**COMUNICATO STAMPA** | novembre 2019

**LA GRANDE FESTA DEI CUOCHI MARCHIGIANI**

**Lunedì 11 novembre torna Meet in Cucina Marche | terza edizione**

**Al teatro La Fenice di Senigallia 9 tra migliori cuochi e tante aziende marchigiane**

Si è chiusa con oltre 600 presenze la terza edizione di **Meet in Cucina Marche**, il congresso dei cuochi marchigiani che si è svolta lunedì **11 novembre** al **Teatro La Fenice di Senigallia**.

Ideato dal giornalista Massimo Di Cintio e promosso in collaborazione con **l’Unione Regionale Cuochi Marche** e con le cinque associazioni provinciali, con il contributo di **Regione Marche Assessorato all’Agricoltura,** **Camera di Commercio delle Marche, del Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop e Skalo Horeca Spa**, con il patrocinio di **Comune di Senigallia**, **Confcommercio Marche Centrali** e **Federazione Italiana Cuochi**, **Slow Food Marche** e **AIS Marche**, e con il supporto di aziende sponsor e partner nazionali come **Electrolux, Pentole Agnelli, Principessa, Acqua Panna-S.Pellegrino, Accademia Luigi Bormioli, Bragard.**

Ancora una volta si è dimostrata vincente la formula di Meet in Cucina che, grazie alla sua impostazione formativa e informativa, ha saputo intercettare l’esigenza dei cuochi marchigiani di avere un momento di incontro e di confronto delle conoscenze e delle esperienze.

Meet in Cucina Marche è stata dunque l’occasione per accendere i riflettori sulla cucina regionale e sui prodotti agroalimentari, anche grazie alla presenza delle tante autorità che si sono alternate sul palco del Teatro La Fenice.

Per il terzo anno consecutivo la **Regione Marche** rappresentata dalla **vicepresidente e assessore all’Agricoltura Anna Casini** e **l’Unione Regionale Cuochi Marche**, si sono ritrovate sul palco di Meet in Cucina per ribadire l’importanza di momenti formativi come questi, necessari per la crescita interna e per la valorizzazione del territorio. “Una bellissima occasione per esaltare i prodotti marchigiani di qualità, promuovere la nostra cucina e soprattutto far conoscere i cuochi, vere eccellenze e ambasciatori della nostra qualità in tutto il mondo – ha commentato Anna Casini che ha sottolineato la rilevanza della manifestazione che ha come obiettivo la promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari marchigiani attraverso lo scambio di esperienze tra professionisti del settore: “La qualità e la biodiversità agroalimentare marchigiana arricchite dalla maestria dei cuochi costituiscono il nostro patrimonio più autentico e un vanto nel panorama nazionale e internazionale. Non possono esserci migliori ambasciatori delle nostre specialità - ha ribadito - dei cuochi marchigiani che sono capaci di unire con sapienza la tradizione con l'innovazione raggiungendo preparazioni che sono vere e proprie ‘emozioni”.

“Siamo molto soddisfatti – racconta il presidente dell’**Unione Regionale Cuochi Marche Luca Santini** – della ricerca che i cuochi hanno fatto su prodotti e su preparazioni, e sul lavoro che da due anni insieme alla regione stiamo portando avanti, anche su questo palco, con il format che portiamo nelle scuole “È buono, ma è fatto bene?”, un progetto di alfabetizzazione alimentare scolastica nato per insegnare ai ragazzi l’importanza del buon cibo”.

Sul palco dell’Area Congresso si sono alternati per l’intera giornata cuochi, esperti e rappresentanti delle istituzioni e delle aziende partner dell’evento, mentre lo spazio del foyer è stato dedicato alla presentazione di prodotti e servizi per la ristorazione.

