Agricoltura
MENSILE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

N° e data : 30007 - 01/07/2013
Diffusione : 70128
Periodicità : Mensile
Agricoltura_30007_86_3.pdf

Pagina 86
Dimens26.22 %
158 cm2

Sito web: http://www.ermesagricoltura.it

RIMINI, 6-8 SETTEMBRE

# RISTORAZIONE, ECCELLENZE ED EVENTI AL 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della cucina italiana è un grande contenitore itinerante di eventi, da sempre patrocinato dal Mipaaf, che nel 2012 ha fatto tappa a Pergola, in provincia di Pesaro-Urbino, città del tartufo bianco pregiato.
Ora la manifestazione approda in Emilia-Romagna: la scelta è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo, con un centro storico importante che ancora conserva vestigia antiche di grande valore e città natale di personaggi famosi.
La cornice di un fine settimana denso di avvenimenti sarà quella del Parco Terme della Galvanina. Un'ampia tensostruttura ospiterà una straordinaria mostra mercato di eccellenze provenienti dalle regioni italiane: sott'oli, porchette, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari saranno affiancate dalle migliori pizze napoletane, piadine romagnole e pani artigianali.
In particolare, la Mora Romagnola, regina incontrastata nei menù di molti ristoranti di qualità, verrà proposta in degustazione a prezzi popolari insieme alla prestigiosa Chianina toscana e alla carne scozzese.
Un'area del parco sarà dedicata alle dimostrazioni per il pubblico e alla preparazione pratica di primi piatti di pasta fresca tirata con il matterello dalle sfogline romagnole, che poi verranno conditi con sughi tradizionali.
*Info: venerdì 6 e sabato 7 settembre - ore 15/24*
*Domenica 8 settembre - ore 10.30/24 - ingresso gratuito.*


Copyright (Agricoltura)

Riproduzione vietata

Air One

Data
settembre 2013

6-8 settembre

## A OGNUNO LA SUA CUCINA

Partendo da un collante universale come quello enogastronomico, il *Festival della Cucina Italiana* permette di vivere, circondati dalle bellezze del Parco Terme della Galvanina, un fine settimana denso di avvenimenti. Contenitore itinerante di eventi, il festival ha in programma tra l'altro mostre mercato di specialità locali, un'area dedicata al vino, una alla birra, una al lavoro dello sfoglie romagnole...

**Parco Terme Galvanina (Rn)**

Emilia Romagna

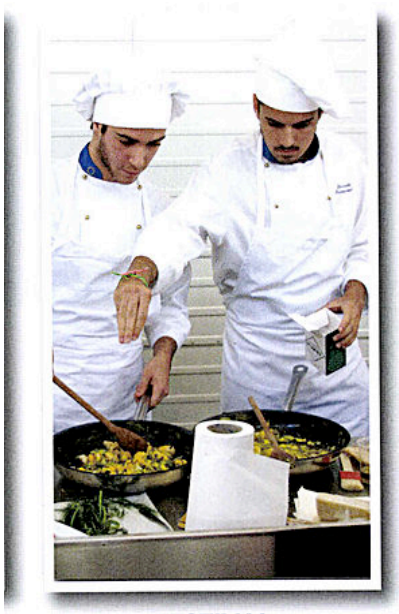
**www.festivaldellacucinaitaliana.it**

caravan CAMPER GRANTURISMO

N° e data : 30446 - 01/09/2013
Diffusione : 50500
Periodicità : Mensile
CaravanCamper_30446_206_22.pdf

Pagina 206
Dimens22.15 %
141 cm2

Sito web: www.caravanecamper.net



# FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

## Rimini Alta

Il Festival della Cucina Italiana approda a Rimini Alta dal 6 all'8 settembre. Questa tredicesima edizione, farà vivere, circondati dalle bellezze naturali e anche di rilevante interesse archeologico del Parco Terme della Galvanina, un fine settimana denso di avvenimenti socio-culturali di grande spessore. Tra questi: Il Festival della Bontà, con mostra mercato di eccellenze provenienti dalle regioni italiane, il Festival della Birra, con la presenza delle produzioni artigianali più qualificate, il Festival dell'Acqua Salutare, dove il pubblico potrà bere liberamente le famose acque naturali delle Terme della Galvanina, il Festival del Bio e del Benessere. Menù e spazi speciali per i bambini. **www.festivaldellacucinaitaliana.it**

### SOSTA

Il Parco Terme Galvanina dispone di un amplissimo parcheggio, tuttavia non dispone di un'area camper. I camper possono sostare presso Rimini parking (di fianco al cinema Settebello), via Roma 70, tel. 0541/51861, riminiparking@libero.it (carico, scarico, apertura annuale)


Copyright (Caravan e Camper)

Riproduzione vietata

Chiamami Città

Data
22 maggio 2013

## :l Festival della Cucina Italiana 2013 ha scelto Rimini

# [L BEL PAESE DELLE MERAVIGLIE DA MANGIARE E DA BERE

Un'anteprima golosa da segnare per tempo in agenda: a Rimini dal 6 all'8 settembre prossimi farà tappa la tredicesima edizio- e del Festival della Cucina Italiana. Il più grande ontenitore itinerante di eventi a tema enogastro- omico in Italia sbarcherà in un luogo 'simbolo' el loisir riminese, il Parco Terme della Galvanina. er i nostalgici, la 'casa' del Bandiera Gialla, il mi- co locale consacrato ai "favolosi anni '60" in cui ono passati un po' tutti, compreso Federico Fellini be, ricordava Bibi Ballandi al Corriere della Sera, ringraziò "per quel che aveva fatto per Rimini".

proprio a quello spirito 'nazionalpopolare' e

## l più grande contenitore itinerante di eventi a tema :nogastronomico in Italia sbarcherà all'ex Bandiera ;ialla dal 6 all'8 settembre

lle suggestioni felliniane si richiamano gli orga- izzatori del Festival, da sempre patrocinato dal linistero delle Politiche Agricole Alimentari e orestali. Il programma è ancora in progress, la roposta quella di un weekend in quel "paese delle eraviglie" enogastronomico che è l'Italia... viag- giando di allestimento in allestimento all'interno del Festival: per scoprire bontà come la zuppa di pesce marchigiana, preparata da uno chef del calibro di Flavio Cerioni del Ristorante Alla Lanterna di Fano, o la raffinata porchetta in crosta di mandorle abruzzese. In un dialogo di sapori e saperi in cui la mora romagnola incontrerà la carne scozzese e la norcineria toscana e per la pasta fatta in casa gli 'scialatielli' napoletani si confronteranno con gli strozzapreti e le tagliatelle delle sfogline di Casa Artusi. Inventati dallo chef campano Enrico Cosentino, gli 'scialatielli' saranno protagonisti anche del "Concorso Nazionale Scialatiello d'oro" indetto dal mensile enogastronomico "La Madia Travelfood", il 5 settembre.

E poi il ragù romagnolo se la giocherà 'contro' quello napoletano, la piada con la pizza, che schiererà il fior fiore dei pizzaioli napoletani, anche quelli acrobatici... mentre il faccia a faccia birra/vino vedrà di fronte le migliori 'bionde' artigianali e le cantine italiane più rinomate. Insomma, nel verde di Rimini Alta andranno in scena tanti piccoli 'festival nel Festival', vetrina delle eccellenze di cibi e vini da assaggiare e comperare a un prezzo promozionale, pensato per le famiglie. Che avranno a disposizione anche uno spazio a misura di bambino e un trenino/navetta da e per l'ampio parcheggio che conduce al Parco. Tanti gli eventi che accompagneranno la kermesse, dalle tavole rotonde con ospiti prestigiosi all'Inedited World Music Festival 2013, alla sfilata degli abiti degli anni '50/60 di Roberto Capucci, elegante come le bollicine del Franciacorta. Per chiudere con l'assegnazione del Trofeo Nazionale Galvanina, l'8 settembre: quest'anno, tra i premiati, si fanno i nomi del giornalista scrittore Sergio Zavoli, dell'imprenditore Angelo Colussi e dello chef Carlo Cracco. Coraggio: a settembre mancano solo tre mesi!

*Info: lamadia@lamadia.com*

ChiamamiCitta

Data
28 settembre 2013

# 32 MILA PRESENZE PER IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana che si è svolto al parco della Galvanina dal 6 all'8 settembre ha superato le 32mila presenze. "Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità – ha commentato Rino Mini, Presidente di Galvanina SPA – La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventi di questo tipo. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore".

**Rino Mini: "Stiamo già lavorando alla prossima edizione ampliando area e offerta"**

il Resto del Carlino
RAVENNA

N° e data : 130823 - 23/08/2013
Diffusione : 13980
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRA_130823_44_1.pdf
Pagina 44
Dimens3:63 %
36 cm2

IMPRENDITORI

## Il trofeo Galvanina a Leonardo Spadoni

**IL TROFEO** Galvanina nella sezione 'imprenditoria' quest'anno va a Leonardo Spadoni del 'Molino Spadoni' e delle 'Officine gastronomiche Spadoni'. Nome di punta delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle 12.30 nel parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della cucina italiana.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RA)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130823 - 23/08/2013
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_130823_22_2.pdf
Pagina 22
Dimens8:55 %
85 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# Il 'Galvanina' a Spadoni

*Il Trofeo Galvanina nella sezione 'imprenditoria' in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni. La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle 12.30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della 13esima edizione del Festival della Cucina Italiana. Nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale (2011) e a Carla Latini (2012). I Gruppo Alimentare Spadoni è una realtà attiva in molti segmenti del settore alimentare. Capofila è Molino Spadoni, azienda leader nel mercato italiano delle farine speciali e preparati.*


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_130828_22_9.pdf

Pagina 22
Dimens6:38 %
63 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# Cuoco dell'anno

Niko Romito è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale. Domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130903 - 03/09/2013
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_130903_18_1.pdf

Pagina 18
Dimens5:48 %
54 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# Premiato il 'Gusto'

Il trofeo Galvanina sezione giornalismo a Gioacchino Bonsignore conduttore di 'Gusto'. La consegna domenica a Rimini nella 13esima edizione del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina).


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130906 - 06/09/2013
Diffusione : 9988 Pagina 18
Periodicità : Quotidiano Dimens21.31 %
RestoCarlinoRN_130906_18_2.pdf 211 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

**LA KERMESSE** UN WEEKEND DI SAPORI AL PARCO TERME LA GALVANINA

# A Covignano tre giorni tutti da gustare Parte il Festival della Cucina italiana

**LA CUCINA** made in Italy approda sul colle di Covignano con la 13esima edizione del 'Festival della Cucina Italiana'. La kermesse itinerante del gusto, quest'anno fa tappa proprio a Rimini. Da oggi a domenica al Parco Terme Galvanina, su diecimila metri quadrati di esposizione, troverete cibo per tutti i gusti e nelle forme più svariate: dalla cucina d'alta classe allo street food, passando per le sfide di pizzaioli e carnaioli e arrivando alle novità bio. Sotto la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani, saranno tanti piccoli festival in uno, con cibi, vini, birre della penisola, ma non solo. Accanto alle specialità siciliane, abruzzesi, marchigiane, toscane, laziali, pugliesi, non mancherà la classica piadina romagnola della 'Lella', incoronata come migliore piadineria dell'Emilia Romagna da Gambero Rosso. Nell'arena i maestri mondiali di pizza e i mastri carnaioli presenteranno tante specialità. Tra gli appuntamenti più curiosi, le sedute di 'Salumoterapia' con Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca: salumi da assaggiare con la vista, ma soprattutto con l'olfatto e il gusto.

**SPAZIO** anche alla cucina raffinata, con i migliori ristoranti italiani e riminesi e alle birre artigianali, come l'Amarcord di Apecchio e la birra cruda di Pordenone. Un'area sarà dedicata poi alle migliori produzioni regionali di vino, con le cantine del Consorzio dell'Appennino romagnolo. Per purificarsi, i visitatori potranno svolgere anche dei percorsi termali interni all'area della Galvanina con visita alle antiche terme romane. Ci saranno poi i corsi per imparare a fare la pasta fresca con le arzdore romagnole, e si parlerà anche delle proprietà del pomodoro con ricercatori ed esperti, in un grande convegno. Come da tradizione, anche quest'anno è in programma (domenica alle 12.30) la consegna del premio 'Trofeo Galvanina', che andrà a quattro personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli* (presidente Enit), Leonardo Spadoni (Molino Spadoni), Gioacchino Bonsignore (giornalista del programma 'Gusto' di Mediaset) e lo chef stellato Niko Romito (tra i 50 cuochi più importanti al mondo, **nella foto**). Tra gli altri ospiti presenti, anche il giovanissimo chef Lorenzo Cogo e Gino Angelini, tra i top dieci d'America. Sarà l'occasione per sperimentare e provare piatti mai gustati in precedenza o buttarsi sulle rassicuranti prelibatezze locali. L'ingresso è gratuito per tutte le tre giornate. Cancelli aperti oggi e domani dalle 16 alle 24. Domenica dalle 10,30 alle 22.
Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it.

**Rita Celli**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

# FLASH

## Si va 'A passo d'uomo'

**LA SECONDA** *giornata di 'A Passo d'Uomo Festival' si apre alle 11.30 di oggi con l'inaugurazione della mostra fotografica 'Sguardi sul paesaggio' allestita nella sala ex Lavatoio di Morciano. L'esposizione sintetizza quanto realizzato dal laboratorio di fotografia dedicato alla Valconca e condotto dal fotografo Guido Guidi con la partecipazione di dodici fotografi professionisti. Il festival coinvolgerà Morciano, S.Clemente, Monte Colombo, Montescudo, Gemmano, Mondaino e Montegridolfo proponendo 10 camminate naturali caratterizzate da performance, mostre, installazioni e spettacoli. Sarà una festa per tutti, anche per i più piccoli, infatti è stata predisposta per genitori e famiglie la camminata-laboratorio mattutina 'Il Bosco delle meraviglie' che si terrà a Monte Colombo. A Mondaino è stato riaperto il sentiero che porta alla miniera di argilla.*

## Hera ritorna a scuola

*Al via 'La grande macchina del mondo': Hera ritorna a scuola. Ben 33 i progetti su acqua, energia e ambiente tra i quali le scuole riminesi potranno scegliere, con 800 ore formative e 300 classi coinvolte.*

## I dribbling dei dj

*Una gara di solidarietà. Almeno mille persone giovedì sera hanno partecipato alla Friendly Cup allo stadio di Coriano. Divertimento con il mondo della notte in campo e beneficenza con il ricavato devoluto l'associazione Rimini Autismo.*

## I salumi, una vera arte

*Due personaggi, due modi di interpretare l'antica arte salumiera. Due maestri, Simone Fracassi e Ivan, protagonisti al Festival della Cucina Italiana in programma da ieri e fino a domani al Parco Galvanina.*

## A Cattolica da 50 anni

*La famiglia Marsi e Cattolica: un'amicizia che dura da cinquant'anni. Premiata dal sindaco Cecchini la famiglia di Parma che dal 1963 sceglie Cattolica per le vacanze.*

# PRIME VISIONI RIMINI E CIRCONDARIO

## RIMINI

### MULTIPLEX LE BEFANE
Via Caduti di Nassiriya, 22. 0541-307805.

**Shadowhunter (Citta' di ossa)**
*Regia di Scott Charles Stewart.*
Fer. 18 - 20,30 - 22,50 fest. 15,30 - 18 - 20,30 - 22,50. (Sala 1)

**Red 2**
*regia di Dean Parisot.*
Ore 16 - 20,30. (Sala 2)

**Elysium**
*Regia di Neill Blomkamp.*
Ore 18 - 22,45. (Sala 2)

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Ore 16 - 18. (Sala 3)

**Riddick**
*Regia di David Twohy.*
Ore 20,30 - 22,45. (Sala 3)

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30 - 22,30. (Sala 4)

**Il mondo di Arthur Newman**
*Regia di Dante Ariola.*
Fer. 17,50 - 20,15 - 22,30 fest. 15,30 - 17,50 - 20,15 - 22,30. (Sala 5)

**Turbo**
*Regia di David Soren.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30. (Sala 6)

**In trance**
*regia di Danny Boyle - V.m.14.*
Ore 22,30. (Sala 6)

**L'evocazione**
*Regia di James Wan - V.m.14.*
Ore 16,40 - 18,40 - 20,40 - 22,40. (Sala 7)

**Shadowhunter (Citta' di ossa)**
*regia di Scott Charles Stewart.*
Fer. 17,30 - 20 - 22,30 fest. 15 - 17,30 - 20 - 22,30. (Sala 8)

