

Giovedì 30 maggio 2013

www.agi.it



GASTRONOMIA: A PERUGIA QUINTA TAPPA 'IMAF CHEFS' CUP'

(AGI) - Perugia, 30 mag. - Armonia, passione e complicità, con uno sguardo alle pellicole d'autore. Sono stati gli ingredienti della quinta tappa della 'Imaf chefs' cup', la manifestazione artistico-culinaria itinerante, ideata da Rossella Canevari, che vede sette coppie di chef stellati, una per città, sfidarsi in prove di alta cucina. L'appuntamento perugino, che giunge dopo quelli di Roma, Firenze, Parma e Milano, e prima di Venezia e Viareggio, fino alla finale di Napoli, e' stato ospitato dall'hotel Brufani Palace di Perugia. E proprio lo chef dell'albergo, Marco Faiella, supportato dal proprio staff di sala e di cucina, ha proposto un menu' di quattro portate per esaltare i sapori della terra e la cultura gastronomica locali. "Siamo onoratissimi di avere questo evento di livello internazionale nel nostro albergo - ha commentato Stefano Chiesa, direttore dell'hotel Brufani Palace -. E' un'ulteriore perla sia per noi, che per il gruppo di cui facciamo parte, il Sina Hotels, le cui strutture ospitano l'intera manifestazione". Durante la serata Rosanna Marziale e Stefano Cerveni, chef stellati, rispettivamente dei ristoranti 'Le Colonne' di Caserta e 'Due Colombe' ristorante al Borgo Antico di Borgonato di Cortefranca, si sono esibiti in un cooking show. "La distanza geografica - hanno commentato dall'organizzazione - si e' rivelata un punto di forza e un elemento di unione nella realizzazione dei piatti della serata: spaghetti di Gragnano al pomodoro San Marzano, chiusi nella mozzarella di bufala campana dop, ricetta ispirata alla celebre commedia 'Misericordia e Nobiltà', e una zuppa di pan cotto con bocconcini di quaglia croccante, foie gras e tartufo, dedicata, invece, alla Babette del film premio oscar 'Il pranzo di Babette'". Due piatti molto semplici, giudicati da Marilena Badolato, critico enogastronomico, Vito Amendolara, presidente dell'Osservatorio regionale della dieta mediterranea della Campania, Angelo Valentini, enologo e Roberto Mariotti, assaggiatore olio Slow food e ricercatore del Consiglio nazionale delle ricerche. Con 58 punti, per ora, la coppia degli chef Marziale-Civeni si posiziona al primo posto sulle sette in gara.(AGI) Pg2