**Gli interventi della terza edizione | focus su alcuni prodotti tipici regionali**

Come nelle precedenti edizioni Meet in Cucina Marche 2019 ha chiesto ai cuochi relatori di approfondire e di sviluppare un lavoro tecnico su uno o più prodotti/ingredienti tipici del territorio in collaborazione con l’assessorato regionale alle Politiche Agricole – dal **Prosciutto Dop del Consorzio di Carpegna** promosso anche attraverso il progetto **Food Brand Marche, agli oli monovarietali e la nuova IGP Marche in abbinamento alle diverse pietanze, ai prodotti delle zone colpite da sisma e dei Sibillini** – per realizzare una nuova preparazione da presentare al pubblico.

Ospiti d’onore di Meet in Cucina Marche 2019, scelto per il loro legame con le Marche è stato **Vincenzo Cammerucci** – marchigiano di nascita, maestro di tutti e chef dell’**Agriturismo Camì** al Lido di Savio in Romagna.

Emozionata e felice di condividere le sue idee **Sabrina Tuzi** ha rotto il ghiaccio sul palco di Meet in Cucina accompagnata da Antonio Paolini. La giovane chef de **La Biglietteria Bistrot** a San Benedetto del Tronto, durante la preparazione del suo Coniglio in porchetta in giro per il mondo ha raccontato le sue esperienze che l’hanno resa la donna che è oggi, mite e coraggiosa. Pochi ingredienti per piatti semplici e di grande personalità, dal sapore deciso, come il Raviolo in stile orientale con cime di rapa, crumble di alici e polvere di aglio.

Ha sorpreso tutti **Pierpaolo Ferracuti** presentato da Luca Iaccarino, che senza nessuna esitazione ha presentato ben quattro ricette che saranno presenti nel menù del suo bistrot Retroscena a due passi dal teatro di Porto San Giorgio. A Meet in Cucina Marche ha portato la sua rivisitazione del Brodetto, ovvero la Superconcentrazione di mille pesci, i Mille pesci diventano Chaomushi in autunno di cui ha preparato un assaggio per la stampa presente in sala, il Pane di scampi in potacchio arrosto sotto la neve e la Cacciatora senza cacciatori.

**Paolo Brunelli**, la rockstar del gelato è salito sul palco accompagnato da Carlo Passera e da Principessa macchina mantecatrice della Motor Power Company con cui ha realizzato il Gelato Superfood dei Millennials, e regalato a tutto il pubblico un momento di dolcezza con Senigallia, il gelato in tavoletta.

**Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore\*\*, Senigallia) ha presentato il suo nuovo libro “*Cedroni. Il pensiero creativo che ha cambiato la cucina italiana*” con Cinzia Benzi, anche curatrice dell’opera. Un libro in cui lo chef ripercorre i suoi 35 anni di carriera passando dalla Madonnina del Pescatore al susci (senza “h”) del Clandestino, e poi Anikò, Officina e infine, il nuovo nato The Tunnel. “La ricerca e lo sviluppo – ha sottolineato Cedroni – sono i miei due Oceani, le forze motrici che accendono e colorano le mie ispirazioni. Ogni viaggio che ho potuto fare in questi anni ha cambiato me la mia cucina, ha arricchito il mio bagaglio e allargato i miei orizzonti. Solo viaggiando ho potuto cogliere personalmente i frutti di culture differenti, toccare con mano le peculiarità di altri paesi e conoscerle fino ad amarle”.

**Errico Recanati** del ristorante Andreina di Loreto, entrato in scena sulle note di Rock The Casbah dei Clash insieme ad Antonio Di Trento, ha presentato il suo progetto “Sopra e sotto la cenere”, un viaggio intorno al fuoco, ai riti di cottura ancestrali e il modo di riattualizzarli per farne una cucina unica e inconfondibile. Suoi il Fagiano in due cotture, l’Insalata di mandarino e nocciole, Baccalà cotto sotto la cenere, il Cavolfiore cotto da lontano e il suo profumo.