**Riddick**
*Regia di David Twohy.*
Fer. 17,50 - 20,15 - 22,30 fest. 15,30 - 17,50 - 20,15 - 22,30. (Sala 9)

**One direction - This is us (3d)**
*Regia di Morgan Spurlock.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30 - 22,30. (Sala 10)

**Comic movie**
*Regia Elizabeth Banks, Steven Brill - V.m.14.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30 - 22,30. (Sala 11)

**Elysium**
*Regia di Neill Blomkamp.*
Fer. 17,50 - 20,15 - 22,30 fest. 15,30 - 17,50 - 20,15 - 22,30. (Sala 12)

### SETTEBELLO MULTISALA
Via Roma n. 70. 0541-57197.
Prezzo intero € 7 - rid. € 4,50.

**L'intrepido**
*Regia di Gianni Amelio.*
Fer. 21 - 22,40 sab.21,15 fest. 16,30 - 18,30 - 21,15. (SALA ROSA)

**Una canzone per Marion**
*Regia di Paul Andrew Williams.*
Fer. 21 fest. 16,30 - 21. (SALA VERDE)

**La variabile umana**
*Regia di Bruno Oliviero.*
Fer. 22,40 fest. 18,30 - 22,40. (SALA VERDE)

### MIRAMARE
Via Oliveti n. 60/c. 0541372293. 0541372293.

**Film per adulti V.m.18**
Fer. e fest. dalle ore 14 ult. spett. 22,30. (SALA AZZURRA)

**Film per adulti V.m.18**
Fer. e fest. dalle ore 14 ult. spett. 22,30. (SALA ROSSA)

## PENNABILLI

### GAMBRINUS
Via Parco Begni, 3. 0541-928317.

**Turbo (3d)**
*Regia di David Soren.*
Giov. ven. sab.21 fest. 15,30 - 21.

**L'evocazione**
*regia di James Wan - V.m.14.*
Ore 23 - lun. mart.21.

## RICCIONE

### CINEPALACE RICCIONE
Viale Virgilio n. 19 c/o Pal. Congressi Riccione. 0541-605176.

**Shadowhunter (Citta' di ossa)**
*Regia di Scott Charles Stewart.*
Ore 20 - 22,30. (Sala 1)

**Turbo**
*Regia di David Soren.*
Ore 16 - 18. (Sala 1)

**Elysium**
*Regia di Neill Blomkamp.*
Ore 16 - 18,15 - 20,30 - 22,45. (Sala 2)

**Riddick**
*Regia di David Twohy.*
Ore 16 - 18,15 - 20,30 - 22,45. (Sala 3)

**Comic movie**
*Regia Elizabeth Banks, Steven Brill - V.m.14.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30 - 22,30. (Sala 4)

**Red 2**
*Regia di Dean Parisot.*
Ore 16,30 - 20,30. (Sala 5)

**L'evocazione**
*Regia di James Wan - V.m.14.*
Ore 18,30 - 22,30. (Sala 5)

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Ore 16,30 - 18,30 - 20,30 - 22,30. (Sala 6)

## S. GIOVANNI IN MARIGNANO

### MODERNISSIMO
Via Resistenza, 12. 0541957608.

**Film per adulti**
Fer. 20,30 - 22,15 fest. 16 ult. spett. 22,15.

**V.m.18**

## CESENA

### ASTRA
V.le Osservanza n. 190. 0547-612227.
Prezzo intero € 3,50.

**Now you see me (I maghi del crimine)**
*Regia di Louis Leterrier.*
Ore 21.

### ELISEO MULTISALA
Viale Carducci n. 7. 054721520.
Film 3D int. € 9 - rid. € 7.

**Comic movie**
*Regia Elizabeth Banks, Steven Brill - V.m.14.*
Fer. 20,45 - 22,40 fest. 17,30 - 20,45 - 22,40.

**Turbo**
*Regia di David Soren.*
Fest. 16.

**Shadowhunter (Citta' di ossa)**
*Regia di Scott Charles Stewart.*
Ore 22,40 (no mart e merc).

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Fer. 20,30 fest. 16 - 18 - 20,30 (no mart e merc).

**L'intrepido**
*Regia di Gianni Amelio.*
Fer. 20,30 - 22,40 fest. 16 - 18,15 - 20,30 - 22,40.

**L'ultimo Imperatore (3d)**
*Regia di Bernardo Bertolucci.*
Mart. merc. 20,30.

**One direction - This is us (3d)**
*Regia di Morgan Spurlock.*
Fer. 20,30 - 22,40 fest. 16 - 17,45 - 20,30 - 22,40.

### MULTISALA ALADDIN
Via Assano n. 587. 0547328126-335349484.

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Fer. 20,30 fest. 15,30 - 17,30 - 20,30.

**L'evocazione**
*Regia di James Wan - V.m.14.*
Ore 22,40.

**Elysium**
*Regia di Neill Blomkamp.*
Ore 20,30 - 22,40.

**Turbo**
*Regia di David Soren.*
Fest. 16 - 17,45.

**Riddick**
*Regia di David Twohy.*
Fer. 20,30 - 22,40 fest. 15,30 - 17,30 - 20,30 - 22,40.

**One direction - This is us (3d)**
*Regia di Morgan Spurlock.*
Fer. 20,30 - 22,40 fest. 15,30 - 17,30 - 20,30 - 22,40.

### VICTOR
Via S. Vittore, 1680 - San Vittore di Cesena. 368208218.
Prezzo unico € 3,50.

**Prossima apertura**

## CESENATICO

### ASTRA
Via L. Da Vinci n. 8/a. 054780340.
Int. € 6 - rid. € 5 - Lun. feriale € 3.

**Benvenuto Presidente**
*Regia di Riccardo Milani.*
Ore 21,15.

## SAVIGNANO A MARE

### UCI CINEMAS ROMAGNA
C/o Romagna Center - P.zza F.lli Lumiere. 899788678.
int. € 8 - merc. fer. € 5,50.

**Riddick**
*Regia di David Twohy.*
Fer. 17 - 19,20 - 19,45 - 22 - 22,30 sab. fe sab. ult.0,40st.14,14 - 16,40 - 17 - 19,20 - 19,45 - 22 - 22,30.

**L'ultimo Imperatore (3d)**
*regia di Bernardo Bertolucci.*
Mart. Merc.19 - 22,20.

**One direction - This is us (3d)**
*Regia di Morgan Spurlock.*
Giov.19,45 - fer.17,15 - 20 - 22,40 sab. fest. 15 - 17,15 - 20 - 22,40 sab. ult.1.

**Il mondo di Arthur Newman**
*Regia di Dante Ariola.*
Fer. 17,30 - 20 - 22,30 sab. fest. 15 - 17,30 - 20 - 22,30 sab. ult.0,50.

**Comic movie**
*Regia Elizabeth Banks, Steven Brill - V.m.14.*
Fer. 17,30 - 19,30 - 20 - 22,30 sab. fest. 14,15 - 17,30 - 19,30 - 20 - 22,30 sab. ult.0,50.

**L'intrepido**
*regia di Gianni Amelio.*
Fer. 17 - 19,40 - 22,20 sab. fest. 14,30 - 17 - 19,40 - 22,20 sab. ult.1.

**Shadowhunter (Citta' di ossa)**
*Regia di Scott Charles Stewart.*
Fer. 17 - 19,50 sab. fest. 14 - 17 - 19,50 matr merc.17.

**Elysium**
*Regia di Neill Blomkamp.*
Fer. 17 - 17,20 - 20 - 22,40 sab. fest. 14,45 - 17 - 17,20 - 20 - 22,40 sab. ult.0,40 matìrt.22,10.

**La variabile umana**
*Regia di Bruno Oliviero.*
Ore 17,20.

**In trance**
*Regia di Danny Boyle - V.m.14.*
Ore 22,30 sab. ult.0,50.

**Turbo**
*Regia di David Soren.*
Fer. 17 sab. fest. 14,30 - 17.

**L'evocazione**
*Regia di James Wan - V.m.14.*
Fer. 17 - 19,40 - 22,30 sab. fest. 14,15 - 17 - 19,40 - 22,30 sab. ult.1 giov.17 - 22,30.

**Monsters University**
*Regia di Dan Scanlon.*
Fer. 17 - 19,35 sab. fest. 14,15 - 15 - 17 - 19,35 mart.18,30 - 21,30.

**Red 2**
*Regia di Dean Parisot.*
Ore19,40 - 22,20 sab. ult.1 mart.

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 9988 Pagina 12
Periodicità : Quotidiano Dimens5:76 %
RestoCarlinoRN_130907_12_1.pdf 57 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

1 RIMINI

# Festival della cucina al parco Galvanina

*La 13ª edizione del Festival della Cucina Italiana approda al parco terme Galvanina. Street food, salumoterapia, pizza napoletana, lezioni delle sfogline, percorso termale romano. Fino a domenica si gusterà il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola e oltreconfine. Ingresso gratuito.*

Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_130907_26_2.pdf

Pagina 26
Dimens7:41 %
73 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# I salumi, una vera arte

*Due personaggi, due modi di interpretare l'antica arte salumiera. Due maestri, Simone Fracassi e Ivan, protagonisti al Festival della Cucina Italiana in programma da ieri e fino a domani al Parco Galvanina.*

Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130908 - 08/09/2013
Diffusione : 9988 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens22.04 %
RestoCarlinoRN_130908_17_1.pdf 218 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

**PARCO GALVANINA** PREMIATI IMPRENDITORI, CHEF STELLATI E GIORNALISTI

# Il Festival della Cucina Italiana cala il poker per il gran finale

**IL FESTIVAL** della Cucina Italiana chiude con il poker, premiando quattro personaggi del Belpaese, che si sono particolamente distinti nel mondo della cultura, della cucina, del giornalismo e dell'imprenditoria. Oggi alle 12.30 ci sarà la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), all'imprenditore Leonardo Spadoni (Molino Spadoni e Officine Gastronomiche Spadoni), allo chef stellato Niko Romito (ristorante Reale di Castel di Sangro) e al giornalista enogastronomico di Mediaset, Gioacchino Bonsignore. Tutto questo al Parco Terme della Galvanina alla presenza del Maestro Gianfranco Vissani e del cuoco riminese che ha conquistato Los Angeles, Gino Angelini (***nella foto***). Nell'immensa isola di degustazioni e eventi, su

10mila metri quadrati di esposizione, per l'ultimo giorno di eventi, oggi saranno proposti tanti piccoli festival in uno, con cibi, vini, birre della penisola, ma non solo. Lo Streetfood Village, la classica piadina romagnola della 'Lella', le sfide dei maestri mondiali di pizza e quelle dei mastri carnaioli, le sedute di 'Salumoterapia', la cucina raffinata di Pomod'oro e Quarto Piano, le birre artigianali, le migliori produzioni regionali del vino dell'Appennino romagnolo. E ancora i percorsi termali della Galvanina con visita ai reperti romani, stand con prodotti bio, i corsi per imparare a fare pasta fresca con le arzdore romagnole, concerti e dj-set. Un'ultima giornata... da leccarsi i baffi. L'ingresso è gratuito. Cancelli aperti dalle 10.30 alle 22. Info: *www.festivaldellacucinaitaliana.it*.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130909 - 09/09/2013
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_130909_7_1.pdf
Pagina 7
Dimens20.76 %
206 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# Alla Galvanina un successo da leccarsi i baffi

## *Il Festival della Cucina Italiana tornerà a Rimini anche nel 2014*

**UN SUCCESSO** che richiede il bis. E l'annuncio ufficiale è arrivato ieri dal patron della Galvanina, Rino Mini: Rimini ospiterà anche la prossima edizione del festival della Cucina Italiana. Il mondo della cultura, della cucina, del giornalismo e dell'imprenditoria si è ritrovato al Festival della cucina per la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina nella giornata di chiusura della kermesse del gusto. Una chiusura che non poteva avvenire con un annuncio migliore per Rimini. Premiazioni che hanno visto la consegna del Trofeo sezione giornalismo a Gioacchino Bonsignore di Gusto Canale 5, premiato dal critico enogastronomico Luigi Cremona. La sezione 'imprenditoria' è andata a Leonardo Spadoni, premiato da Lucia Ercole di Saclà e Achille Marino di Galvanina. Miglior cuoco è il pluristellato Niko Romito, premiato da Elsa Mazzolini curatrice del Festival e direttore della rivista 'La Madia Travelfood' la più 'antica' rivista di enogastronomia d'Italia. Infine, la sezione cultura, a Pier Luigi Celli, premiato da Juri Magrini, assessore all'Agricoltura della Provincia di Rimini. La cerimonia di premiazione ha avuto anche una sorpresa finale: la consegna di un premio speciale proprio a Rino Mini da parte di Elsa Mazzolini. Tutti i premi della giornata, delle speciali sculture in vetro di Murano, sono stati realizzati da Vetrofuso di Cesena.

**IL TROFEO**
**Premiato come miglior cuoco il pluristellato chef Niko Romito**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 130910 - 10/09/2013
Diffusione : 9988 Pagina 25
Periodicità : Quotidiano Dimens9:96 %
RestoCarlinoRN_130910_25_1.pdf 99 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

**BILANCIO** RECORD PER L'EVENTO CULINARIO AL PARCO GALVANINA

# Il Festival mette a tavola 32mila persone

**CON** oltre 32mila persone in appena tre giorni, il sorriso di Rino Mini è pienamente giustificato. «Stiamo già lavorando alla prossima edizione per ampliare area e offerta» spiega il patron della Galvanina e del parco nel quale durante il weekend si è svolto il Festival della cucina italiana. Dopo le quattro serate revival organizzate dall'Altro mondo, che hanno fatto tornare la voglia di Bandiera gialla e Galvanina, riscoprendo una realtà di Rimini, anche il pubblico di over Trenta a salire si è ripresentato in collina. Sabato sera riuscire ad avvicinarsi in auto al Parco era un'impresa. Più agevole domenica sera, ma anche in quel caso all'interno le presenze si contavano in migliaia. «Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità – afferma Rino Mini, presidente di Galvanina spa –. La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventi di questo tipo. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore».


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

CORRIERE DI AREZZO
della provincia

N° e data : 130904 - 04/09/2013
Diffusione : 1220 Pagina 32
Periodicità : Quotidiano Dimens11.36 %
Corriere5_130904_32_3.pdf 138 cm2

Sito web: http://www.corrierediarezzo.it

**Rassina** *Il macellaio tra i protagonisti del grande evento dedicato alla cucina in programma dal 6 all'8 settembre*

# Prosciutto del Casentino al Festival di Rimini con Fracassi

**Simone Fracassi** Macellaio di Rassina

CASENTINO - Simone Fracassi, di Rassina, produttore di un prosciutto presidio Slow Food, sarà al Festival della Cucina Italiana a Rimini (13a edizione, parco Terme Galvanina, Rimini Alta 6-7-8 settembre 2013). Fracassi porta le sue prelibate proposte di norcineria toscana. Fracassi è un macellaio di quarta generazione (la prima è del 1927), e riesce a dare dignità ad ogni parte delle carni proposte, dalla bistecca fiorentina al bollito, dal prosciutto del Grigio Casentino alla finocchiona. "Il suo antro delle meraviglie è popolato dai prosciutti, dalle bistecche e dal bollito che ti richiamano come tante sirene", scrive di lui Alessandro Bocchetti. Una magia di sapori che farà bello sfoggio nel "grande luna park del cibo" al Festival. A corollario sarà di scena la Mora Romagnola con il sapore intenso del vero guanciale allevata che Officine Gastronomiche Spadoni realizza nel proprio stabilimento di Brisighella. Il guanciale è delicatamente aromatizzato con i classici "odori" della nostra tradizione: pepe nero macinato, chiodi di garofano e cannella e stagionato per oltre 6 mesi. Alla parata di sapori di Rimini il nostro macellaio di Rassina sarà protagonista insieme ad un altro collega emiliano, Ivan, Uno si chiama Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, locale a due passi dalla casa natale di Giovanni Guareschi. Ivan è noto per aver lanciato la Salumoterapia.


Copyright (Corriere di Arezzo)

Riproduzione vietata

ROMAGNA Corriere di Forlì e Cesena

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Corriere9_130905_8_5.pdf
Pagina 8
Dimens13.18 %
193 cm2

Sito web: http://www.corriereromagna.it

CASTROCARO

# Vini romagnoli di scena a Rimini

**CASTROCARO.** Anche la parte migliore della produzione enologica romagnola protagonista, da domani a domenica a Rimini, alla 13ª edizione del Festival della cucina italiana.

