

## Ultima giornata di Cibaria all'insegna del Tricolore

Al centro fiere di Villa Potenza con il Ristocibaria, cucina show, atelier del vino e bandiera di cocktails

Email0

lunedì 31 ottobre 2011 - Ore 18:54 - **498** letture



[Torna alla pagina Enogastronomia](#)

**La terza ed ultima giornata di Cibaria di martedì 1 novembre sarà ancora all'insegna del tricolore. Alle ore 13 tutti i visitatori della fiera potranno degustare un menù verde, bianco e rosso a base di pesce presso il Ristocibaria, che quest'anno anima l'area eventi della fiera nel padiglione centrale.** Lo chef Gabriele proporrà: polentina speziata al profumo di mare, zuppa di legumi rossi e verdi con seppioline bianche e bocconcini di calamari fritti con verdure tricolore castellate. Il costo del menù degustazione è di € 20,00. Sarà possibile degustare anche singole portate. Per prenotazioni 393-9351501 .



**Il pomeriggio tricolore vedrà dalle 16 in poi il Ristocibaria colorarsi di verde, bianco e rosso il Ristocibaria con un imbandito buffet di degustazioni e bandiera di cocktails a cura di Gabriele Catering e AIBES, sez. Marche, Abruzzo, Molise; alle 16.30 gli chef dei ristoranti presenti in fiera si esibiranno nel CUCINA SHOW e illustreranno la loro attività deliziando gli ospiti con ricette a tema; alle 17 allo stand fiera diffusa DOC Tricolore: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianco dei Colli Maceratesi e Rosso Piceno; alle 18.30 protagonista sarà la pasta italiana ed in particolare quella marchigiana con I "PRIMI" DELLE MARCHE e la degustazione gratuita della pasta di Celiano di San Ginesio.**

In quest'ultima giornata di fiera si punterà però anche sulla passione per il cioccolato, che da secoli strega grandi e piccini. CibariaChocolate '11 ripropone il Gemellaggio con il Love Chocolate, manifestazione sull'amore per il cioccolato organizzata a San Benedetto del Tronto dallo staff di Bouquet & Gourmet. Continueranno le provocazioni del gusto con Cioccolato e Vino (degustazione di cioccolato e Montepulciano d'Abruzzo dell'Az. Colle Frisio) e Cioccolato e Birra (degustazione di cioccolato e birra del Birrifico Le Fate). Inoltre dolci Massaggi al Cioccolato a cura del centro benessere Hotel Casale di Colli Del Tronto.

Infine tutti i bambini presenti in fiera potranno partecipare alle attività di Mangiando s'impara: dalle 11 allo stand di Cibariachocolate ci sarà il laboratorio per bambini Cioccopittura a cura degli artisti Patrizio Moscardelli ed Emanuele Califano che faranno conoscere la versatilità di questo alimento ed il suo utilizzo estroso; dalle 16 tutti A tavola con Oz, non per mangiare ma per divertirsi e colorare con colori naturali, ottenuti da cibi, piante, fiori, bustine di tè e con i timbri del "cavolo" ottenuti da forme fatte con verdure e cibi; infine allo stand dell'Associazione Italiana Celiachia i bambini potranno mettere le mani in pasta con la preparazione di pizza e dolci senza glutine.

[Torna alla pagina Enogastronomia](#)

**NEW COLLECTION AW2011/12**