



OH, CHE BEL CASTELLO!

Full immersion di sapori e degustazioni al Festival della Cucina Italiana al Castello Brancaleoni di Piobbico (PU), il 15-16 ottobre 2011. Ecco la mappa del gusto.

Si chiama **Salumoterapia** ed è una cura potente per il naso, il palato e l'anima. Ti insegna a catturare l'essenza dei sapori e dei profumi con la possibilità di sbizzarrirti tra prosciutti, culatelli, strolghini, pancette e tanto altro. E poi le **Ostriche Picene e il caviale italiano** in abbinamento all'immane champagne, o accompagnate, per i più trasgressivi, dalla Birra Amarcord. E che dire delle lezioni di sfoglia delle ardoze di Casa Artusi? Le famose **Mariette**, fedeli custodi della tradizione artusiana, conosciute nel mondo per i corsi pratici su piadina e tagliatelle. Per non parlare delle **BolliBine**, la nuova frontiera delle bollicine d'autore, dove la B sta per Beatitudine, Bellezza, Bontà. E poi, ancora, i formaggi, gli oli, i grandi vini...la lista si allunga.....!

Ecco un assaggio del menù del **Festival della Cucina Italiana**, la kermesse del gusto, apparecchiata nel **Castello Brancaleoni**, splendida fortezza medievale del paesino di **Piobbico** (Pu) a due passi da Urbino, Acqualagna e Città di Castello. Una due giorni (15-16 ottobre 2011) di assaggi, degustazioni e 'presa di coscienza' di tutto quanto è tipico a tavola, unita dal fil rouge dei sapori mediterranei. E accompagnata, nelle vie del borgo, dalla mostra mercato dei prodotti del territorio, con **funghi e tartufi** e il meglio dell'artigianato locale. Sono proprio le **degustazioni** il piatto forte del Festival, col Castello che riserva ad ogni stanza un tema e una sorpresa, che il pubblico potrà conoscere e assaggiare in presa diretta o, in alcuni casi, anche acquistare.

Si parte con la **Salumoterapia**, il percorso sensoriale sul meglio dell'arte salumiera, per 'allenare' l'olfatto ad assaporare culatelli, strolghini, prosciutti di Parma stagionati fino a 50 mesi, San Daniele, Nero Calabrese, Casentino. Alla guida dello spazio c'è proprio lui, il patròn dell'Hosteria da Ivan di Fontanelle di Roccabianca di Parma, gran maestro italiano dei percorsi sensoriali, accompagnato da uno staff di ben 18 persone. Dagli insaccati ai formaggi, ecco sua maestà il Parmigiano delle Vacche Rosse e il Bitto, Storico Presidio Slow food, e poi la Chianina IGP di **Simone Fracassi** e, per il 'fine cena', un salotto dedicato al sigaro toscano in abbinamento a preziosi distillati sotto la guida dell'esperto Stefano Fanticelli. Naturalmente non mancano vini, bollicine e... BolliBine, tra rossi d'annata, bianchi intriganti, spumanti e champagne, in un percorso di degustazione da percorrere armati di marsupio e calice, fra storiche cantine, maison a cinque stelle e piccoli produttori. E ancora, ecco lo **champagne** protagonista in un inedito abbinamento con l'ostrica picena, che nasce in banchi naturali nell'istituendo Parco Marino Piceno e che viene pescata dalla marineria di San Benedetto del

Tronto per poi essere affinata negli impianti al largo della costa sambenedettese. Un'ostrica che si può degustare in un 'dissacrante' matrimonio a km 0, con la Birra Amarcord, una 'bionda' artigianale realizzata a pochi minuti di strada nel paesino di Apecchio su ricetta del maestro Garrett Oliver, il più celebre birraio del mondo, e vestita dal grande artista Tonino Guerra. Tutto questo e molto altro, in fatto di 'bionde', 'rosse' e 'doppio malto', nello spazio a **Tutta Birra**, dedicato alla degustazione della birra artigianale più prestigiosa.

E per chi fosse interessato a conoscere a riscoprire la manualità del 'far la sfoglia come un tempo', ecco i corsi pratici gratuiti delle **Mariette di Forlimpopoli**. Fedeli custodi della tradizione di Pellegrino Artusi, di cui proprio quest'anno ricorre il centenario della morte, le arzdore romagnole munite di matterello, farina, uova e di tutti gli attrezzi del mestiere, prendono per mano gli interessati insegnando loro come realizzare la sfoglia per la pasta all'uovo o l'impasto per la piadina. Ma una raccomandazione: **il corso è gratuito**, ma la prenotazione è obbligatoria!

Salendo al primo piano del Castello, non manca una ricca offerta di **prodotti regionali** nel miglior stile italiano. In ordine sparso si va dai prodotti dell'**Accademia della Cucina Calabrese**, al salone dedicato al **tonno di qualità Callipo**, al pregiato Caffè Pascucci, **formaggi** e **oli delle Marche** insieme ai **pregiati tartufi**, **agli aceti balsamici tradizionali emiliani**, al **cioccolato artigianale firmato Vestri**, **all'Acqua Galvanina** e alle bibite Bio, alla collettiva di vini da tutto il mondo di **Qualità Wines**, alla **bottarga** e ai ricci di mare della Sardegna, al recupero delle tradizioni pugliesi con i prodotti di **Spirito Contadino** di De Palma.

Le degustazioni sono gratuite a parte alcune indicate negli appositi stand.

La prenotazione per le degustazioni guidate è consigliata sul sito www.festivaldellacucinaitaliana.it.

Info

Festival della Cucina Italiana - Castello Brancaleoni di Piobbico (PU):

Sabato 15 ottobre ore 15,00 - 22,00;

Domenica 16 ottobre ore 10,00 - 20,00;

Lunedì 17 Ottobre giornata dedicata agli operatori

(chef e ristoratori su invito visiteranno le sale e degusteranno i prodotti e poi parteciperanno ad un pranzo prestigioso del Maestro GianFranco Vissani).

Ingresso libero - Parcheggio gratuito nel campo sportivo di Piobbico con servizio di navette.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Ufficio stampa:

PrimaPagina srl - Via Sacchi 31 - 47521 Cesena (FC)

tel +39 054724284 - fax +39 054727328

fabbr@agenziaprimapagina.it - <http://www.agenziaprimapagina.it>