Si tratta dei vini prodotti da 11 cantine del Consorzio Appennino Romagnolo con sede a Castrocaro, in rappresentanza da Imola a Rimini, che saranno proposti in degustazione dai sommelier e dagli stessi produttori. In abbinamento si potrà degustare anche una selezione di prodotti - salumi e formaggi - di Officine Gastronomiche di Spadoni. Ecco le cantine partecipanti alla rassegna riminese: Balducci (Forlì), Fiorentini (Castrocaro), Luva (Modigliana), Villa Bagnolo (Castrocaro), Castello di Carpineta (Cesena), Tenuta Nasano (Riolo Terme), Tenuta Masselina (Castelbolognese), Poderi delle Rocche (Imola), Podere dell'Angelo (Rimini), Ca' Perdicchi (San Paolo Rimini), Casa Zanni (Villa Verucchio). Insieme ai nettari già conosciuti ci sarà anche il Giove, nato dall'apporto di tutti i consorziati e destinato al mercato mondiale, per la prima volta proposto in una località del Riminese. Nei bicchieri, quindi, scorreranno il Giove Sangiovese Doc Superiore, l'Albana Docg e lo Spumante a base di uve romagnole a bacca bianca. Il Consorzio, poi, proporrà ad ogni persona che acquisterà un assaggio nello stand un buono per una bottiglia omaggio Igp/Igt da ritirare in una delle cantine aderenti a fronte di una spesa di almeno 10 euro. Chi, poi, condividerà le proprie fotografie scattate in occasione della kermesse riminese potrà essere selezionato per un omaggio da ritirare allo stand del Consorzio.

Vini assoluti protagonisti

Per informazioni il sito www.giovewines.com.


Copyright (Corriere Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 15000 Pagina 10
Periodicità : Quotidiano Dimens21.27 %
CorriereRomagna_130905_10_2.pdf 311 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Cibo e vino, Rimini diventa capitale

## *Parco Terme Galvanina, da domani a domenica il Festival della cucina*

di VALERIA GABRIELLI

**RIMINI.** In questo weekend di fine estate, Rimini torna a essere la capitale del buon cibo e del buon bere: al Parco Terme Galvanina, da domani a domenica, si terrà la tredicesima edizione del "Festival della cucina italiana", patrocinato dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. La kermesse trasformerà l'area verde sul colle di Covignano in un tematico dedicato all'enogastronomia, con stand, musica, incontri, dimostrazioni e area benessere. Tema centrale di questa edizione saranno le diverse e molteplici fruizioni del cibo: dallo streetfood, omaggiato in un'area appositamente dedicata con piatti tipici di Sicilia, Abruzzo, Toscana, Lazio, Puglia ed Emilia Romagna con l'immancabile piadina della Lella, alle pietanze più elaborate proprie dei ristoranti come Quartopiano, Pomod'Oro Beach e Degusto. Viaggio in Italia, passando per l'arte della pizza, portata in scena dall'autore della "Pizza della nonna" impastata con il lievito madre Carmine Ragno e dal primo campione nazionale di Pizza Napoletana Umberto Fornito. Spazio inoltre agli amanti della carne con la sfida tra la tipica Mora Romagnola, la prestigiosa Chianina toscana e l'autentica Carne Scozzese, annaffiando il tutto con birre artigianali qualificate, come l'Amarcord di Apecchio o la birra cruda di Pordenone, o con le migliori produzioni vinicole regionali proposte da undici delle quaranta cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo.

In occasione del festival, a ingresso gratuito, verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del parco e i partecipanti potranno scoprire le proprietà dei prodotti biologici, per unire così gusto e salute. Non solo cibo, ma anche solidarietà e opportunità di apprendimento: oltre alle dimostrazioni delle storiche azdore sulla preparazione di pasta fresca e sughi, domani alle 17.30 si terrà il convegno "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere", con esperti che ne illustreranno le importanti proprietà, mentre nei tre giorni della rassegna sarà sempre aperto uno spazio con capi d'abbigliamento dell'associazione "Made in Jail", realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica per il reinserimento dei detenuti nella società. Domenica alle 12.30 verranno inoltre consegnati i quattro premi del "Trofeo Galvanina 2013": a Pier Luigi Celli per la cultura, a Leonardo


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130905_10_2.pdf
Pagina 10
Dimens21.27 %
311 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

Spadoni per l'imprenditoria, a Gioacchino Bonsignore per il giornalismo e a Niko Romito per la cucina. Venerdì e sabato dalle 16 alle 24, domenica dalle 20.30 alle 22. Info e dettagli: www.festivaldellacucinaitaliana.it. (*valeria gabrielli*)

Foto di gruppo ieri al ristorante Pomod'oro per gli organizzatori


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130828_10_2.pdf
Pagina 10
Dimens8:47 %
124 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Il Trofeo Galvanina allo chef Niko Romito

**RIMINI.** Due stelle Michelin, tre forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida *Identità Golose*. Il *pedigree* ai fornelli di **Niko Romito** parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il *Gruppo Espresso*). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il **Trofeo Galvanina** come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del **13° Festival della cucina italiana** (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto *Spazio* a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceverà il testimone da **Pino Cuttaia** (2012) e **Gino Angelini** (2011), i due vincitori delle edizioni precedenti.

Lo chef Niko Romito


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130901 - 01/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130901_8_9.pdf
Pagina 8
Dimens43.24 %
633 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# TURISMO: LA STAGIONE VOLGE AL TERMINE

# Eventi e bel tempo, speranza settembre

*Dal Motomondiale al Festival Francescano: migliaia di presenze sono garantite*

**Rimini reservation: «Per ora dati in linea con il 2012, possiamo ottenere buoni numeri»**

di LUCA CASSIANI

**RIMINI.** Gli eventi non mancano: se il tempo tiene settembre potrà regalare buone soddisfazioni. E' questo, in sintesi, il pensiero degli operatori del turismo in vista del mese che chiude la stagione.

**Gli eventi.** L'evento principe di settembre è senza dubbio il Motomondiale (dal 13 al 15). Porta diverse migliaia di ospiti soprattutto nella zona sud della provincia. Ma anche Rimini ha il suo tornaconto. Sceglie il capoluogo chi vuole soggiornare in strutture di livello, a partire da qualche società importante legata al *circus* delle due ruote. Ma ci sono anche altri appuntamenti di peso. A partire dalla **Sagra musicale malatestiana** (dal 27 agosto fino al 15 settembre), dal **Blog Fest**

Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130901 - 01/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130901_8_9.pdf
Pagina 8
Dimens43.24 %
633 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

(dal 20 al 22 settembre) sino al **Festival Francescano** (27-29 settembre), senza trascurare il convegno degli alcolisti anonimi al palacongressi che solitamente coinvolge molti ospiti. La prima manifestazione in ordine di tempo è però il **Festival della cucina italiana** al parco terme della Galvanina. Giunto alla 13ª edizione è un evento itinerante che sbarca a Rimini per la prima volta ma che potrebbe rimanerci in futuro raccogliendo l'eredità lasciata da Squisito di San Patrignano.

***Marina Lappi (Pa): «Sempre più last minute, se il meteo ci aiuta, possiamo fare bene»***

**Promozione alberghiera.** Marina Lappi di Promozione alberghiera, fotografa così l'ultima parte della stagione: «Agosto è andato bene. Anche questo week-end è stato molto richiesto. Per settembre aspettiamo buone notizie dalle previsioni meteo e dalle richieste *last minute*. Le camere da vendere sono tante, ma fino al 15, con offerte speciali e sconti per i bambini, forse riusciremo ancora ad attirare turisti».

Quanto agli appuntamenti: «C'è la *Sagra Malatestiana* che non fa grandi numeri ma è un bellissimo evento. La novità potrebbe essere il *Festival della cucina*: spero che possa crescere. E' la prima volta che si svolge a Rimini, ma gli eventi gastronomici suscitano sempre grande appeal».

**L'Aia.** Patrizia Rinaldis, presidente dell'Associazione albergatori di Rimini sottolinea: «Se il tempo è bello andiamo avanti. Da lunedì 9 inizieranno le chiusure dei primi hotel. Settembre è storicamente un mese dedicato al sociale: chi ha questo tipo di clientela fa registrare buoni affari. Siamo nella coda della stagione e l'inizio della scuola condiziona le prenotazioni».

***Rinaldis (Aia): «E' il mese del sociale ma dal 9 i primi hotel inizieranno a chiudere»***

**Rimini reservation.** Il presidente di Rimini reservation Ivan Gambaccini è ottimista: «Settembre propone un calendario fitto di eventi. Esistono i presupposti per ottenere buoni numeri. Anche oggi ci sono state numerose prenotazioni sempre seguendo la logica del *last minute*: per ora i dati generali sono in linea con quelli dell'anno scorso».

A riprova delle sensazioni positive che regnano fra gli addetti ai lavori, Gambaccini rivela che «per la prima volta teniamo aperto una settimana in più l'Ufficio informazioni turistiche (Iat) di Viserba. La speranza è che ci siano parecchi arrivi e che vadano a compensare un giugno "appesantito" dal maltempo».

Un'ulteriore spinta alle prenotazioni - secondo Gambaccini - può arrivare «dall'attività di Visit Emilia Romagna. Da oggi infatti ritorna la promozione per l'ingresso gratis dei bambini nei parchi di divertimento già lanciata a giugno e che verrà replicata in settembre. Iniziativa che, viste le prenotazioni sempre più *last second*, ci darà una mano».


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130901 - 01/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130901_8_9.pdf

Pagina 8
Dimens43.24 %
633 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

Non sono male le impressioni di settembre I turisti restano in riviera


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130906 - 06/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130906_28_5.pdf

Pagina 28
Dimens0:61 %
9 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

**FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**

Al Parco Terme Galvanina dalle 16, appuntamento con il Festival della cucina italiana. Ingresso libero.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130906 - 06/09/2013
Diffusione : 15000 Pagina 21
Periodicità : Quotidiano Dimens24.47 %
CorriereRomagna_130906_21_3.pdf 358 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# La cucina italiana vi lascerà a bocca aperta

**Rimini.** Dallo street food alla musica: da oggi a domenica al Parco Terme Galvanina il festival itinerante delle specialità tricolore

di MILENA FERRARI

**RIMINI. Se fino a pochi anni fa eravamo come contadini che ignoravano quanto fosse buono il formaggio con le pere, ora non solo apprezziamo il contrastante connubio tra i due alimenti ma con occhio critico e curioso cerchiamo le loro espressioni migliori. Armati di stuzzicadenti e tovaglioli ci rechiamo nei tanti stand allestiti in sagre e manifestazioni gastronomiche, piluccando qua e là.**

Come fare quindi a non andare a piluccare al *Festival della cucina italiana*, da oggi a domenica al **Parco Terme Galvanina**. Giunto alla 13ª edizione, il festival itinerante delle specialità italiane ci lascerà sicuramente a bocca aperta per i 10mila metri quadrati di esposizione. Bocca aperta ma non vuota grazie alle degustazioni, agli assaggi e alle centinaia di prodotti che potranno essere acquistati a prezzi speciali.

Tante le aree tematiche: dal cibo di strada alla cucina stellata, dalla carne alla brace alla verace pizza napoletana, dalle birre artigianali ai grandi e corposi vini della Penisola. I tre giorni di manifestazione, patrocinati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, saranno dedicati anche al benessere e alla salute del corpo con la riapertura del reparto di cure idropiniche del parco e l'allestimento di una mostra di cibi e bevande biologici. Ogni anno gli organizzatori della rassegna enogastronomica assegnano quattro premi a persone che si sono distinte nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

Dopo Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Bruno Gambacorta – per citarne alcuni – in questa edizione i riconoscimenti vanno a **Pier Luigi Celli**, presidente dell'Agenzia nazionale del turismo, all'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni, al giornalista della rubrica "Gusto" del Tg5 **Gioacchino Bonsignore** e allo chef **Niko Romito**. Oggi e domani, dalle 16 alle 24, e domenica, dalle 10.30 alle 22, il palato farà festa tra le bombette di Alberobello e i cannoli siciliani, tra gli arrosticini abruzzesi e le olive ascolane. Queste alcune proposte dello **Streetfood Village** dove non mancherà la piada farcita in mille modi diversi. Gli amanti della carne seguiranno come segugi il profumo delle more romagnole e delle chianine toscane, cotte su griglie all'aperto insieme alla carne scozzese, potendo compararle fra loro con assaggi a prezzi modici. Spettacolo assicurato dai campioni di piazza acrobatica che, tra un volo e l'atro, prepareranno pizze di ogni genere e gusto. Musica, incontri e solidarietà completano il quadro di questo appuntamento, realizzato con la consulenza del maestro **Gianfranco Vissani**.

Ingresso libero.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130907_5_1.pdf

Pagina 5
Dimens2:73 %
40 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

GALVANINA

## Ivan Fracassi al Festival della cucina

Il percorso sensoriale è il fil rouge della proposta di Ivan e Fracassi al Festival della cucina italiana in corso al parco della Galvanina. Ci si siede in un tavolo, prima si viene eruditi sul prodotto, poi lo si assapora con il naso e con la vista, per passare quindi al palato, magari concentrando i sapori sotto un lenzuolo posto sul capo così da respirarne tutti gli affluvi. Oggi appuntamento dalle 16 a mezzanotte; domenica dalle 10.30 alle 22. Ingresso gratuito.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 130908 - 08/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130908_7_1.pdf
Pagina 7
Dimens10.65 %
156 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

### Oggi l'assegnazione del Trofeo Galvanina

# Celli, Romito, Bonsignore e Spadoni: ecco il poker del Festival della cucina italiana

Leonardo Spadoni

**RIMINI.** Il Festival della cucina Italiana chiude con quattro assi della cultura, della cucina, del giornalismo e dell'imprenditoria.

Oggi alle 12,30 ci sarà la consegna del Trofeo Galvanina in questa edizione assegnato a **Pier Luigi Celli**, presidente di Enit (Agenzia nazionale del turismo), all'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, allo chef stellato **Niko Romito** del ristorante Reale di Castel di Sangro. al giornalista enogastronomico di Mediaset **Gioacchino Bonsignore**. Tutto questo al Parco Terme della Galvanina alla presenza del maestro Gianfranco Vissani e del cuoco riminese che ha conquistato Los Angeles, Gino Angelini (vincitore dell'edizione 2011). Anche oggi, giornata conclusiva del festival, sarà possibile gustare le delizie della cucina italiana dalle 10,30 alle 22. L'ingresso è gratuito. www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna di Forlì e Cesena

N° e data : 130908 - 08/09/2013
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Corriere9_130908_13_1.pdf

Pagina 13
Dimens5:06 %
74 cm2

Sito web: http://www.corriereromagna.it

## IN BREVE

VETROFUSO A RIMINI

**● PREMIO CESENATE**

Il Trofeo Galvanina si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena per la realizzazione della prestigiosa vetrofania artistica che in questa edizione sarà consegnata a 4 illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, Gioacchino Bonsignore giornalista Mediaset, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro. E' stata la creatività di Daniela Poletti a modellare le quattro sculture in vetro fuso che saranno consegnate al Festival della Cucina oggi, al Parco Terme Galvanina a Rimini, in occasione della 13ª edizione dell'evento. È il terzo anno di fila che prosegue la collaborazione di Vetrofuso con il Trofeo, già consegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Vittorio Sgarbi.


Copyright (Corriere Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 130909 - 09/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130909_6_1.pdf

Pagina 6
Dimens12.7 %
186 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

Ieri la consegna del trofeo a quattro personaggi

# Il Festival della cucina chiude con un annuncio: prossima edizione di nuovo al parco della Galvanina

Da sinistra Elsa Mazzolini, Niko Romito, Pier Luigi Celli, Rino Mini, Leonardo Spadoni, Gioacchino Bonsignore

**RIMINI.** Il mondo della cultura, della cucina, del giornalismo e dell'imprenditoria si è ritrovato al Festival della cucina per la consegna del Trofeo Galvanina nella giornata di chiusura della kermesse del gusto durante la quale il patron Rino Mini ha annunciato che il parco ospiterà anche la prossima edizione della manifestazione, la 14esima.

Giornata di premiazioni dunque quella di ieri che ha visto la consegna del Trofeo sezione giornalismo a Gioacchino Bonsignore di Gusto Canale 5, premiato dal critico enogastronomico Luigi Cremona. Per la sezione imprenditoria il riconoscimento è andato a Leonardo Spadoni, premiato da Lucia Ercole di Saclà e Achille Marino di Galvanina.

Come miglior cuoco il vincitore è risultato il pluristellato Niko Romito, premiato da Elsa Mazzolini curatrice del Festival e direttore della rivista "La Madia Travelfood" la più "antica" rivista di enogastronomia d'Italia.

