



OH, CHE BEL CASTELLO!

Dal 15 al 17 ottobre il Festival della cucina Italiana al Castello Brancaleoni di Piobbico (PU). Una fortezza del gusto e dei sapori dedicata alla Dieta Mediterranea, con una splendida Mostra Mercato e tantissime degustazioni gratuite.

La fortezza del gusto. Di più: 'il castello delle meraviglie', del buon mangiare e del bere bene... È il **Festival della Cucina Italiana**, un matrimonio di sapori, piaceri e cultura del palato, giunto alla undicesima edizione, quest'anno nelle Marche. Ma attenzione, non in una località qualsiasi, bensì in un antico agglomerato medievale con una tradizione millenaria e un grande avvenire enogastronomico davanti a sé: l'antico borgo **di Piobbico (PU)** che è un tutt'uno con lo splendido **Castello Brancaleoni**, 'la fortezza del gusto' appunto. In questo possente maniero con il fascino di antichi misteri, ora trasformato in un grande atelier enogastronomico, si danno appuntamento il **15-16-17 ottobre 2011** (il 17 solo su invito per gli operatori professionali, con un pranzo esclusivo del **Maestro Gianfranco Vissani**), produttori, gastronomi, chef, giornalisti, per una tre giorni sulle eccellenze agroalimentari del tipico italiano. Nelle vie del borgo, intanto, mostra mercato di funghi e tartufi e di prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'artigianato.

Fil rouge della rassegna sono i **Sapori Mediterranei**, da sempre punto di riferimento della corretta alimentazione, tornati sotto i riflettori grazie al recente (e prestigioso) riconoscimento internazionale dell'Unesco, che ha elevato la Dieta Mediterranea a patrimonio dell'umanità.

In questa direzione anche il **patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e la collaborazione con Oldways Preservation Trust, un'organizzazione senza fini di lucro con centrale a Boston, che, insieme all'Istituto di Salute Pubblica della mitica università di Harvard, ha messo a punto la piramide alimentare della Dieta Mediterranea.

Particolarità della rassegna, quella di dedicare ogni stanza del Castello a un tema o a un prodotto specifico, che il pubblico potrà conoscere, assaggiare in presa diretta e, in alcuni casi, anche acquistare. Tra le tante proposte segnaliamo la **Salumoterapia**, un percorso a prima vista bizzarro in grado di fornire una conoscenza sensoriale attraverso il meglio dell'arte salumiera non solo italiana, fra culatelli, strolghini, prosciutti di Parma stagionati fino a oltre 50 mesi, San Daniele, Nero Calabrese, Casentino e **Capolavori a tavola** con il Bitto Storico Presidio Slow food, il Parmigiano Vacche Rosse e la Chianina IGP di **Simone Fracassi**, con un salotto dedicato al tipico **sigaro toscano** in abbinamento a distillati a cura di Stefano Fanticelli del Club Amici della Dolce Vita (prenotazioni per degustazioni guidate sul sito www.festivaldellacucinaitaliana.it)

A **Tutta Birra**, uno spazio cult dedicato alla degustazione della birra artigianale più prestigiosa, l' 'Amarcord', prodotta ad Apecchio, realizzata dal maestro Garrett Oliver, il più celebre birraio del mondo e vestita da un prezioso disegno di Tonino Guerra.

Non mancherà una ricca offerta di **prodotti tipici** delle diverse regioni d'Italia a macchia di leopardo: un salone sarà dedicato al **tonno di qualità Callipo**, alle carni, ai salumi, ai vini offerti dall'Accademia dei Cuochi Calabresi, ai **formaggi** e agli **oli delle Marche**, un altro ai **pregiati tartufi marchigiani**, un altro ancora a **conservas, sottoli, aceto balsamico tradizionale**, un altro allo straordinario **cioccolato artigianale di Vestri**, un altro all'**acqua** e alle **bibite Bio...** e naturalmente i vini, da quelli delle piccole cantine di qualità a quelli dei nomi più blasonati.

Le **Mariette di Forlimpopoli (FC)**, fedeli custodi delle ricette di Pellegrino Artusi, terranno corsi pratici gratuiti **su prenotazione** per la realizzazione della sfoglia fatta in casa, nel centenario della morte del padre della cucina italiana.

