

IN VETRINA 'CASA PICENO' HA PORTATO LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE A SANREMO

Ascoli si mangia il Festival: «Un trionfo»

IL TEMPIO della musica italiana da un lato, le eccellenze del nostro territorio dall'altro. L'Ariston e Casa Piceno. Perché Saremo quest'anno non è stato solo fiori e canzoni, ma anche delizia per i buongustai. Le eccellenze marchigiane sono sbarcate in Ligu-

reggiano a Sanremo. E altrettante curiosità enogastronomiche offerte agli artisti. In cucina la creatività di un ascolano doc, Pippo Feriozzi.

Come è nata l'idea?

«Mi ha contattato il mio amico Daniele Fava, enologo come me. A dare il via al progetto è stato il Consorzio vini piceni di Offida in occasione dei 50 anni dal riconoscimento Doc per il Rosso Piceno».

Sono state coinvolte aziende marchigiane?

«Le ho contattate io. Alcuni sono amici, contatti ho mantenuto nel tempo. Pasta di Aldo di Monte San Giusto; Trivelli tartufi di Roccafluvione; l'agriturismo Serena che ha fornito le olive; il salumificio Green Pig e Caffè Orlandi Passion. Per accompagnare gli affettati, mi ha fornito la pizza di Pasqua il forno Piconi di Ascoli. Mi hanno chiamato una settimana prima del Festival. E' stata tutta una corsa».

IL RACCONTO

Feriozzi: «Gran lavoro E tutti sono impazziti per le nostre olive»

ria. Esattamente in una villa diventata luogo di accoglienza per tutti gli artisti che orbitavano intorno al Festival. Dove un buon bicchiere di Rosso Piceno ha accompagnato le interviste ai cantanti del critico musicale e scrittore Michele Molina insieme con il regista Mattia Toccaceli. Entrambi anconetani. Tante domande ai big e alle nuove proposte che ga-



SORRISI Riccardo Fogli, Pippo Feriozzi, Daniele Fava e Roby Facchinetti a Casa Piceno

Quante ore di lavoro?

«Ritmi veloci. In cucina eravamo in due: io e il mio amico Daniele. Si lavorava dalle 7 alle 2. A Casa Piceno è stato un via vai continuo di artisti, giornalisti. Le degustazioni si sono alternate alle interviste».

Quanti cantanti hanno visitato Casa Piceno?

«Tanti. Si è creato un clima familiare. Qualcuno si è trattenuto a cena. Come Facchinetti e Fogli, o Canzian e Masini. Insomma, è stato faticoso ma molto gratificante».

Quali piatti ha preparato?

«Ravioli incaciati; tagliatelle al

tartufo; agnolotti della nonna, ripieni di spinaci e carne, al pomodoro».

Quante olive?

«Quindici chili. Sono impazziti per le olive».

Il vip più simpatico?

«Pio e Amedeo; sono due pazzi scatenati. Poi i mostri sacri della musica, sono quelli più alla mano. Fogli, Facchinetti. Anche Canzian e Biondi, nonostante il suo aspetto burbero».

La collaborazione con Molina e Toccaceli?

«Sono due professionisti mostruosi. Un'esperienza unica».

Federica Andolfi

