

## «Divine Marche» arriva a Urbania quando vincono gusto e qualità

Appuntamento al ristorante Casa Tintoria per far conoscere le prelibatezze del territorio con vini d'eccellenza

**Nuovo appuntamento** con «Divine Marche», questa sera al ristorante Casa Tintoria di Urbania. Dopo la grande partecipazione di pubblico nelle prime due tappe a Piobbico il 18 agosto e Apecchio il 25 agosto si arriva nell'antica Casteldurante con una cena con abbinamento di vini prodotti nella Regione Marche. Prodotti agroalimentari a marchio Qm (qualità garantita delle Marche) e biologici dell'azienda Prometeo valorizzati grazie alle ricette di chef del territorio abbinati a vini locali. Per la serata di mercoledì verranno degustati vini delle cantine Tenute Urani, Fiorini e Selva-



grossa. Il menù di ogni serata è diverso e per questo appuntamento a base di carne la padrona di casa, la Dodi, propone flan di zucchine con fiori di zucca, spaghetti di farro con ratatouille di verdure dell'orto, coniglio disossato con tartufo nero esti-

vo. Per scoprire i dettagli è possibile consultare il sito [divinemarche.it](http://divinemarche.it). Prenotazioni attive al numero 0722317412. €30 a persona. «Dalla vigna alla tavola è un progetto per esaltare i prodotti della terra delle Marche, soprattutto la vite, i vini e l'abbinamento con il cibo», spiega il sommelier professionista Raffaele Papi (foto). Il progetto di promozione enogastronomica territoriale è stato possibile grazie al bando «Dalla Vigna alla Tavola» promosso da Regione Marche, dal Servizio Politiche Agroalimentari e dall'Assessore Mirco Carloni. Un progetto di valorizzazione del territorio e delle sue produzioni attraverso una rassegna di degustazioni di prodotti Marchigiani di qualità che durerà fino al 20 ottobre.

**fra. pier.**