

CHEF PROTAGONISTA

Show cooking e tradizione: c'è Biagiola

UN'ALTRA delle novità dell'estate sangiorgese è pronta a fare il suo esordio. Sabato 14 luglio (ore 20,30), nello splendido scenario di Rocca Tiepolo, andrà in scena la prima edizione del 'Festival della Tradizione Gastronomica Marchigiana'. Un evento pensato per riflettere sulla tradizione, termine abusato e talvolta travisato sia nel linguaggio pubblico sia nella ristorazione, e che si vuole distaccare dal concetto, a volte limitante, di sagra di paese. «Questo evento si vuole subito liberare da quell'aura di sagra che generalmente circonda i festival legati al cibo – ha sottolineato il direttore artistico dell'evento Tito Vagni, collaboratore della guida 'I ristoranti d'Italia' de L'Espresso -. La nostra ambizione è infatti quella di realizzare un evento di cultura e approfondimento gastronomico».

PER DARE lustro alla prima edizione del festival è stato scelto uno dei più autorevoli chef marchigiani, Michele Biagiola, del ristorante 'Signore te ne ringrazi' di Montecosaro, insignito nel 2005 dell'ambita stella Michelin e recentemente premiato tra i migliori 70 ristoranti con pizza al mondo. Biagiola firmerà una cena degustazione di cinque portate, presentate con alcuni cooking show condotti da giornalisti enogastronomici di fama nazionale. Verrà, inoltre, allestita un'area talk con un vero e proprio salottino pensato per ospitare interventi di food blogger, docenti universitari e esperti di enogastronomia che si susseguiranno in maniera regolare e che saranno mediati dalla giornalista Agnese Testadiferro.

«**CON** molto entusiasmo e piacere abbiamo fatto sì che questo festival potesse trovare ospitalità all'interno di Rocca Tiepolo – ha commentato il sindaco, Nicola Loria -. Oggi la cucina, il buon cibo e il legame col territorio sono tutti elementi di una consapevolezza e di una cultura culinaria che si sta affermando sempre più. Il festival sarà l'occasione per approfondire questi temi di grande interesse comune». Il festival, patrocinato dal Comune di Porto San Giorgio, è organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con il Consorzio Vini Piceni, che proporrà una selezione di vini per accompagnare i piatti preparati da Biagiola. Il costo della cena è di 50 euro ed in totale i posti sono riservati ad un massimo di cento persone (per prenotazioni contattare il 3315922270)

Nicholas Arbusti

