

LIGHT solarium | estetica

promozioni in corso

Chi Siamo Contatti Pubblicità Registrati Login QUID CULTURAE CULT MARCHE



Cerca nel giornale



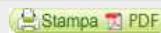
HOME ARCHIVIO NOTIZIE POLITICA ECONOMIA EVENTI GUSTO SCUOLA E UNIVERSITÀ SPORT TV

157 COMUNI MACERATA CIVITANOVA RECANATI P.RECANATI TOLENTINO POTENZA P. S.SEVERINO CORRIDONIA TREIA CAMERINO MATELICA

## Montecarlo, prelibatezze maceratesi alla tavola del Re

In trasferta nel principato, Maurizio Domizi e Milena Messi, del ristorante "Cantagallo" di Pollenza, hanno preparata la cena per una conviviale dell'Accademia Italiana della cucina, alla vigilia del Gran premio di Monaco

giovedì 15 maggio 2014 - Ore 16:44 - caricamento letture



Alberto II di Monaco e Charlene

di Elisabetta De Luca

Per una sera le tradizioni enogastronomiche della 'terra delle armonie' hanno imbandito la tavola e allietato i palati di rappresentanti blasonati delle istituzioni governative, accademici e chef della ristorazione della Costa azzurra. L'evento, voluto dall'Accademia Italiana della Cucina del principato, è stato curato e organizzato il 6

maggio al ristorante Zelo's di Montecarlo, dalla Punto vacanze group di Tolentino. Una conviviale, alla vigilia del Gran premio di Monaco (la corsa si svolgerà dal 22 al 25 maggio), dedicata alla "sicurezza alimentare a tavola; il cibo allunga la vita" (le Marche detengono il primato, contando oltre 500 ultracentenari, in Italia e in Europa).

Monaco, poco più di una rocca con un palazzo reale duecentesco, un casinò, un porto brulicante di yacht e meno abitanti di Macerata (circa 35 mila nel capoluogo e altri 95mila nei paesini circostanti) è un

SPORT MODE TURISMO



Matelica, un passo nella storia  
Avanza alle fasi nazionali dei  
playoff

Più commentati Recenti Più letti

1. 18:02 - In Campidoglio il Marchigiano dell'anno Premio alla carriera per Nando Ottavi

2. 17:53 - "Andava al night, poi mi picchiava" Il racconto di una vittima di stalking

incredibile centro propulsore con una crescita positiva annua del Pil, in controtendenza rispetto al resto dell'Europa. Eventi come questi promuovono il turismo nella nostra terra e ne incrementano l'export, diffondendo la conoscenza della nostra cultura e gastronomia tra le oltre 125 nazionalità diverse tra i sudditi di sua altezza la serenissima. "Monaco è uno spazio globale - ha affermato sul forum internazionale del made in Italy, l'ambasciatore d'Italia Antonio Morabito- ed è un importante accesso ai mercati mondiali in vari campi [...]". La cena, a base di pesce proveniente dal Mar Adriatico e di altri prodotti tipici marchigiani di eccellenza e qualità è stata preparata dallo chef **Maurizio Domizi** e da **Milena Messi**, entrambi titolari del ristorante "Cantagallo" di Pollenza.