**Stefano Ciotti**, chef del ristorante Nostrano di Pesaro, una stella Michelin è stato il primo chef a ricevere sul palco di Meet in Cucina marche 2019 dal Consorzio di Tutela Prosciutto di Carpegna DOP, per aver realizzato Lumache, lumachelle e Prosciutto di Carpegna e poi Cavoli, tartufo bianco, frutti di mare.

**Tiziano Rossetti** dell’Angolo Divino di Urbino, presentato da Pamela Panebianco, ha tenuto una vera a propria lectio magistrali su un suo piatto storico, Brodo di Canocchie, carciofo e branzino.

**Mauro Uliassi**, fresco della terza stella ha sottolineato quanto insufficiente sia desiderare continuamente qualcosa se al desiderio stesso non corrisponde un’azione. “La carriera di un cuoco è legata allo sua fame di conoscenza, per questo io chiudo il ristorante per alcuni mesi l’anno, perché ho bisogno di studiare, di creare, ed è così che è nata l’idea del laboratorio dove componiamo i menù del nostro ristorante”, ha dichiarato lo chef che poi è stato premiato dal Consorzio del Prosciutto di Carpegna DOP per la sua Ostrica alla contadina e lardo di prosciutto di Carpegna DOP. Gli altri piatti presentati: Ossobuco alla marinara, Canocchie alla coque, Gobbetti, lumache e prezzemolo, Anguilla affumicata, alla brace, bergamotto e arancia, Soufflé al Lagavulin.

**Ospite d’onore di questa edizione è stato Vincenzo Cammerucci** (Agriturismo Camì, Lido di Savio, Ravenna) considerato il più importante maestro e mentore di gran parte dei cuochi marchigiani di successo che si è così rivolto alle nuove generazioni di chef che si affacciano sul mondo della ristorazione: «Dovete lavorare con passione e scegliervi le giuste esperienze, perché quelle saranno la base del vostro futuro su cui andrete a scolpire con creatività la vostra carriera». I suoi piatti: Zuppa di castagne con sogliola e tartufo bianco, Millefoglie di ortaggi di stagione con centrifuga di barbabietola rossa e barbabietola gialla, Coda di manzo con cavolo riccio rosso e verde.

All’evento partecipa anche una selezione di **allievi di tutti gli istituti alberghieri delle Marche** mentre alla gestione di alcuni servizi di accoglienza, di sala e di cucina collaborano allievi e docenti dell**’Istituto professionale “Panzini” di Senigallia**.

|  |
| --- |
| **Focus sul Prosciutto di Carpegna Dop, Main Partner di Meet in Cucina Marche** |

*In una terra ricca di storia e tradizione, il borgo di Carpegna nel cuore di Montefeltro, nasce un prodotto unico, figlio dei segreti custoditi dai maestri salumai della zona: il Prosciutto di Carpegna DOP, un prodotto di salumeria di alta qualità, crudo e stagionato, che si ottiene dalla lavorazione delle cosce fresche di suini pesanti padani.*

*Il particolare clima del comune di Carpegna, situato nel Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, a 748 metri di altitudine dal mare, con la sua umidità e l’aria salmastra, contribuisce a rendere unico ed inconfondibile questo prodotto di eccellenza delle Marche. Ulteriori elementi di valore sono rappresentati dalla filiera corta, dai rigorosi standard di lavorazione e dalla stagionatura, minima di 14 fino ad arrivare a quella premium di 20 mesi.*

*Al palato il Prosciutto di Carpegna DOP si presenta delicato e fragrante, con un profumo penetrante dalle note aromatiche. Può essere consumato da solo, per degustarne a pieno il suo caratteristico sapore, ma può essere anche il protagonista di ricette fantasiose come avverrà sul palco di Meet in Cucina Marche, grazie all’interpretazione che ne faranno alcuni dei cuochi relatori.*

**** <https://www.facebook.com/meetincucina/>

**** @meetincucina

**Per informazioni: Massimo Di Cintio tel. 335.5302801 – Francesca Mancini tel. 339.5852626**