Infine, per la sezione cultura, il riconoscimento è stato assegnato a Pier Luigi Celli, premiato da Juri Magrini, assessore all'Agricoltura della Provincia di Rimini. La cerimonia di premiazione ha avuto anche una sorpresa finale: la consegna di un premio speciale proprio a Rino Mini da parte di Elsa Mazzolini.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 130911 - 11/09/2013
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_130911_7_2.pdf
Pagina 7
Dimens13 %
190 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Il Festival della cucina chiude con 32mila presenze

**RIMINI.** In tre giorni oltre 32mila presenze. Sono i numeri del *Festival della cucina italiana* che si è chiuso domenica scorsa al parco della Galvanina e che in oltre 10mila metri quadrati ha raccolto i protagonisti della cultura enogastronomica e il meglio dei sapori d'Italia.

«E' stato un successo al di sopra di ogni più rosea aspettativa - afferma **Rino Mini**, presidente di Galvanina Spa -, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità. La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la 14ª, anche perché la *location* ben si presta a eventi di questo tipo». Mini annuncia di avere già in cantiere «alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore».

Rino Mini durante le premiazioni

Lo stesso presidente dell'Enit, **Pier Luigi Celli**, intervenuto al festival ha sottolineato: «La cucina è una delle migliori ambasciatrici del *made in Italy*: l'importante è esserne consapevoli. Mi auguro che le istituzioni lo siano e comprendano la portata di un evento come questo».


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

DI TUTTO

N° e data : 30038 - 10/10/2013
Diffusione : 110310
Periodicità : Settimanale
DiTutto_30038_93_6.pdf
Pagina 93
Dimens100 %
613 cm2



# UMBERTO FORNITO È CAVALIERE

## Il maestro pizzaiolo riceve l'onorificenza dal Presidente

DI GIUSEPPE DE GIROLAMO

La pizza è divenuta un grande business commerciale che attira tanti artefici di preparazione di pizze e altrettanti fruitori dell'operato di chi si definisce pizzaiolo.
I "veri" pizzaioli, quelli che fanno questo lavoro inteso come professione sono però, non i tantissimi gestori o dipendenti di pizzerie, ma chi veramente porta nel cuore la Vera Pizza Napoletana.
Fra i veri maestri che la pensano così c'è senza dubbio Umberto Fornito, meritorio dei tanti titoli di pluridecorato campione del mondo che può vantare di aver conquistato con tanto impegno di lavoro e dedizione alla pizza.
Nel suo regno dell'Antica Pizzeria Frattese, a Frattamaggiore, Fornito accoglie - con la sua margherita o marinara nel perfetto rispetto del diktat di norme imposte per la Pizza Napoletana S.t.g., ma anche con tante variazioni, su un disco di pasta unico per fattura, lievitazione accurata, stesura, farcitura, cottura e servizio a tavola - sempre più clienti, nonostante in questo locale siano servite esclusivamente pizze ed è divenuto un vero mito per i veri buongustai di questo prodotto tanto da creare al mattino come a sera e in tutti i giorni lunghe file per avere la gioia di sedersi a tavola e provare l'arte della pizza.
Fornito - primo classificato per la "Pizza di Qualità" a Montecarlo, Campione del mondo dell'Stg a Salsomaggiore, vincitore del trofeo Italian Style a Manhattan, conquistatore dell'Italian Style a Las Vegas, campione del Pizza Talent Show 2013 e ancora onori conquistati sul campo, come quello di Cavaliere della Pace assegnatogli dalla Confederazione internazionale dei Cavalieri Crociati di Malta (ad Assisi) - ha ricevuto, u per i suoi meriti, il massimo riconoscimento anche da parte del Presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano, con il conferimento dell'Onorificenza di Ordine al merito di Cavaliere della Repubblica, consegnata in Prefettura a Napoli.

Umberto Fornito e Umbertino Costanzo.

Fornito ora può permettersi anche di allontanarsi qualche giorno dalla propria pizzeria e divenire realmente l'Ambasciatore della Pizza, avendo creato il figlio Vincenzo degno artefice della continuazione di quest'arte e la figlia Orsola perfetta conduttrice dell'attività dell'Antica Pizzeria Frattese", che ritrova anche nell'Antica Pizzeria Frattese 2, il ristorante-pizzeria di Pasquale, altro figlio del grande campione, sempre a Frattamaggiore, un gran riscontro di professionalità, qualità e sapori originali ed autentici.
Fiorito è appena tornato dal 13° Festival della Cucina Italiana. Nel Parco Galvanina, dove si è tenuto il Festival, il grande campione della pizza ha offerto la propria professionalità per accontentare circa mille persone, delle tante accorse nei tre giorni di apertura della manifestazione dalle 18 alle 24 che dopo aver, con curiosità, gustato le sue pizze non hanno potuto fare a meno di sfilare e complimentarsi con il pizzaiolo che è stato ripreso ed intervistato dalle tante tv intervenute alla kermesse compresa la trasmissione di Raiuno Linea Verde, che gli ha dedicato ampi spazi.
Il maestro Fornito ha portato al parco Galvanina di Rimini, dove si è svolto il festival itinerante organizzato storicamente da Gourmadia srl, editrice di una delle più specializzate riviste dell'enogastronomia La Madia Travwelfood, anche il giovane undicenne nipote Umberto Costanzo, autore dall'età di quattro anni, attraverso gli insegnamenti del nonno, di elaborate, fantastiche e fantasiose pizze che lo hanno portato anche alla conquista del titolo di campione del mondo categoria Junior di Pizza acrobatica, ovvero Free Style.
Umbertino, ormai conosciuto da tutti anche per le varie apparizioni sulle reti nazionali televisive, è divenuto subito la primaria attrazione della manifestazione riminese sbalordendo tutti per la sua arte, passione e impegno resi tangibili con grandi esibizioni sia in pizzeria sia sul grande palco allestito per gli spettacoli in quello che era il Bandiera Gialla di Rimini.




Copyright (Di Tutto)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 86
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf
Pagina 87
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

manie: i baracchini chic

Ape car su San Pietro, capanne al mare, camper in rotonde a strapiombo sul blu. Sono i nuovi bar mobili, dove maestri del gusto pop inventano panini alla mortadella, tartine, piatti di plastica con crostacei. Ecco i migliori, anche in città

# Trippa e champagne

G. Malenni / DOVE

A Roma, il martedì, nel prato vista Cupolone all'ingresso di Villa Pamphilj, sull'Olimpica, **L'Apernacchia** offre spuntini con spritz e torte salate.




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 88
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

Roberto Rocca / DOVE

Roberto Rocca / DOVE

Roberto Rocca / DOVE

Pieda, pida, piè o piada, secondo l'inflessione dialettale, la piadina romagnola guida quest'estate la riscossa del cibo di strada italiano, ma anche dei chioschetti, dei baracchini e di tutte quelle ricette casual, territoriali e low cost che uniscono risparmio, gusto e tipicità. Dotata di disciplinare di produzione e marchio Igp da inizio anno, la piada è celebrata a Rimini, da poco, anche da un portale-mappa (sul web e come app da smartphone) con tutti i luoghi dove gustarla nella provincia di Fellini (www. riministreetfood.it). Anche il superchef Massimo Bottura ha fatto il tour dei chioschi per imparare i segreti della piada da maestre come la **Lella**, la storica piadaiola Maria Gabriella Magnani (per poi inventare la Piada Rimini Street Food 2013: pesto modenese con lardo di Mora Romagnola, Reggiano 36 mesi, aglio, rosmarino e pepe nero). Ci sono anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, che ne coordina la produzione semi-industriale e l'export, e l'ultraortodossa Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola, con sagre e corsi dedicati. E dietro la piada, feste e iniziative (riquadro a pag. 95) celebrano altre perle dello street food: arrosticini abruzzesi, pani cà meusa siciliano, cartoccio di fritti, frutti di mare, panini e macedonie... Un boom. Del resto due reality televisivi sono dedicati in questa stagione al cibo di strada italiano: *Street Food Heroes* (su Mediaset Italia 2) e *Unti e bisunti* su DMax (canale 52 del digitale terrestre), con le ricette dello chef Gabriele "Rubio" Rubini, mentre il Gambero Rosso ha appena pubblicato una guida di indirizzi italiani on the road, *Street Food*, e Lonely Planet quella ai migliori "gastro-carretti" del mondo, *Food Lovers Guide to the World*, partendo da una constatazione: i ristoranti chiudono, i baracchini no. *Dove* ha assaggiato il meglio dei te-




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 89
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

1-2. Il dehors e un piatto da **Puntarenas**, a San Foca (Le). 3. Sul lungomare di Gallipoli (Le), **Le Delizie del Mare** frigge al volo pesci e crostacei locali.




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 90
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

G. Malunti / DOVE

G. Malunti / DOVE

G. Malunti / DOVE

sori da chiosco da provare quest'estate. Partendo proprio dall'Adriatico.

Sulla costa riminese la piadina – a partire dalla classica con formaggio squacquerone, pure lui da poco insignito del marchio Dop – è solo il più celebre dei cibi proposti da baracchini, pulmini e ambulanti locali. Ci sono anche i crescioni, o cassoni (piadine farcite prima della cottura con erbe, zucca, patate, formaggi), pesce fritto, spiedini, anguria, frutta candita. Sulla spiaggia di **Cattolica**, **Cesare** è un'istituzione. Berretto, occhiali a specchio, maglietta e bermuda bianchi, d'estate tira il carretto sulle passerelle. È l'unico a preparare ancora gli spiedini di frutta fresca caramellata: fragole, ciliegie, uva, cocco, accanto a ciambelle fritte e bomboloni alla crema o cioccolato preparati dalla moglie. Sul porto, **Zamarèn** è il microchiosco – pochi tavolini di legno, sgabelli impagliati e un bancone dipinto dal pittore locale Guido Di Carlo – dove Giovanna Bucci, ex igienista dentale, prepara coni di piada con il fritto di gamberi, calamari o verdure, e originali spiedini. Matteo Pronti, imprenditore riccionese di 35 anni, ha ideato invece un catering di pesce a bordo di un Apecar: **L'Apescheria**, inaugurata a **Riccione** in giugno. Dall'Ape (con piano cottura, friggitrice, frigo, lavandino, cappa aspiratrice) escono fritti di calamari nei coni di carta, saraghine, sardoncini alla griglia e menu di pesce (o di carne su richiesta). Un ultimo dettaglio: l'Ape viaggia a biodiesel, ricavato dagli oli esausti del fritto. Un fritto di mare fresco e croccante è vanto di **Kalamaro**, baracchino di legno bianco a strisce bordeaux sul Porto Canale di Riccione, a metà tra takeaway e osteria. Da asporto il fritto di calamaretti e ghiaccetti, sardoncini alla griglia, spiedini di gamberi, di calamari, di seppioline, con pane di San Patrignano a lievitazione naturale. A tavola ecco anche il risotto di mare come una volta, con ragù rosso di pesce, o il kalaburger di calamaro fritto, verdure, cipolla fritta e pomodori, con patate fritte tagliate grosse e una ciotolina di squacquerone sauce (formaggio, miele e senape). Solo materie prime a chilometro zero per la piadineria **NudeCrud**, al **Borgo San Giuliano** di Rimini: kamut e farro del Montefeltro, carne della vaccheria di San Patrignano, sale dolce di Cervia, crudo di Carpegna. Oltre a tante piadine – larghe, sottili, rettangolari –, si ordinano kit da picnic a base di piada e pidburger, con macinato di chianina dell'Appennino Tosco-Romagnolo, guanciale di Mora Romagnola, cipolla stufata e squacquerone di S. Patrignano. Inoltre, crescione o cassone con erbe di stagione (bietole in estate, rosole in inverno). "Affrontare la crisi e non subirla" è il motto di Massimiliano Astolfi, 44 anni, mente del progetto **iPiad** "per creare posti di lavoro per giovani". Lo scorso settembre ha aperto una piadineria, poi una gastronomia e, a marzo, una trattoria dove la piada è la star "con un po' d'innovazione": tovagliette personalizzate, menu a forma di tablet, magliette e colorati occhiali da sole iPiad e prezzi contenuti. Specialità? Il Ke piad – pollo alla griglia, insalata, pomodoro e salsa yogurt – e la piadizza. Sempre a Rimini, L'**Assassino** è il ritrovo del vero riminese per mangiare frutta fresca fino all'alba: il chiosco, sulla collina di Covignano, rimane aperto finché c'è gente. Tra angurie e macedonie spuntano idee come il cocco con nutella o il cocomero con menta. Altro cult, da quarant'anni, **Dalla Jole** è un baretto sul Porto Canale. Ci andavano i pescatori, ora c'è l'ape-chic con piade, piadizze, pata negra, ostriche e champagne, cozze e fritto misto, spiedini di pesce, formaggi di capra e 120 vini dal mondo. Altre idee sul sito dello




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

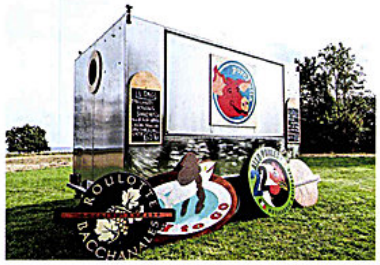
N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf
Pagina 91
Dimens100 %
7774 cm2

