laboratori dedicati ai vini delle Marche, in particolare Pecorino e Verdicchio, e convegni di approfondimento sulle tematiche inerenti il settore agroalimentare delle Marche.

Per gli appassionati birra ci sarà invece uno stand con birre artigianali tutte marchigiane, grazie alla collaborazione con l'associazione **Marche di Birra**. Infine, spazio anche ad una grossa novità nel settore della pasta con la presenza **dell'Azienda Agricola Montemonaco**, che presenterà la sua pasta di legumi.

Con **Anghio**, la **Riviera Adriatica** si tinge d'Azzurro!

Il Festival del Pesce Azzurro ti aspetta dal 13 al 17 Luglio a Porto Sant'Elpidio!

Ufficio Stampa Tuber Communications | info@tubercommunications.it

Tel. 0736.096812 / 329.9724472