

Enogastronomia Impresa&Mercato

“SQUISITO!”...CAPITOLO SECONDO

A San Patignano, DALL'1 AL 3 OTTOBRE, torna la rassegna gastronomica che tanto successo riscosse lo scorso anno.

Torna, dopo il grande successo di partecipazione dello scorso anno, “Squisito”, la manifestazione enogastronomica che fa di San Patignano il fulcro di incontri, dibattiti, convegni in tema di cultura alimentare.

Le date da segnare sul calendario sono l'1, il 2 ed il 3 ottobre, quando chef, politici, operatori del settore, specialisti, giornalisti e quant'altro si daranno appuntamento per discutere di itinerari enogastronomico, prodotti leader delle produzioni italiane e novità della ristorazione. Quest'anno debutta un nuovo ingrediente: la presentazione dei più innovativi progetti legati all'enogastronomia ed alla solidarietà.

Come già lo scorso anno, un ruolo importante sarà assegnato al giornalista Davide Paolini, un vero astronauta “creativo” che ha “messo mano” sia per le attività di comunicazione, che per quelle di ideazione del programma della kermesse targata 2005. “Squisito!” partirà da Riccione, sabato 1° ottobre, con una grande serata all'aria aperta ed un talk show dal titolo curioso: "Fritto d'autore, pesce azzurro di sangue blu", che si terrà presso la piazzetta del Faro. Tra gli ospiti anche la regina della tv culinaria, la simpatica Antonella Clerici. Tra le tematiche protagoniste a San Patignano compare il prezzo del caffè, con un convegno, che si terrà sempre nella prima giornata di lavori, organizzato da Carlo Petrini (Presidente Slow Food) e Andrea Cuccioli, e con l'intervento di Manrique Lopez Castillo, responsabile del Presidio del caffè delle Terre Alte di Huehuetenango (Guatemala), Silvana Grissino, responsabile dei progetti caffè di Jamao Salcedo e della Sierra Cafetalera (Repubblica Dominicana), Corby Kummer, senior editor della rivista Atlantic Monthly di Boston, Alberto Felice De Toni, professore dell'Università di Udine. Alla presenza di illustri nomi, quali, tra gli altri, il Ministro del Miur, Letizia Moratti, il Presidente di Confindustria, Luca Cordero di Montezemolo, il Presidente della Regione Lazio Piero Marrazzo, e il Presidente degli Istituti alberghieri europei Alfonso Benvenuto, domenica 2 ottobre si parlerà del programma d'azione della Comunità Europea in materia di formazione professionale diretta alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici nei settori: agroalimentare, turistico e ristorativo.

L'interrogativo se il vino sia o meno una “droga”, educando su un uso consapevole dell'alimento vino, sarà affrontato l'ultimo giorno di lavori, insieme a Girolamo Sirchia, ex ministro della Salute, al presidente Associazione italiana Alcolisti in Trattamento Ennio Palmesino, ad Andrea Muccioli, responsabile comunità San Patignano e, inoltre, insieme a produttori, insegnanti e specialisti del settore viticolo. La chiusura del convegno sarà affidata al ministro alle Politiche agricole e forestali Gianni Alemanno. Come già lo scorso anno, anche il 2005 vede mostre d'eccezione "L'Arte grafica e pittorica al Ristorante- Omaggio a Roger Vergé e al Moulin de Mougins" (una raccolta di menu che rievoca vent'anni di grande ristorazione globe trotter) e "Espresso made in Italy 1901- 1962" (unica collezione in Italia dedicata alle antiche macchine da caffè). Tornano, poi, eventi quali “Experimenta”, dedicati all'esplorazione dei cinque sensi per godere, a pieno, del piacere di gustare le eccellenze gastronomiche, i discorsi verteranno sul taglio dei formaggi, sul tonno di corsa di Carloforte, sul pinzimonio, sul gelato a base di materie prime di qualità. Ma non saranno dimenticati i profumi di cacao e caffè, le composte e marmellate, i tagli poveri che, secondo Franco Cazzamali, macellaio in Romanengo, possono comunque riuscire ad onorare l'arte culinaria. Per chi volesse imparare la cura, normalmente designata agli inglesi, di preparare un ottimo the, lunedì 3 ottobre si terrà un seminario intorno all'argomento, incentrato, in particolar modo, sul the...giapponese, sul saké e sulle caratteristiche del the verde. Durante tutti e tre i giorni di “Squisito!” avrà luogo la "Giostra dei cuochi": alcuni tra gli chef più rappresentativi del panorama italiano diventeranno per un giorno docenti, approfondendo alcuni temi che

contraddistinguono l'originalità della loro cucina. Le eccellenze del Made in Italy saranno esposte e messe in vendita nella rassegna "Villaggio degli artigiani", mostra mercato che riunirà cento produttori di tutto lo Stivale. Infine, segnaliamo il concorso internazionale di cucina dedicato ai giovani chef europei. Venti squadre composte da studenti degli istituti alberghieri e ragazzi di San Patrignano si affronteranno a colpi di pentole e fornelli! Ampio spazio sarà dedicato ai prodotti tipici regionali, alle degustazioni verticali organizzate dall'AIS, agli itinerari del gusto all'interno della filiera produttiva di San Patrignano, in cui le persone imparano gli antichi mestieri per la creazione di deliziosi prodotti, alla piadina, regina assoluta della tradizione romagnola, alle sinergie con Slow Food, che torna con una rappresentanza dei "Presìdi", con l'area "Osterie d'Italia" (all'insegna dei piatti della tradizione regionale d'Italia, proposti dalle migliori osterie di Piemonte, Campania, Veneto) e con uno spazio ludicodidattico dedicato ai più piccoli, per andare alla scoperta dei cereali. Insomma, una manifestazione davvero SQUISITA, che vale la pena visitare.