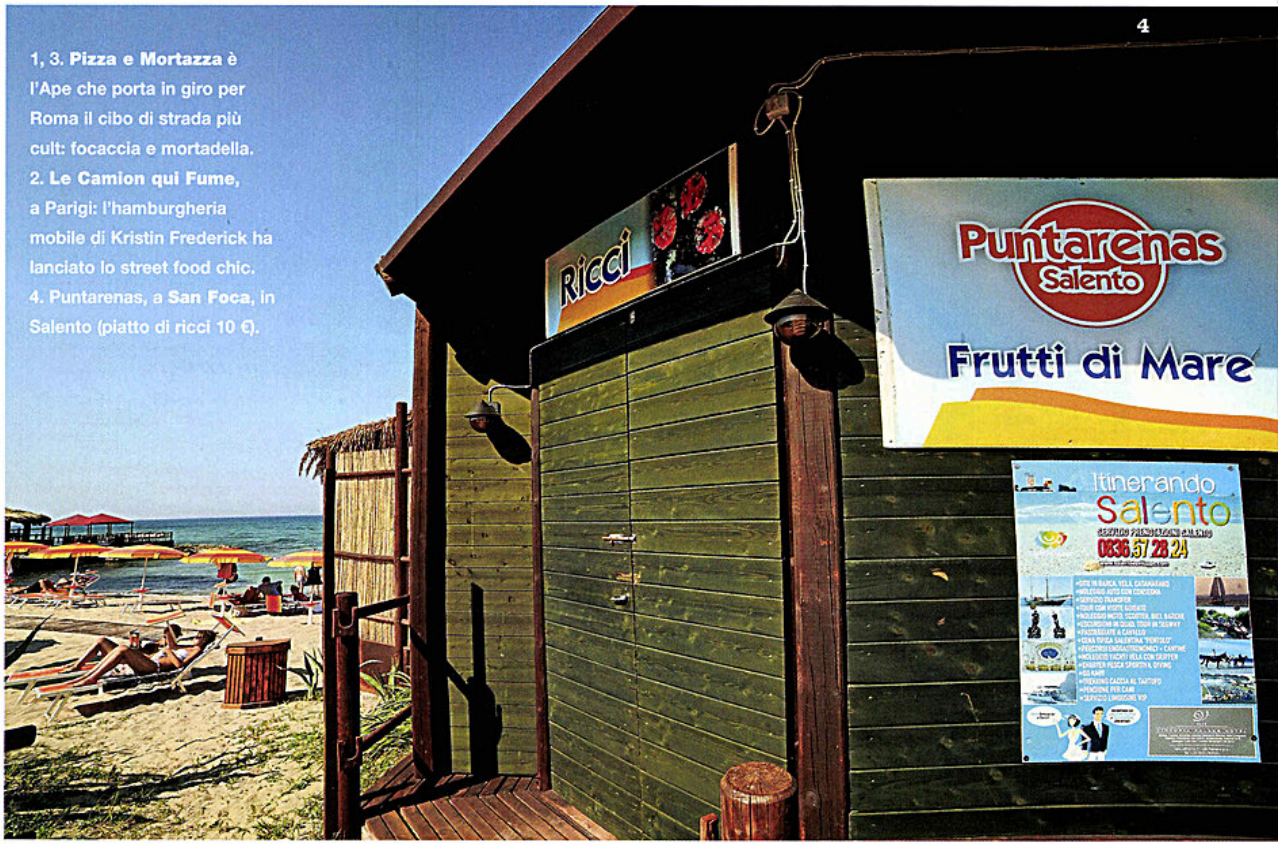
Sito web: http://viaggi.corriere.it

# Baracchini del futuro

*Baracchini di lamiera e vecchi caravan? Non solo. Il futuro dello street food è high-tech, e molto glam. Basta dare un'occhiata alla* ***Street Food Mobile*** *dell'architetto Andrea Carletti, Ape di design multiaccessoriata per creare tanti miniristoranti tematici. In vendita o in affitto su www.streetfoodmobile.com.* ***PastàMobile*** *è il nuovo franchising di Pasta & Company, azienda artigianale piemontese di pasta fresca: Ape gialle e nere diventano minicucine per portare in strada piatti caldi di pasta express (www.pastamobile.it). Intanto anche l'alta cucina si fa "street".* ***Mauro Uliassi****, 2 stelle Michelin all'omonimo ristorante di Senigallia, si è fatto progettare da Mirko Gabellini, designer di paddock per il Moto mondiale, una supercucina mobile: Uliassi Street Food Good, prototipo avveniristico in acciaio di minicucina full optional (friggitrice, cuoci pasta, piastra, abbattitore, forno, ecc.). "È un messaggio ai giovani chef di talento – spiega Uliassi – che non possono permettersi un ristorante stabile: un ottimo modo per risparmiare sulle infrastrutture (servizio, stoviglie, ecc.), ma non sulla qualità del cibo. E offrire pranzi a prezzi anticrisi". Ad agosto l'Uliassi-car sarà sulla Rotonda a Mare di Senigallia dove si mangeranno i piatti della tradizione marchigiana rivisitati: il panino di farina affumicata con porchetta e crunch di lardo, i vincisgrassi e, soprattutto, i "trapizzini" (tramezzini alla pasta di pizza, elaborati da Stefano Callegari) ripieni col brodetto, lo stoccafisso all'anconetana, il pollo alla cacciatora (info: www.uliassi.it/streetfood.php). La tendenza in realtà è forte da tempo all'estero, specie negli Usa e in Francia. Proprio ai food truck (pulmini) gourmand era dedicato a inizio luglio* ***Le Grand Fooding****, gastro-kermesse trendy al Plastic di Milano (lefooding.com). Tra le star Bernard Chesneau, giunto da Copenaghen guidando il suo pulmino gourmand (foto a fianco), e, soprattutto,* ***Kristin Frederick****, trentenne californiana cresciuta nel ristorante dei genitori, affinatasi all'École Ferrandi di Parigi, che in Francia ha varato il progetto* ***Le Camion qui Fume*** *(www.lecamionquifume.com), furgoni dove, spiega lei, "l'hamburger diventa autentica esperienza culinaria". "Uno dei miei primi amori gastronomici di viaggio è stata l'Italia", ammette poi la chef. "Dai francesi invece ho imparato il rispetto per la terra e i suoi prodotti". Il suo famoso Bbq Burger ha la carne tagliata a coltello e il pane fatto in casa. La versione Campagne è con champignon e cipolla caramellata, quella Giap con salsa teriyaki. I suoi due camion in giro per Parigi sfornano 250 burger al giorno: il successo è tale che Kristin ha anche scritto un libro con le sue ricette (Ed. Tana).*

Elena Bianco






1, 3. **Pizza e Mortazza** è l'Ape che porta in giro per Roma il cibo di strada più cult: focaccia e mortadella. 2. **Le Camion qui Fume**, a Parigi: l'hamburgheria mobile di Kristin Frederick ha lanciato lo street food chic. 4. **Puntarenas**, a **San Foca**, in Salento (piatto di ricci 10 €).

Roberto Rocca / DOVE




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 92
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

# Arrosticino o lampredotto?

Dalla piadina ai frutti di mare, un giro d'Italia con i piatti d'asporto più tipici e gustosi. Con gli indirizzi per trovarli in strada

| | IL PIATTO | DOVE TROVARLO |
|---|---|---|
| | **Piadina** Farina, acqua, sale e strutto (ma alcune "maestre" ammettono miele o latte). Sottile, leggera, meglio se spianata a mano e cotta espressa. | Quella Igp si trova da **Piada e Cassoni Dalla Lella** (v.le Rimembranze 74a, **Rimini**, tel. 0541.38.946, www.dallalella.it; orari: 12-22 tutti i giorni; piada da 5 €). **NudeCrud**, dove tutto è a km 0 (v. Tiberio 27/29, **Rimini**, tel. 0541.29.009, www.nudecrud.it; orari: 11-16, 18-2 tutti i giorni; piade da 4 €, menu da 10 €). Gli altri segnalati su **www.riministreetfood.it**. |
| | **Arrosticino** Carne ovina (pecora o castrato) infilzata in tocchetti irregolari su spiedini (detti cippe) alternando polpa e grasso, cotti su lunghi bracieri. | Al **Bar Rosticceria Perilli**, arrosticini al cartoccio (c.da Casabianca 20, **Castilenti**, Te, tel. 0861.99.92.20, www. perilliarrosticini.it; orari: 20-24 tutti i giorni; spiedini da 0,70 €). L'**Assaggeria Km 431** ha anche bruschette e formaggio fritto (SS Adriatica Nord km 431, **Silvi Marina**, Te, tel. 085.41.66.001; orari: 19-24 tutti i giorni, arrosticino da 80 €). |
| | **Frisella** Dall'antica Grecia, pane biscottato immerso in acqua (15 secondi se è grano, 30 l'orzo, 90 l'integrale) con pomodorini, olio, sale e origano. | **A Frisara** è un classico (lungomare Colombo, **Capilungo-Alliste**, Le, cell. 320.47.36.801; orari 19.30-1 tutti i giorni; frisa da 4,50 €). **Al Muretto**, in campagna (Pozzo Pasulo, **Patù**, Le, cell. 329.78.10.794; orari: 9.30-21.30 tutti i giorni; frisa 3 €). **Lido Pineta**, sul mare (SP 91, loc. Fontanelle, **Marina di Ugento**, Le, tel. 0833.93.12.01; 8-20 tutti i giorni, 4 € la frisa). |
| | **Cocomero** La classica fetta d'asporto o la macedonia rivisitata (con frutta Doc). Un cult a Roma, ma anche nelle maggiori località di mare. | **Dar Pistola**, cocomero rivisitato sul Tevere (piazzale di Ponte Milvio 43, **Roma**, cell. 339.47.79.318; orari: 6-3 tutti i giorni; bicchierone di cocomero 2,50 €). Da **L'Assassino**, frutta fresca e cocomero (anche con menta) fino all'alba (via Covignano 225, **Rimini**; orari: dalle 17 finché c'è gente tutti i giorni; fetta da 3,50 €). |
| | **Pizza e mortazza** La pizza bianca, cioè la focaccia romana, molto bassa, sfornata al volo e farcita di mortadella. Un cult romano. | **Pizza e Mortazza**, un'Apecar con i colori della mortadella che gira per **Roma** e il suo litorale, nei parchi quando c'è un concerto o anche nelle zone di uffici. Per incrociarla, cell. 366.20.86.876. Altre informazioni: www.pizzaemortazza.it. |
| | **Il cartoccio di mare** Il fritto-mito dell'estate, specie se i totani, gamberetti o pesciolini sono freschi, locali e fritti al momento. | **L'Apescheria**, pesce fritto sull'Apecar romagnola (cell. 393.00.30.813; orari: dalle 18; fritto 5 €). **Da Dino** è il fritto nel cartoccio veneto (Campo dei Consoli 3, **Caorle**, Ve, tel. 0421.81.010; orari: 11.30-15, 18-22 tutti i giorni; da 6,50 €. **Frito-Inn**, il cartoccio di Laguna (rio terà San Leonardo, **Venezia**, cell. 333.59.79.819; orari: 10-22 tutti i giorni; fritto da 6 €). |
| | **Polpo da passeggio** Bollito, ai banchetti dei mercati padovani (folperie). Insieme a folpi (moscardini) e bovoleti (lumachine) lessati, con aglio, olio e prezzemolo. | Alla **Folperia**, polpo bollito e altri frutti di mare sotto il Palazzo della Ragione (piazza della Frutta, **Padova**, cell. 347.57.01.232, www.facebook.com/la.folperia; orari: 17-21, chiuso d'estate dom. e d'inverno lun.; piatti da 3 €). Al **Banco Pesce di Giuseppe** (Pino per gli amici) del Mercato Ballarò di **Palermo**, polipo bollito direttamente dal pescivendolo a 3 €. |
| | **Pani câ meusa** Milza, ma anche altre parti non nobili del vitello, bollite nel pentolone e messe in un pane imbevuto di sugo. Un mito dei mercati di Palermo. | **Franco U' Vastiddaru** offre arancini, pane e panelle, pani câ meusa (v. V. Emanuele 102, **Palermo**, tel. 091.32.59.872; orari: 7.30-1 tutti i giorni; da 5 €). **Chiosco di Porta Carbone**, pani câ meusa fra i migliori in città (v. Cala, **Palermo**, tutti i giorni; 3-5 €). **Giovanni lo Stigghiolaro**: intestino di vitellino da latte alla brace, una rarità (Zona Brancaccio, 2-3 €). |
| | **Lampredotto** Dai chioschi del centro (trippai), una rosetta bagnata nel brodo di cottura e imbottita di lampredotto, con pepe e sale, peperoncino o salsa verde. | Dal **Trippaio di Porta Romana**, lampredotto, bollito e insalate di trippa (p. Porta Romana, **Firenze**, cell. 335.28.52.45; orari: 9-15.30 lun.-ven.; panini da 1,50 €). Al **Trippaio di via de' Macci** anche cacciucco del trippaio (lampredotto, guancia, centopelle, nervetti), trippa fredda, musetto (cell. 334.77.82.350; orari: 9-15 mar.-sab., chiuso agosto; panino 3 €). |
| | **Frutti di mare** Ostriche e fasolari, lumachine di mare e ricci. I frutti di mare a km zero freschissimi da mangiare al cartoccio davanti al mare (o in città). | Da **Calogero**, ricci, frutti di mare, polpo (v. Torre 22, **Mondello**, Pa, tutti i giorni; da 5 €). **Puntarenas**, il re dei ricci (lit.a S. Cataldo - **S. Foca**, Le, cell. 333.30.55.378; orari: 9.30-22.30 tutti i giorni; 10 € frutti di mare crudi, 5 € i crostini ai ricci). Al **Chiosco di Morena**, bombi in porchetta, ostriche, fasolari, cozze, crudi e cotti (c. Mazzini, **Ancona**; tutti i giorni; da 3 €). |




Copyright (Dove)

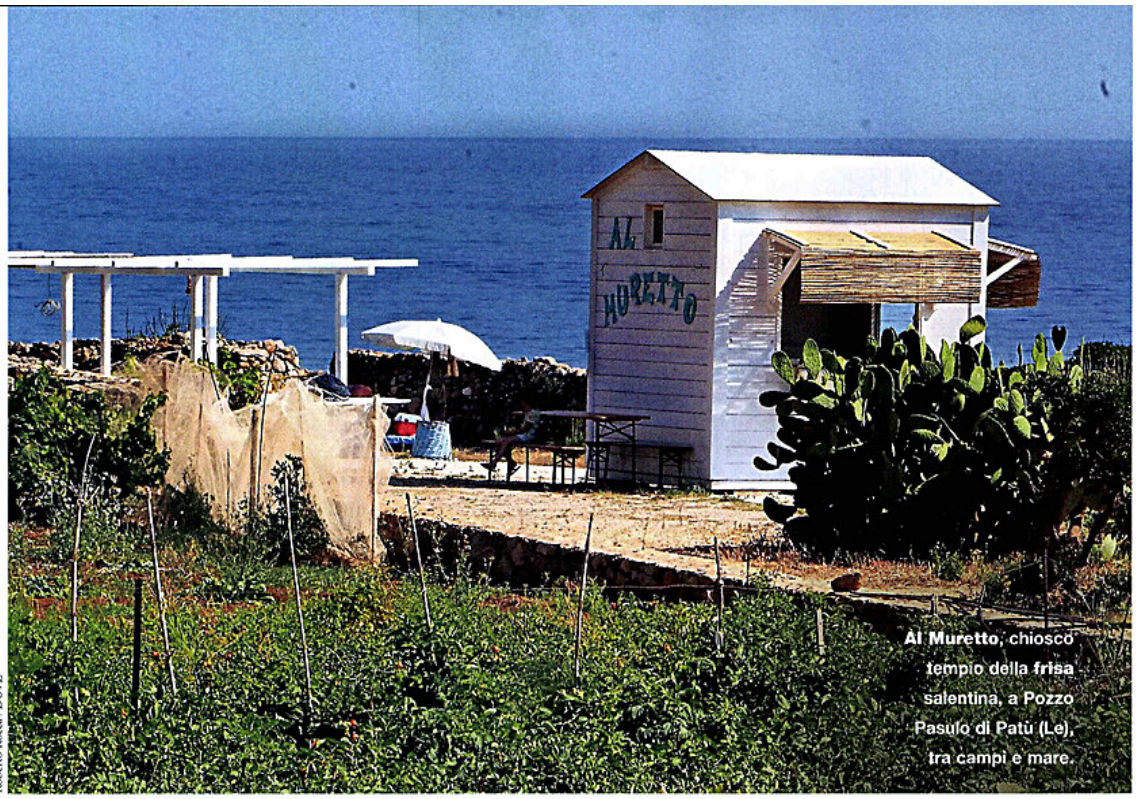
Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 93
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it




Roberto Rocca / DOVE

**Al Muretto**, chiosco tempio della **frisa** salentina, a Pozzo Pasulo di Patù (Le), tra campi e mare.

street food, e su quello, ricco della Provincia: www.riviera.rimini.it.

"Mangiari di strada" doc anche in piena Milano. Lo street food diventa pausa relax "green" da **Pippo**, al limite dei Giardini Montanelli. Tra fan del jogging e bambini, si pranza con primi, cotolette e insalate di polpo, oppure si tira tardi a panini, granite e anguria: è un chiosco così glam che ci si festeggiano matrimoni e battesimi. Sui Bastioni di Porta Venezia, **Ivo** cucina alla piastra vari pesci, gamberi e petti di pollo in un clima pop-festaiolo. Più chic l'aperitivo di ostriche e champagne proposto dai fratelli **Sergio ed Efisio**, vicino alla torre Rai. Al loro chiosco si incontrano vip e starlette, mentre sono i politici il tema di uno dei chioschi più noti, in piazza Castello. Ogni panino di **Claudio** è intitolato a un parlamentare: il Carfagna (hamburger, cipolla, speck e fontina), il Luxuria (tacchino, scamorza, pomodoro, salsa tonnata), il Brunetta (gorgonzola, pomodoro, salsa piccante). Armarsi di pazienza: occorre prendere il numero e attendere di essere chiamati col megafono. Anche Milano ha il suo **Ape Bistrot**: l'ha ideato Andrea Buccoliero mixando gli Ape siciliani di frutta e verdura in Sicilia e i banchetti di ostriche francesi, che qui si degustano con una flute di champagne (cell. 331.29.33.788).

La moda a tre ruote dilaga. A **Torino**, l'**Ape Rivareno** vende buon gelato artigianale (www.aperivareno.it). A **Roma**, intanto, **Pizza e Mortazza** è un Ape rosa a pois specializzato nella focaccia bianca farcita con mortadella, mentre **L'Ape-rnacchia**, dipinto allegramente di nero e giallo da Federico e Filippo Pegan, fratelli di 25 e 30 anni, offre aperitivi itineranti; il più suggestivo è il martedì vicino a Villa Pamphilj. Davanti al tramonto sul Cupolone, si bevono spritz, Bellini, prosecchi, vini al calice e birre artigianali, mentre sul cofano parte un buffet di pizza, torte rustiche e paste fredde. Il vero cult romano è però l'anguria, da mangiare in strada, magari a notte fonda. **Dar Pistola** a Ponte Milvio, aperto dagli anni Trenta, oggi al posto della fettona si offre il cocomero già tagliato a pezzi in un gran bicchiere di plastica con la forchettina. "La gente nun se vole sporcà", spiegano al banco. Le angurie sono Dumara, da Pomezia, oblunghe e con la buccia variegata, ma non mancano melone, ananas e frutta esotica. C'è anche lo street food gourmand. Da poco, nel quartiere Prati, ha aperto **Haus Garten**, chiosco con piccolo giardino. Qui i giovani Davide D'Amico e Flavio Consolini propongono bagel con salmone e aneto, brie e pata negra, uovo e tartufo, bbq turkey con petto di tacchino, formaggio cheddar, miele e salsa barbecue. A tutte le ore, si mangia al bancone o ai tavolini in ferro. Intanto, lo storico ristorante **Settembrini** ha appena presentato una linea d'asporto a base di pollo fritto, fast come nelle catene industriali, ma molto più buono (via Luigi Settembrini 21-25, www.viasettembrini.com). Andrea Fusco, chef stellato del Giuda Ballerino, sulla Tuscolana, ha inaugurato infine un **Bistrot** sull'argine del Tevere, all'Isola Tiberina, dove tra sedie e tavoli colorati si godono cartocci di alici in tempura, spiedino di gamberi o un cacio e pepe takeaway.