Un salone sarà dedicato anche al **Caffè**, dal ciclo di lavorazione, alla tracciabilità del prodotto alla degustazione, fino all'oggettistica trendy a tema, da poter acquistare: un percorso a trecentosessanta gradi in compagnia del caffè Pascucci, marchio di qualità nel panorama della torrefazione italiana.

E ancora, **Ostriche&Champagne...** nella migliore tradizione del lusso e della ricercatezza, ma niente esotismi: si tratta di un tipo di ostrica piatta pregiatissima che nasce in banchi naturali nell'istituendo **Parco Marino Piceno** e che viene pescata dalla marineria di San Benedetto del Tronto e poi affinata negli impianti al largo della costa sambenedettese, le prime ottenute da acquacultura biologica certificate dall'**Istituto Mediterraneo di Certificazione**. E poi ancora **bottarga** e **ricci di mare** dalla Sardegna e **caviale**, anche questo italiano, della Royal Food di Brescia, abbinato alle bollicine più preziose per far girare la testa.

Trofeo Galvanina. Ancora una volta il **Festival della Cucina Italiana** tributerà quattro riconoscimenti a personaggi che si sono distinti nel panorama dell'enogastronomia, attraverso la loro azione di promozione, approfondimento e testimonianza. A promuovere questi riconoscimenti è **Galvanina**, la celebre azienda riminese delle acque minerali, che assegnerà il premio più ambito a quattro personaggi d'eccezione: lo **scrittore Tonino Guerra**, il più grande sceneggiatore del mondo anche secondo il Writer Guild Awards 2011 di Hollywood, ma anche artista a tutto tondo, creatore di opere pittoriche e di manufatti (madie, arredi, statuette) strettamente riconducibili al vasto mondo, ora sempre più qualificato, della grande cucina; il **giornalista televisivo Bruno Gambacorta** che tra i primi ha promosso la comunicazione enogastronomia sulla TV di Stato; lo **chef** di caratura mondiale **Gino Angelini**, tra i più famosi e celebrati d'America per la sua cucina italiana di vera tradizione e di grande eleganza; l'imprenditore **Joseph Vitale** che in Canada ha fondato Italpasta, la più nota e qualificata azienda di pasta di stampo italiano soprattutto integrale degli Stati Uniti.

Ciascun riconoscimento verrà assegnato lunedì 17 ottobre alle ore 12 nella sala convegni del castello alla presenza di autorità, operatori del mondo enogastronomico, giornalisti, chef.

Congressi. Rossella Speranza di Oldways promuove un convegno sulla figura del padre della Dieta Mediterranea, Dun Gifford, dal titolo **"La cucina italiana dello zio d'America" domenica 16 ottobre alle ore 11** nella sala convegni del castello.

La rivista La Madia Travelfood, sempre nell'ambito della valorizzazione della Dieta Mediterranea, organizza il convegno dal titolo **"La dieta una volta per tutti", sabato 15 ottobre alle ore 16,30**, nella sala convegni del castello. A presiederlo Primo Vercilli, responsabile del progetto sulla Nutrizione Immuno Funzionale e Responsabile scientifico della Beauty Farm del Swiss Diamond Hotel, nonché consulente del Centro di Ricerca Immununculus di Mosca.

L'attenzione a regimi alimentari sostenibili sarà suffragata all'interno del Festival anche da **Corto e mangiato**, proiezione (il sabato e la domenica nella sala convegni) di numerosi brevi film d'autore sulle tematiche ambientali collegate al cibo, alla produzione e al consumo ecosostenibile e dal **sistema di certificazione IMC**, che già da anni garantisce l'affidabilità di aziende produttrici, ristoranti e prodotti che fanno del biologico il loro punto di forza: a tal proposito IMC sarà presente all'evento con alcune delle sue aziende certificate, disponibile a fornire tutte le informazioni riguardanti lo standard per la ristorazione di qualità "Conosci il tuo pasto" anche attraverso la Guida ai Ristoranti Certificati 2011.

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 solo su invito

(chef e ristoratori saranno invitati a visitare le sale espositive, quindi ad assistere alla cerimonia di consegna dei trofei Galvanina per poi partecipare al pranzo di gala del Maestro Gianfranco Vissani).

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

www.festivaldellacucinaitaliana.it - festival@lamadia.com

Ufficio stampa:

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

tel +39 054724284 - fax +39 054727328

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