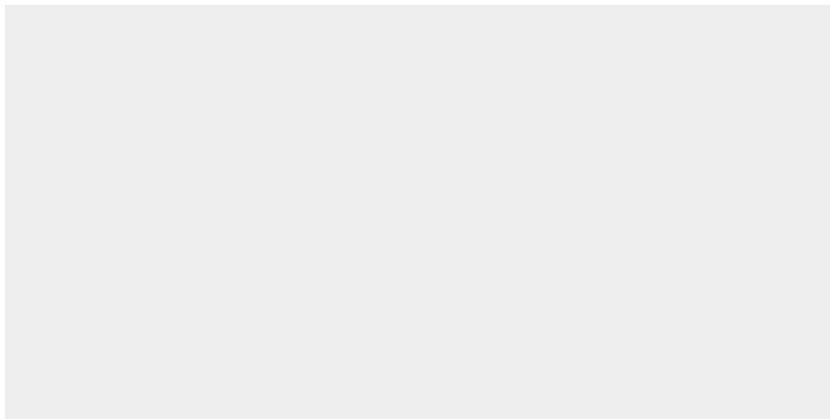


Nella terra che era di Grace Kelly, e che oggi è di Charlene, la ex campionessa di nuoto dello Zimbabwe ed ora principessa al fianco di Alberto II, hanno fatto da padrone, molti prodotti dalle proprietà organolettiche inconfondibili. Tra le varie specialità proposte dal menu' (stampato su carta di Fabriano): le olive all'ascolana (col ripieno di pesce) della ditta Pastitalia di Tolentino; gli antipasti di pesce del mar Adriatico abbinati, per l'occasione, al formaggio di Fossa della Azienda Agricola Fontegranne di Belmonte Piceno, con purea di ceci e spruzzatine di Agresto (salsa di uva) della ditta La Bona Usanza di Serra de'Conti. Al piatto forte, la tagliata

di branzino è stato invece abbinato un altro tipico sapore delle Marche, il Tartufo di Acqualagna della ditta Marini Azzolini. Anche per la cialda del dolce lo chef ha utilizzato il mais Quarantino, tipico granoturco coltivato nelle campagne marchigiane, farcita con panna cotta, riduzione di Vernaccia e colata di miele in barrique "Carato" specialità unica, della ditta Giorgio Poeta di Fabriano. E i vini di questo banchetto tutto marchigiano? Tutti rigorosamente bianchi; dal Verdicchio dei castelli di Jesi, ai frizzantini per l'aperitivo, al passito per i dolci, forniti *in toto*, dalla ditta Terre Cortesi Moncaro di Montecarotto. Unico rosso a far da ospite d'onore tra i brindisi, che possiamo immaginare siano stati degni di un re, la Vernaccia di Serrapetrona di Alberto Quacquareni. E sembra quasi di sentire, col sottofondo del mare, il tintinnio di calici e il sussurrare del motto principesco "Deo Juvante".

[Torna alla home page](#)

» [Iscriviti alla newsletter di CM](#)



4WNET



**Master Sanità SDA Bocconi**  
12 mesi: aula e attività sul campo. Scarica ora la brochure.  
[www.sdabocconi.it](http://www.sdabocconi.it)



**Prestito Compass**  
Prenota l'appuntamento in filiale. E' bello starvi vicino.  
Fissa un appuntamento



**Preparazione Esami**  
Prepara gli Esami con Cepu. Affidati alla Nostra Esperienza!  
[esami.cepui.it](http://esami.cepui.it)

**Per poter lasciare o votare un commento devi essere registrato.**  
[Effettua l'accesso oppure registrati](#)

LOGIN

Nome Utente

Password

3. **17:53** - Ciminari-Gatti, l'Italia del ballo si inchina al duo della Fashion Gia.Man.Dance

4. **17:52** - Sequestro in riva al mare, lo stabilimento balneare era abusivo

5. **17:42** - Soggiorni estivi e terme, iscrizioni aperte fino al 23 maggio

6. **17:34** - Settimana Mondiale della Tiroide: incontri per la prevenzione

7. **17:30** - Marche, triste primato di società chiuse In provincia disoccupazione sopra la media

8. **17:22** - La Saciese sulla strada del Matelica Vincere per sommare la Lega

#### GLI ULTIMI COMMENTI

1. Cronache Maceratesi: «*Dalla proprietaria del pappagallo smarrito...*»

2. enossam: «*Coloro che ci hanno lasciati non sono degli...*»

3. pierre: «*Io penso che gli amministratori pubblici a...*»

4. Massimo: «*Mi corregerete se sbaglio, ma mi sembra che...*»

5. enossam: «*Quella del conflitto di interessi e' una...*»