Tradizionale lo street food a **Firenze**, dove il panino col lampredotto – uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso – è un classico intramontabile. Ne sono baluardo inflessibile i "banchini dei trippai", non più carrettini come un tempo, ma chioschi dove provare la classica rosetta con lampredotto condito. Mario Albergucci da ventisei anni ha il banco a Porta Romana, davanti all'Istituto d'Arte, e delizia, oltre che col classico lampredotto, con ogni varietà di insalata di trippe e bollito. A due passi da Santa Croce, nel cuore del popolare quartiere di Sant'Ambrogio, stazionano in via de' Macci **Sergio e Pierpaolo Pollini**, per il lampredotto nel panino o da asporto, ma anche la trippa alla fiorentina e, il martedì, il cacciucco del trippaio. Sulla costa, domina il frittino. A **Viareggio**, sul canale Burlamacca, Sandro Zani ha riadattato a friggitoria un piccolo peschereccio, **La Barchina Fish & Chips** che, dal molo, propone fritti di pe-




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

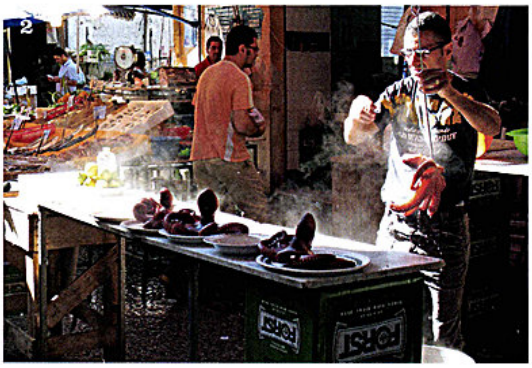
DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 94
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

1. **Maria Gabriella Magnani**, piadaiola riminese, illustra i suoi segreti allo chef Massimo Bottura.
2, 4. Polpo lesso da strada nel **Mercato di Ballarò**, a Palermo.
3. Le **piadinerie** riminesi hanno un portale web: **www.riministreetfood.it**.



sce, acciughe, gamberi, baccalà e, da quest'anno, i gamberetti di fondale.

La **Sicilia** fa dello street food un'arte. Che trionfa al Mercato del Capo di **Palermo**. Qui **Vincenzo Frittola** prepara un cibo che risale al Cinquecento con gli scarti del vitello, bolliti, fritti nello strutto e accomodati bollenti in un cesto, con alloro, zafferano e pepe. Poco distante, il banco di bollito di **Gioacchino** serve la quarumi: mussu (muso), lingua, orecchie, piedini e rognoni. Al Mercato di Ballarò, al suo banco di pesce fresco, **Pino** prepara il polpo bollito, la **Friggitoria Chiluzzo** sforna cazzilli (crocchette di patate) e panelle (frittelle di farina di ceci). Imperdibile, per chi ha coraggio gourmand, il pani cà meusa (panino con la milza), antica specialità da strada: un panino privato nella parte superiore della mollica, farcito con milza, trachea e polmone di vitello lessati e cotti nello strutto. In versione schietta (con solo sale, pepe e limone) e maritata (con ricotta e caciocavallo). Doc quella di **Franco U' Vastiddaru**, chioschetto in via Vittorio Emanuele e al **Chiosco di Porta Carbone**, in via Cala. Va scovato invece in zona industriale Brancaccio **Giovanni lo Stigghiolaro**, che sul fuoco di brace prepara le stigghiole, intestino di vitellino da latte allo spiedo: rarissimo. A **Mondello**, lido di Palermo, a **L'Ombelico del Mondo** si mangiano ricette siciliane come la pasta al ragù al forno, gli arancini, pane e panelle, e da **Calogero**, in via Torre di Mondello, i ricci crudi, i frutti di mare e il polpo bollito.

Lo street food di **Sardegna** si può provare anche a due passi dalle spiagge più belle. **Il Chiosco Bar P26** a **Porto Mannu**, il marina di **Stintino**, prepara sacchetti per il pranzo per chi va in gita all'Asinara, con panini e fresche insalate di verdure e di frutta. Il titolare, Alessandro Gadau, organizza anche grigliate di carne e pesce su richiesta, o cene sarde, dai taglieri di formaggi e salumi locali, alle seadas (dolci fritti a base di formaggio e miele). A sud, a **Torre delle Stelle** (Ca), sulla spiaggia di Cann'e Sisa, il chiosco **Café do Mar** offre non solo lettini, ombrelloni e canoe, ma anche insalate di polpo, riso con i gamberetti e malloreddus con salsiccia fresca e, a richiesta, la grigliata di pesce o porceddu. Sull'Isola di San Pietro, la spiaggia della Caletta, vicino **Carloforte**, vanta sabbia bianca, mare trasparente e due chioschi. Bisogna puntare a quello vicino alla strada, che propone il pasticcio carlofortino con tonno e odori, panino al tonno e insalata di tonno bollito.

In **Puglia** l'alternativa alla piada è la frisa o friseddha, pane biscottato rinvenuto in acqua e condito con pomodorini, olio, sale e origano. **A Frisara** di Mimmo Adamo, a **Capilungo di Alliste**, ne ha 16 tipi, dalla Nonna Gina (crema di cime di rapa, pomodorini semisecchi e cappe-




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 95
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

# Festa mobile: gli eventi street food dell'estate

Glorificata da Rimini con il marchio Igp, la piada adriatica è però diffusa in tutta la Riviera. La festa più famosa a lei dedicata è forse la **La pis un po' ma tot - La piadina anima e tradizione** di **Bellaria Igea Marina** (Rn), tra piade e vini regionali (6-8 settembre, www.bellariaigeamarina.org). Spuntano ovunque corsi per imparare a fare la vera piada. Come durante il **Festival della Cucina Italiana**, al Parco Terme Galvanica di **Rimini Alta** (6-8 settembre, www.festivaldellacucinaitaliana.it). E tutta l'estate, una volta a settimana, nei **Ricci Hotels Family Resort** di Cesenatico (FC) si insegna ai bambini a realizzare l'HapPyadina (www.riccihotels.it, soggiorni a 65 € al giorno a persona in pensione completa). L'**Associazione Streetfood**, che dal 2006 seleziona, certifica e porta in tournée il meglio del cibo di strada italiano – dagli arancini siciliani al borlengo modenese, dai filetti di baccalà al migliaccio toscano – il 26-28 luglio è a **Marino** (Roma), il 6-8 settembre al Pubblico Prato di **Arezzo** (www.streetfood.it). Sarà a **Trapani** quest'anno la quinta edizione di **Stragusto**, festa del cibo di strada mediterraneo (panelle, arancini, sfincioni, focacce, crespelle, pani câ meusa, rianata trapanese, kebab, cuscus), dal 25 al 28 luglio nell'antica piazza del Mercato del Pesce, dove i cantastorie "canterano" l'origine dei piatti regionali (www.stragusto.it).
In Salento, 1-5 agosto, d'obbligo il tour del **Mercatino del Gusto** di **Maglie** (www.mercatinodelgusto.it) con oltre 90 bancarelle di casari, pastai, vignaioli, birrai e frantoiani. Fra cortili, giardini e piazze, vi si troveranno anche bombette alla focaccia barese, pezzetti di cavallo ai pipirussi, rustici alla zampina murgiana e molto altro. Gran finale a **Cesena** con il **Festival del Cibo di Strada** targato Slow Food, quest'anno in chiave prettamente nazionale tra corsi, esibizioni e banchetti doc (4-6 ottobre, www.cibodistrada.com). Il sito **www.sagreinitalia.it** per trovare la festa gastronomica più vicina a dove ci si trova (anche come app iSagre, da scaricare a 0,89 €). *g.r.*

5. Lorenzo Giorgi ha lanciato insieme alla sua famiglia il pulmino del cibo di strada giuliano doc: **Street Food Trieste**. 6. L'autentico **arrosticino abruzzese** è di sola carne ovina locale, si mangia con le mani e costa meno di un euro al pezzo.

ri) alla Vicé (pâté di carciofi, pecorino e rucola), con patatine maison Sieglinde fritte nell'extravergine. Si mangia ai pochi tavolini vista mare sotto una tetto di canne. In località **Fontanelle**, sul litorale di Ugento (Le), **Lido Pineta** è un chiosco in legno con tavoli in una pineta secolare e qualche ombrellone. Graziano dell'Accantera propone la frisa: pomodori, alici e rughetta o la puccia con verdure grigliate e pomodori secchi. Solo un muro a secco separa dal mare il piccolo chiosco bianco **Al Muretto**, a Pozzo Pasulo di **Patù** (Le), tra Torre Vado e San Gregorio. Pochi ombrelloni e tavolini sul prato, dove fermarsi a mangiare una frisa o fare l'aperitivo, degustando i frisoccoli (minifrise al finocchio) con pomodori secchi e olive, preparati dalla proprietaria Silvana Renna. Per chi alla frisa preferisce i crostini ai ricci e un bel piatto di frutti di mare crudi, accompagnati da provola e mortadella, il posto giusto è **Puntarenas**, un chiosco con ombrelloni, tavolini e sedie colorate tra San Foca e San Cataldo (sotto la Torre Specchia). Per le fritturine e le grigliate di pesce si va a Gallipoli, dove i gestori di **Le Delizie del Mare** pescano in diretta in base alle ordinazioni da una fila di cassette di pesce e crostacei di giornata e friggono al volo, al centro di quella specie di luna park di baracchini coloratissimi (dalla porchetta alla crêpe), che diventa la sera il lungomare lastricato. Per sapere tutto sulle abitudini gastronomiche dei salentini sotto l'ombrellone, è divertente leggere *Una friella sul mare. Canzoni, ricordi e ricette da spiaggia*, a cura di Fornelli Indecisi di Pierpaolo Lala e Osvaldo Piliego (Lupo Editore, 12 €).

In **Abruzzo** il cibo di strada ha origini pastorali, e si chiama arrosticino. Tipici del versante est del Gran Sasso – gli spiedini di carne ovina sarebbero nati a Villa Celiera, nel Pescarese –, oggi i migliori, per la qualità della materia prima e la cottura che li lascia morbidi, si trovano nell'entroterra, e si mangiano con fette di pane casereccio unto d'olio extravergine e un bicchiere di Montepulciano (o il mix di rosso locale e gassosa). L'importante è usare solo le mani. Al top quelli del **Bar Rosticceria Perilli** a Castilenti o, tra Pineto e Silvi Marina, sull'Adriatica, all'**Assaggeria Km 431** per gli speciali, enormi arrosticini di fegato (anche piccanti). All'Aquila si prendono al volo sotto il gazebo di **Agriservice**, punto di vendita diretta contadina nel cuore dei locali, perché rimase aperto anche nei giorni del terremoto.

Risalendo l'Italia, ad **Ancona** il **Chiosco di Morena**, in corso Mazzini vicino alla fontana delle Tredici Cannelle, è lì dagli anni Trenta. Propone tesori come i bombi (grosse conchiglie locali) e le crocette (garusoli) "in porchetta" cioè un guazzetto con il finocchietto selvatico, i moscioli (muscoli tipici del Conero) ripieni e cot-




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 96
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

# Kalaburger, crocchè e malloreddus

## Dove mangiare

**Da Cesare**
Canditi di frutta, ciambelle e bomboloni.
**Indirizzo:** stabilimenti balneari dal 7 al 22, **Cattolica** (Rn). **Info:** orari 9.30-12, 15-18.30 (chiuso ott.-mag.). **Prezzi:** canditi 2,50 €, ciambelle e bomboloni 1,20 €.

**Zamarèn**
Coni di piada con spiedini o fritto misto. Spiedini (anche ai sardoncini), insalate, sardaburger di sarde fritte e kalaburger (calamaro fritto, salsa rosa piccante, rucola).
**Indirizzo:** piazzale Darsena, **Cattolica** (Rn). **Info:** cell. 334.52.61.169; orari 11.30-15, 18.30-23.30 (mai chiuso).
**Prezzi:** coni da 6,50 €.

**Kalamaro**
Fritto misto e kalaburger.
**Indirizzo:** via Parini 1, Porto Canale, **Riccione** (Rn). **Info:** tel. 0541.69.05.62, www.kalamaro.it; orari 12-15, 19-24 (mai chiuso). **Prezzi:** fritto da 3,80 €, accetta carte di credito.

**iPiad**
Tre indirizzi à la page della piadina.
**Indirizzo:** via Marecchiese 360, **Rimini**. **Info:** tel. 0541.72.82.86, cell. 338.68.65.674; trattoria 12-15, 19-2, piadinerie 11-15, 17-22. **Prezzi:** piada da 2 €, la trattoria accetta carte di credito.

**Dalla Jole**
Ostriche e champagne nel bar icona di Rimini.
**Indirizzo:** via Destra del Porto 27b, **Rimini**. **Info:** cell. 338.81.89.290, www.dallaiole.com; orari 14-24 (mai chiuso apr.-ott.).
**Prezzi:** aperitivo da 5 €.

**Chiosco di Pippo**
Dalla pasta, ai panini, dalle granite all'anguria.
**Indirizzo:** via Manin (Giardini Indro Montanelli), **Milano**. **Info:** tel. 02.62.91.01.13, sempre aperto d'estate dal mattino a tarda notte.
**Prezzi:** anguria 3 €, primo e secondo 12 €.

**Chiosco da Ivo al Montemerlo**
Pesce arrostito alla piastra sul momento.
**Indirizzo:** Bastioni di Porta Venezia, **Milano**. **Info:** tutti i giorni d'estate. **Prezzi:** pranzo 10 €.

**Chiosco Bar da Sergio ed Efisio**
Il chiosco degli aperitivi da vip.
**Indirizzo:** corso Sempione 32, **Milano**. **Info:** tel. 02.31.23.19; orari 11-2 (chiuso lun.). **Prezzi:** ostriche a 2,50 € con i vini sardi, spianata sarda (3-5 €).

**Chiosco I Politici**
Panini con materie prime di qualità e il nome dei politici, sempre aggiornati.
**Indirizzo:** piazza Castello 5, **Milano**. **Info:** aperto tutti i giorni fino a tarda notte.
**Prezzi:** panini da 4,50 €.

**L'Ape-rnacchia**
Break a torte salate e spritz nei parchi di Roma.
**Indirizzo:** il martedì presso Dadò Chalet (via Sabiniano 30, **Roma**), per gli altri giorni, cell. 338.32.34.424, 328.96.58.497 e su Facebook.
**Prezzi:** spritz con spuntini da 4 €.

**Haus Garten**
Ottimi panini e dolci in stile bagel Usa.
**Indirizzo:** piazza Monte Grappa 1, **Roma**. **Info:** tel. 06.32.12.00.73; orari 10-2 (mai chiuso) (ferie 12-18 agosto).
**Prezzi:** bagel da 6,50 €.

**Il Bistrot del Giuda Ballerino**
I cartocci di alici dello chef. Sul Tevere.
**Indirizzo:** piazza San Bartolomeo (presso Isola del Cinema - Isola Tiberina, **Roma**). **Info:** cell. 333.10.35.595, www.bistrotdelgiuda.com; orari 19-24 (mai chiuso d'estate).
**Prezzi:** cartocci da 5 €.

**Vincenzo Frittola**
La frittola dagli scarti di macellazione del vitello secondo una ricetta cinquecentesca.
**Indirizzo:** via Beati Paoli, Mercato del Capo, **Palermo**. **Info:** sempre aperto quando c'è mercato (8-14, chiuso dom.). **Prezzi:** senza il panino, nel cartoccio costa 1 €.

**La Barchina Fish and Chips**
I frittini di paranza direttamente dal barchino-friggitoria sul molo.
**Indirizzo:** Lungo Molo del Greco (vicinanze passerella), **Viareggio** (Lu). **Info:** cell. 347.72.12.848, aperto tutto l'anno 12-15, 18-24 o fino alla fine del pesce. **Prezzi:** fritti 8 €, gamberetti di fondale 5 €, spiedini 3 €.

**Banco Signor Gioacchino**
Tutte le parti meno "nobili" del vitello, bollite.
**Indirizzo:** via Beati Paoli, Mercato del Capo, **Palermo**. **Info:** sempre aperto quando c'è mercato (8-14, chiuso dom.).
**Prezzi:** da 2 € il piattino di bolliti.

**Friggitoria Chiluzzo**
Crocchè e panelle da mangiare al momento, con o senza pane.
**Indirizzo:** piazza Kalsa, **Palermo**. **Info:** sempre aperto. **Prezzi:** panelle da 3 €.

**L'Ombelico del Mondo**
Pasta al forno alla siciliana, arancini, pane e panelle, direttamente sulla spiaggia.
**Indirizzo:** viale Regina Elena, **Mondello** (Pa). **Info:** cell. 347.48.87.494; orari 8-20 (mai chiuso). **Prezzi:** pasta al forno alla siciliana o con i ricci 7 €, arancini, pane e panelle (2,50 €).

**Il Chiosco Bar P26**
Dai sacchetti lunch alle grigliate, oltre a ricette tipiche su ordinazione.
**Indirizzo:** Porto Mannu, **Marina di Stintino** (Ss). **Info:** cell. 349.75.57.091; orari 6.30-23 tutti i giorni d'estate. **Prezzi:** sacchetto lunch da 7 €, le ricette tipiche su ordinazione.

**Café do Mar**
Malloreddus, porceddu e ottimi pasti veloci.
**Indirizzo:** spiaggia di Cann'e Sisa, **Torre delle Stelle** (Ca), cell. 335.79.74.088, aperto dal mattino alla sera tutta l'estate. **Prezzi:** malloreddus alla campidanese 6,50 €, insalata di polpo 7,50 €, porceddu a peso su ordinazione.

**Chiosco della Caletta**
Pasticcio carlofortino e panino al tonno su una delle spiagge più belle dell'Isola di San Pietro.
**Indirizzo:** La Caletta SP 102 Km 8, **Carloforte** (Ca). **Info:** aperto dal mattino alla sera tutta l'estate. **Prezzi:** spuntini da 10 €.

**Le Delizie del Mare**
Il pulmino del pesce fritto all'istante.
L.mare Galilei, **Gallipoli** (Le). Info: tel. 349.80.55.813; orari 18-5 tutti i giorni, frittura da 7 €, grigliata di pesce 10).

**Agriservice**
Arrosticini dal punto di vendita contadino.
**Indirizzo:** v.le Croce Rossa 36, **L'Aquila**. **Info:** tel. 0862.20.04.96; orari 10-24 (mai chiuso). **Prezzi:** 10 arrosticini a 6 €, accetta carte di credito.

**Migliori**
Olive con carne, verdure, creme fritte.
**Indirizzo:** piazza Arringo 2, **Ascoli Piceno**. **Info:** tel. 0736.40.37.87, www.miglioriolive.it. **Orari:** 9-21 (mai chiuso in estate).
**Prezzi:** spuntini da 4 €.

**Chiosco da Lorenzo**
Ottimo cibo "fast" e grigliate sulla spiaggia.
**Indirizzo:** via G. Berton, **Cavallino Treporti** (Ve). **Info:** cell. 347.28.20.314; orari: 12-15, 18-22 (mai chiuso). **Prezzi:** panini 4 €, frittura 12 € grigliata di pesce 16,50 €.

**Street Food Trieste**
Prosciutto in crosta, cevapcici, pljeskavica di formaggio, soppressa: sapori locali a km zero.
**Indirizzo:** piazza Duca degli Abruzzi, ingresso molo IV, **Trieste**. **Info:** cell. 328.84.24.711, www.streetfoodtrieste.it; orari 10.45-15, 18.45-23; lun.-mar. 10.45-15; sab.-dom. 18.45-23 (mai chiuso). **Prezzi:** 4,99 € un panino che da solo vale un pranzo.




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

DOVE

N° e data : 30008 - 01/08/2013
Diffusione : 100221
Periodicità : Mensile
DOVE_30008_86_6.pdf

Pagina 97
Dimens100 %
7774 cm2

Sito web: http://viaggi.corriere.it

1. **Ape Rivareno** porta il gelato artigianale nelle piazze di Torino. Oggi si possono affittare Ape già modificati per la ristorazione. 2. Vino, porchetta e **olive ascolane** al banco di uno dei tanti eventi dedicati quest'estate in Italia al cibo di strada. 3. Il **cartoccio** di pesce fritto e crostacei si incontra dal Veneto alla Versilia.

2

3

ti al sugo, oltre alle ostriche freschissime a un euro l'una. Ad **Ascoli Piceno** non si prescinde dalle olive farcite e fritte. Un mito da generazioni quelle di **Migliori**, storica gastronomia di piazza Arringo, provenienti dall'oliveto di famiglia, conservate in salamoia dop e proposte insieme a fritto misto, creme fritte e mozzarelle fritte.

Il Veneto, da parte sua, è il regno del fritoin, il cartoccio di pesce delle lagune di Grado e Venezia, che si acquista sui banchetti e si mangia passeggiando. La tradizione è stata rinverdita a **Caorle**, dove **Da Dino**, in campo dei Consoli, ha aperto una finestra sulla calle Lunga e frigge al momento gamberi, sarde, seppie e calamari da cartoccio. A **Venezia** città questa tradizione è assediata dal junk food, ma Barbara Favaro, da poco più di un anno, ha voluto rilanciarla con il suo **Frito-Inn**, sulla strada Nova, fra la ferrovia e Rialto: un buchetto dove frigge a getto continuo il pescato di laguna. Fra i tanti chioschi del litorale del Cavallino un indirizzo sicuro è **Lorenzo Vallese**, che insieme a mamma Graziella, sulla spiaggia di Ca' Ballarin, offre snack veloci come i giganteschi club sandwich, centrifughe di frutta e insalate a chi ha fretta, ma anche piatti veneti di mare, fritture e, mercoledì, venerdì e sabato sera, grigliate di carne o pesce. **Padova** è nota per le folperie, gli ambulanti del polpo bollito con olio, limone e pepe, in pezzetti da inforcare con lo stuzzicadenti. Spicca quella di **Max e Barbara Schiavon** nella centrale piazza della Frutta, che offre anche pesci in saor (marinati con cipolla e aceto), ova di seppia, cozze ripiene, gamberi, bovoeti (lumache di terra) e masénéte, femmine dei granchi con il coràl (le uova). Per accompagnare il piattino c'è il vicino Bar dei Osei, per lo spritz o un bianco.

A **Trieste**, davanti al camion di **Street Food**, in piazza Duca degli Abruzzi, Lorenzo Giorgi offre piatti autenticamente "da strada". Possono infatti essere consumati solo sul momento per mantenere le caratteristiche che li connotano: temperatura, friabilità, croccantezza, morbidezza. Il pane è prodotto con olio extravergine d'oliva del Carso e sale di Pirano, il prosciutto cotto in crosta viene tagliato a mano come da tradizione, i cevapcici (polpettine speziate) così come la pljeskavica (sorta di hamburger speziato al formaggio) sono specialità balcaniche adottate dai triestini da mangiare con l'aivar (salsa di peperoni, melanzane, aglio), il frico è la classica frittella di formaggio e patate friulana, le palacinke sono le tipiche crêpe di queste zone.

*Inviata da* Dove, *Rita Bertazzoni. Hanno collaborato Elena Bianco, Mariella Piscopo, Miska Ruggeri, Valeria Ronzani, Loredana Tartaglia. A cura di Gianfranco Raffaelli*




Copyright (Dove)

Riproduzione vietata

il Centro
QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 21729
Periodicità : Quotidiano
IlCentro_130828_30_10.pdf
Pagina 30
Dimens5:09 %
64 cm2
Sito web: http://ilcentro.gelocal.it

**IL PREMIO**

# Niko Romito chef dell'anno

Miglior chef 2013 è Niko Romito *(foto)*, vincitore del Trofeo Galvanina a Rimini. Domenica 8 settembre ci sarà la consegna nell'ambito della 13esima edizione del Festival della cucina italiana (Parco Terme Galvanina), uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Lo chef stellato del ristorante Reale di Castel di Sangro e di Casadonna a Rivisondoli riceve il testimone di Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011).


Copyright (Il Centro)

Riproduzione vietata

il Mensile

Data
Luglio 2013

# A Rimini il festival della cucina italiana

Un fine settimana denso di esperienze, dai maestri carnaioli a quelli della musica, della birra, del vino e dell'acqua salutare - Ci sarà anche l'università del pomodoro e si parlerà di alta moda e bollicine - Riconoscimenti con il trofeo nazionale Galvanina

Il *Festival della cucina italiana*, dopo aver fatto tappa in altre regioni, approda in Emilia Romagna per realizzare la sua tredicesima edizione. La scelta del luogo è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo marittimo dotata di un elevatissimo numero di alberghi, ristoranti e locali pubblici per ogni forma di divertimento, ma anche centro storico importante che ancora conserva vestigia antiche di grande valore e città natale di personaggi famosi, Federico Fellini *in primis*. Il festival, partendo da un collante universale come quello enogastronomico, offrirà, nella cornice di bellezze naturali e di luoghi di rilevante interesse archeologico, un fine settimana denso di avvenimenti socioculturali di indubbio spessore. Si vivranno varie esperienze, dal festival delle bontà al festival dei maestri carnaioli, a quelli della musica, della birra, del vino e dell'acqua salutare. Poi si parlerà del bio e del benessere: un'area del Parco Terme Galvanina sarà dedicata alla dimostrazione per il pubblico e alla preparazione pratica di pasta con il matterello a cura delle sfogline romagnole. Ci sarà l'università del pomodoro, si parlerà di alta moda e bollicine. Non mancheranno i riconoscimenti, come quello del trofeo nazionale Galvanina e quello del premio wordl wide chef.

**Festival della cucina italiana, XIII edizione. Rimini, Parco Terme Galvanina. Dal 6 all'8 settembre. Tutto il programma è sul sito: www.agenziaprimapagina.it**

Intimità

N° e data : 30036 - 11/09/2013
Diffusione : 239966
Periodicità : Settimanale
IntimitI_30036_26_3.pdf

Pagina 26
Dimens10.36 %
59 cm2

Sito web: www.quadratum.it

## RIMINI ● Festival della Cucina Italiana

Si tiene dal 6 all'8 settembre nel Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta questa festa dell'enogastronomia italiana che, dopo aver fatto tappa in altre regioni, arriva quest'anno in Romagna. Il Festival, che si avvale della supervisione di Gianfranco Vissani, propone ai visitatori degustazioni, incontri e momenti spettacolari. In un'area di 10 mila metri quadrati è allestita un'isola del gusto con il meglio del "cibo di strada" proveniente da Sicilia, Marche, Toscana, Lazio, Puglia, Abruzzo e, naturalmente, dalla Romagna con il Consorzio di Promozione della Piadina. Inoltre, le proposte dei Mastri Carnaioli, della scuola napoletana della pizza, dei produttori di vino e di birra artigianale e spazi dedicati a cibi e bevande di produzione bio. In programma anche lezioni per imparare a fare la pasta tenute dalle famose "sfogline" romagnole. ***Orari: ven. e sab. 16-24, dom. 10.30-22. Ingresso gratuito. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it***


Copyright (Intimità)

Riproduzione vietata

IO DONNA

N° e data : 30036 - 31/08/2013
Diffusione : 411207
Periodicità : Settimanale
IoDonna_30036_131_16.pdf

Pagina 131
Dimens8:63 %
47 cm2

Sito web: http://www.corriere.it

## Pronto in tavola

Dal 6 all'8 settembre, a Rimini, *Festival della cucina italiana*, con il meglio dell'enogastronomia nazionale (e non solo). Un'occasione per parlare di street food, degustando olive ascolane, arrosticini abruzzesi e bombette di Alberobello; per scoprire i segreti dei maghi della pizza; per assaggiare la birra cruda di Pordenone e i "principi" dei nostri vini; per imparare a fare la pasta dalle "sfogline romagnole". E per bere le famose acque calde che sgorgano nel Parco Terme Galvanina in cui si tiene la manifestazione. La supervisione tecnica è di Gianfranco Vissani. *festivaldellacucina italiana.it*

Copyright (Io Donna)

Riproduzione vietata

# LA MADIA®

ANNO XXVIV
Agosto/Settembre 2013
N. 282
€ 4,00

www.lamadia.com

DIRETTORE ELSA MAZZOLINI

travelfood

# TREDICESIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

RISTORAZIONE

STAND ENOGASTRONOMICI

SFOGLINE ROMAGNOLE

DEGUSTAZIONE VINI E BIRRE

COCKTAIL BAR

MUSICA LIVE

**PARCO TERME GALVANINA - RIMINI ALTA**

**6/7/8 settembre 2013**

L'unica rivista italiana di settore distribuita alla ristorazione della GRAN BRETAGNA

MENSILE SPED. IN ABB. POST. - GRUPPO III° - 45% - ART.2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - FIL. FORLÌ - TASSA PAGATA - TAXE PERCUE - REG. TRIB. DI FORLÌ N.653 - DEL 14/6/84
DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - GOURMADIA SRL - VIA PACCHIONI, 365 - CESENA - EURO 4,00 - IN CASO DI MANCATO RECAPITO RESTITUIRE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA

# TREDICESIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

DEGUSTAZIONE VINI E BIRRE

COCKTAIL BAR

MUSICA LIVE

RISTORAZIONE

STAND ENOGASTRONOMICI

SFOGLINE ROMAGNOLE

EVENTI

## PARCO TERME GALVANINA - RIMINI ALTA

## 6/7/8 settembre 2013

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il **Cibo di Strada**, i **Maestri Carnaioli**, la **Birra Artigianale**, la **Pizza napoletana**, le lezioni delle **sfogline**, l'**antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina** e le sue **Bibite Bio**, il **Trofeo Galvanina** con **Pier Luigi Celli**, **Gioacchino Bonsignore**, **Niko Romito** e **Leonardo Spadoni**, con tanto altro ancora.

CASA SACLÀ · Amarcord Birra Artigianale Italiana · Galvanina Group · Olitalia Gourmet · Amuchina Professional · Artmenv Factory · Officine Gastronomiche Spadoni · Design Outlet italiano · Spirito Contadino · Street food · quartopiano Suite Restaurant

Patrocinato da Regione Emilia-Romagna · Provincia di Rimini

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a **Rimini** e, approfittando della splendida location del **Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia**. **Una gigantesca isola del gusto** che per tre giorni (6-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani**.

## FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA - STREETFOOD VILLAGE

**Streetfood**, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. **Sicilia** (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), **Abruzzo** (arrosticini di pecora abruzzesi), **Marche** (olive e fritto ascolano), **Toscana** (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), **Lazio** (cono di pesce fritto), **Puglia** (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre **specialità alimentari**. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il **Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola**, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

## FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del **ristorante Quartopiano** di Rimini coordinato dallo chef **Silver Succi**. Cucina e prodotti di grande qualità serviti gradevolmente in belle tavole apparecchiate, con attenti camerieri, spaziando in una carta menu che proporrà piatti di grande sapore ed eleganza.

## FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la **Mora Romagnola**, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa **Chianina toscana** a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Due eccellenze a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine: l'autentica **Carne Scozzese**. A completare il quadro anche la più tipica porchetta abruzzese, la meusa siciliana, gli arrosticini alla brace per un menù di carne a 360 gradi.

## FESTIVAL DELLA BIRRA

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'**Amarcord** di Apecchio, ma anche la **Indian Pale Ale** ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la **birra cruda** di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

## FESTIVAL DEL VINO

Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore. Vini del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, dei Colli Riminesi e delle Marche si affiancano al Primitivo di Manduria o al Dolcetto d'Alba, in una panoramica affascinante per chi ama o si avvicina al settore enologico.

## FESTIVAL DELLA PIZZA

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: **Carmine Ragno**, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); **Umberto Fornito**, primo campione mondiale di Pizza Napoletana STG nel campionato del mondo di pizza nel 2005; **Umbertino Costanzo** precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Insieme a loro, **Giuseppe Capone** altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Quindi pizza per tutti, grande qualità e piccoli prezzi.

## FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose **Acque Termali** e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente **Museo Archeologico** con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle **Antiche Sorgenti Romane** e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

## FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA'

Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione **'Made in Jail'** realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

## FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

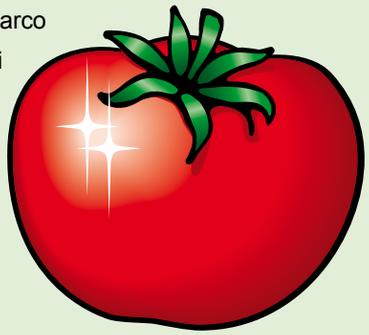
## LE SFOGLINE ROMAGNOLE

Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

## RISTORANTE il Pomod'Oro

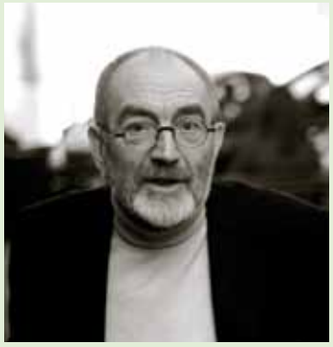
Cucina e Pizzeria di Campagna

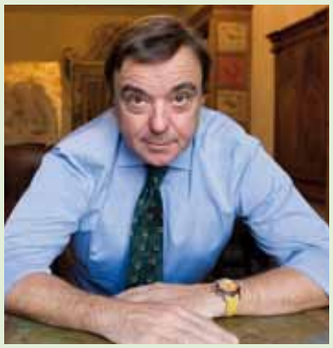
Per tutta la durata del Festival il **ristorante Pomod'Oro** rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i galletti al mattone, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.



## TROFEO NAZIONALE GALVANINA

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.
Quest'anno saranno premiati **Pier Luigi Celli**, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset **Gioacchino Bonsignore**, lo chef stellato **Niko Romito** del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.
Negli anni passati l'indimenticabile **Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi**, e lo chef riminese **Gino Angelini** ora ai vertici della cucina americana, il grande **Pino Cuttaia** del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti **Bruno Gambacorta** ed **Anna Scafuri** della Rai, l'imprenditore americano della pasta **Joseph Vitale** hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del **Trofeo Nazionale Galvanina** lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.





## IL FESTIVAL DELLA MUSICA

La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

## PREMIO "WORLD WIDE CHEF"

Si chiamerà **"World Wide Chef"** e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.
E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

# LA PIANTA
## DEL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

1 INGRESSO
2 INFO POINT
3 DO IT OUTLET
4 DO IT OUTLET
5 DO IT OUTLET
6 RISTORANTE QUARTO PIANO
7 RISTORANTE QUARTO PIANO
8 DEHORS QUARTO PIANO
9 STREETFOOD VILLAGE
9/BIS STREETFOOD VILLAGE
10 BIRRA AMARCORD
11 STRADE DEL VINO
12 STRADE DEL VINO
13 MERCATO DELLE BONTÀ
14 MERCATO DELLE BONTÀ
15 PIZZA DI NAPOLI STG
16 MERCATO DELLE BONTÀ
17 LELLA PIADE E CASSONI
18 MAGAZZINO
19 PALCO CONCERTI/CONVEGNI
20 GOLD CAFÈ
21 AREA BENESSERE TERME
22 CARTELLONISTICA
23 CARTELLONISTICA
24 STRADE DEL VINO

A ACQUE TERMALI
B ACQUA TERME GALVANINA

**INFO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA:**

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;
Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.
Ingresso gratuito.
Via Antiche Fonti - Rimini Alta
www.festivaldellacucinaitaliana.it
facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

**PRENOTAZIONI ALBERGHIERE**

Rimini reservation

P.le Fellini, 3 - Rimini - Centralino: 0541 53399
mail: info@riminireservation.it
sito web: www.riminireservation.it

# LA MADIA®

ANNO XXVIV
Ottobre 2013
N. 283
€ 4,00

www.lamadia.com

travelfood

DIRETTORE
ELSA MAZZOLINI

MENSILE SPED. IN ABB. POST. - GRUPPO III° - 45% - ART.2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - FIL. FORLÌ - TASSA PAGATA - TAXE PERÇUE - REG. TRIB. DI FORLÌ N.653 - DEL 14/6/84
DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - GOURMADIA SRL - VIA PACCHIONI, 355 - CESENA - EURO 4,00 - IN CASO DI MANCATO RECAPITO RESTITUIRE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA

## JORDI, JOSEP E JOAN

# ROCA

## TRE FRATELLI PER IL MIGLIOR RISTORANTE AL MONDO

L'unica rivista italiana di settore distribuita alla ristorazione della GRAN BRETAGNA

EVENTI

# OLTRE 30MILA PERSONE AL 13° FESTIVAL DELLA

*foto di*
**Andrea Amadori**

Chiusura con il botto per il Festival della Cucina Italiana che ha superato le 32mila presenze nella tre giorni dedicata al gusto. Un Festival della Bontà che negli oltre 10mila metri quadrati del Parco Galvanina ha raccolto il meglio dei sapori di tutta la Penisola, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana.

"Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità – afferma Rino Mini, Presidente di Galvanina SPA. – La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventi di questo tipo. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui: dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore".

Raccoglie la sfida Elsa Mazzolini, ideatrice e curatrice del Festival, da

# CUCINA ITALIANA

In questa pagina gli spazi dedicati a **Casa Saclà** con le sue specialità regionali di altissima qualità. L'azienda aveva anche allestito un set televisivo allo scopo di premiare le migliori ricette raccontate dal pubblico.
Nelle altre foto, la produzione di birra artigianale **Amarcord** di Apecchio.

Nella pagina a fianco, l'area occupata dal pomodoro fresco e da quello confezionato di **Selezione Fattoria Pomod'oro**, accanto a un intero banco dedicato al peperoncino nelle più svariate tipologie e il banco contenente le **Bibite Bio Galvanina**, letteralmente prese d'assalto dal folto pubblico.

tredici anni in giro per l'Italia con la sua kermesse itinerante: "Come ha ricordato Pier Luigi Celli in occasione della cerimonia di conferimento del Trofeo Galvanina a quattro testimonial eccellenti nei settori cultura, imprenditoria, giornalismo e gastronomia, la cucina è una delle migliori ambasciatrici del made in Italy: l'importante è esserne consapevoli. Mi auguro che le istituzioni lo siano e comprendano la portata di un evento come questo".

PREMIUM ITALIAN BEVERAGE
1910
2010
GALVANINA
FAMILY FOR CENTURY
ORGANICS
TEA FREDDO, COLA & SOFT DRINKS
LA GALVA
INA S.P.A.

GALVANINA
BIO
FRU.IT
MANDARINO
GINGER
BEVANDA ANALCOLICA FRIZZANTE
PRODOTTA E IMBOTTIGLIATA IN ITALIA DAL 1910
GALVANINA
www.galvanina.com

PINK LADY
POMO D'ORO

PINK LADY
RIMINI
LE DELIZIE
LE DELIZIE DELL'ORTO

SELEZIONE FATTORIA POMO D'ORO
PINK LADY

Dall'alto in senso orario, uno sguardo all'estero con le strepitose **patatine Kettle** variamente aromatizzate, accanto la **frutta e la verdura fresca** tipica del territorio urbinate, quindi il vero pane di Matera e due foto dedicate al banco della Puglia con la produzione di orecchiette fatte a mano; in chiusura, la band napoletana di **Degusto Viaggio in Italia**.

Nella pagina accanto, l'allegra brigata di **Ivan Albertelli** con la sua Salumoterapia e di **Simone Fracassi** con la chianina toscana; a seguire, i vini del **Consorzio Appennino Romagnolo**, quindi la colorata giostra espositiva di **Molino Spadoni** e **Officine Gastronomiche Spadoni**, le carte menu per la ristorazione di **Art Menu**, e il **bitto storico della Valtellina** con alcune tome pregiatissime presentate dal loro testimonial, **Paolo Ciapparelli**, e a seguire, l'**olio Dopo Toscano di Giannini**.

# 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

## EVENTI

Dall'alto, in senso orario, il gelato bio della **gelateria La Romana** di Rimini, quindi la produzione della **casa vinicola marchigiana Lucesole**, a seguire lo staff del **Gold Cafè** con un paio dei loro cocktail e il pubblico nell'area bar.
In chiusura, il **consorzio Prosa - Promozione e sviluppo Abruzzo.**

# 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Oltre 500 coperti in 3 giorni sono stati serviti da "QP Bistrot", by Quartopiano, durante Festival della Cucina Italiana. L'enogastronomia tra le più qualificate del nostro territorio, quella del **Quartopiano Suite Restaurant**, non poteva infatti mancare a questo evento all'insegna del miglior cibo, del miglior vino e della migliore birra.

"Abbiamo lavorato senza sosta: in cucina c'erano 7 cuochi ad affiancare lo chef **Silver Succi** ed in sala più di 7 persone per un servizio sicuramente più informale, ma sempre all'altezza della "casa madre". Oltre al classico servizio ristorante, inoltre, è stato riscontrato un grande successo per gli show cooking quotidiani condotti sempre dal nostro Silver, e per le degustazioni di vini con il produttore, e per l'area friggitoria con le straordinarie verdure pastellate dell'azienda pugliese **Spirito Contadino** fritte con l'olio apposito di **Olitalia**.

Eventi nell'evento evidentemente apprezzati dal numeroso pubblico che ha affollato tutti i posti disponibili" afferma Andrea Tani, titolare del Quartopiano Suite Restaurant.

Grande successo ha riscosso il pesce fresco cucinato davanti al pubblico sui braceri e le griglie dai pescatori di Riccione; cibo di strada, a fianco, nello stand siciliano e produzione dal vivo di tagliatelle romagnole da parte delle Mariette di Casa Artusi con la farina per pasta del Molino Spadoni.
In fondo, l'Osteria dei Malardot con i suoi piatti tradizionali.

Streetfood al'opera: si inizia con le bombette di Alberobello, i cremini e le olive ascolane, il fritto di pesce fresco dal Lazio e gli arrosticini abruzzesi. Cibo da strada e da asporto anche con la piadina della **Lella** (foto al centro) recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso.

Nella foto in alto, i Campioni **Umberto Fornito** e **Carmine Ragno**, quindi la favolosa "pizza della nonna", appena sfornata, nella foto sotto, dal suo autore, poi l'esibizione sul palco di pizza acrobatica da parte del giovanissimo **Umbertino** e a chiusura, la prova d'assaggio a cura di **Gianfranco Vissani, Leonardo Spadoni, Elsa Mazzolini**, lo chef **Maurizio Urso** e **Rino Mini**.

Tre maestri, tre modi di interpretare la pizza della vera scuola napoletana, protagonisti al Festival della Cucina Italiana: **Umberto Fornito**, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; **Carmine Ragno**, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro **Umbertino Costanzo** precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Tutti loro hanno lavorato la speciale farina per pizza del Molino Spadoni di Coccolia (RA) e la nuovissima farina ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo.

Nella foto, da sinistra, l'organizzatrice del Festival della Cucina Italiana, **Elsa Mazzolini**, lo chef Niko Romito, il presidente Enit **Pierluigi Celli**, il patron di Galvanina, **Rino Mini**, il proprietario di Molino Spadoni e Officine Gastronomiche Spadoni, **Leonardo Spadoni** e infine il giornalista Mediaset **Gioacchino Bonsignore**.

# TROFEO NAZIONALE GALVANINA

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno sono stati premiati **Pier Luigi Celli,** presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset **Gioacchino Bonsignore,** lo chef stellato **Niko Romito** del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Il Festival ha effettuato anche la premiazione del **premio World Wide Chef,** riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. A vincere questa prima edizione è stato il giovanissimo cuoco stellato **Lorenzo Cogo** con il suo ristorante El Coq di Marano Vicentino.

Da sinistra, il vincitore del premio World Wide Chef, **Lorenzo Cogo**, accanto a lui il giornalista **Sandro Romano**, quindi il secondo classificato, **Daniele Patti** del ristorante Lo Scudiero di Pesaro; di seguito il terzo classificato, **Andrea Dolcimascolo** del ristorante 13 Giugno di Milano. Con loro, **Giovanni Mastropasqua**, organizzatore del Premio insieme ad **Elsa Mazzolini**.

# LA MADIA®

ANNO XXVIV
Novembre 2013
N. 284
€ 4,00

www.lamadia.com

## travelfood

DIRETTORE
ELSA MAZZOLINI

# PUNTEGGIO MASSIMO!

**Massimo Bottura conquista anche quest'anno le prime posizioni su tutte le guide nazionali e internazionali**

L'unica rivista italiana di settore distribuita alla ristorazione della GRAN BRETAGNA

MENSILE SPED. IN ABB. POST. - GRUPPO III° - 45% - ART.2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - FIL. FORLI' - TASSA PAGATA - TAXE PERCUE - REG. TRIB. DI FORLI N.653 - DEL 14/6/84
DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - GOURMADIA SRL - VIA PACCHIONI, 365 - CESENA - EURO 4,00 - IN CASO DI MANCATO RECAPITO RESTITUIRE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA

# 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Ancora foto dal
13° Festival della Cucina Italiana
recentemente svoltosi
al Parco Galvanina di Rimini.
Profumi e sapori
di alcune cucine messe a confronto...

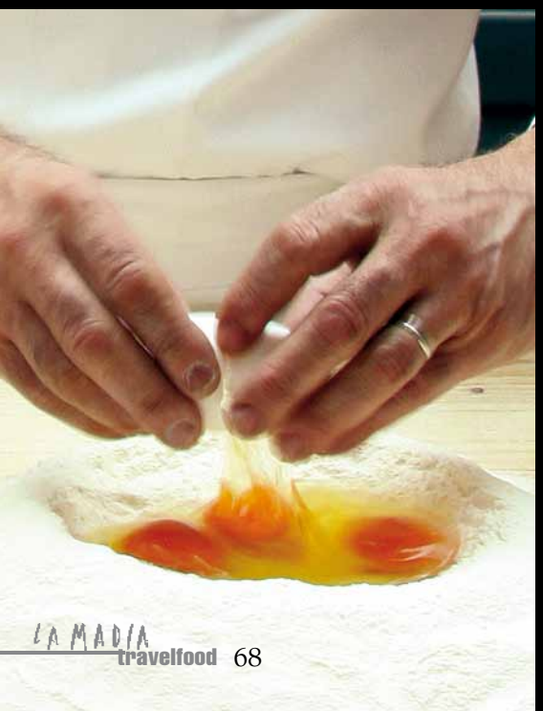
## SFOGLIA ROMAGNOLA

**INGREDIENTI:** *g. 80 di farina per ogni uovo*

Realizzare un cratere con la farina e sistemarvi al centro le uova.

Sbattere le uova con le mani o con la forchetta e amalgamare bene l'impasto fino ad ottenere una palla omogenea e liscia.

Lasciar riposare per una mezz'ora e tirare una sfoglia col mattarello.



# PACCHERI
## AI 15 POMODORI

**INGREDIENTI**

*g. 70 di paccheri*
*g. 5 di olio extravergine di oliva*
*g. 1 di sale*
*g. 1 di pepe nero*
*g. 5 di basilico fresco*
*g. 10 di porro*
*g. 150 di pomodori misti*
*(g. 10 per ciascun tipo)*

**Ristorante Pomod'Oro**
**Rimini**

**PROCEDIMENTO**

Lavare il porro e tagliarlo a rondelle, quindi farlo soffriggere nell'olio. Unire i pomodori lavati e tagliati a piccoli pezzi. Aggiungere sale e pepe.
Mettere nel frattempo a bollire l'acqua per la pasta e cuocere i paccheri.
Quando risulteranno cotti, scolarli e versarli nel tegame dei pomodori, aggiungendo infine il basilico spezzettato.

**A cura delle Mariette di Casa Artusi - Forlimpopoli (FC)**

Lasciar asciugare la sfoglia, arrotolarla su se stessa e tagliare le tagliatelle.

Separare le tagliatelle e realizzare dei nidi, pronti per la cottura.

# PIZZA DELLA NONNA

**Marchio registrato**
**del Maestro Pizzaiolo Carmine Ragno** (in foto)
**PIZZERIA ERRECLUB 1987 - AVELLINO**

**INGREDIENTI**

**Impasto per 1 litro d'acqua**
*kg. 1,8 di farina "00" Molino Spadoni, g. 50 di sale, g. 3 di lievito di birra, pomodori pelati q.b., aglio q.b., origano, olio extravergine di oliva, pomodorini ciliegino.*

**PROCEDIMENTO**

In un'ampia ciotola disporre la farina.
Fare un buco al centro e aggiungere il lievito sciolto in un pò di acqua tiepida, poi aggiungere il sale.

Iniziare a lavorare l'impasto aggiungendo man mano l'acqua. Lavorare l'impasto per circa 15 minuti o fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per circa 4 ore.
Trascorso il tempo, tagliare panetti da 800 grammi e tenerli separati, ricordando sempre di coprirli con un canovaccio umido. Tenerli ancora a riposo per 4 ore.

# TARTARE
## DI CARNE SCOZZESE

**Chef Silver Succi**
**Ristorante Quartopiano - Rimini**

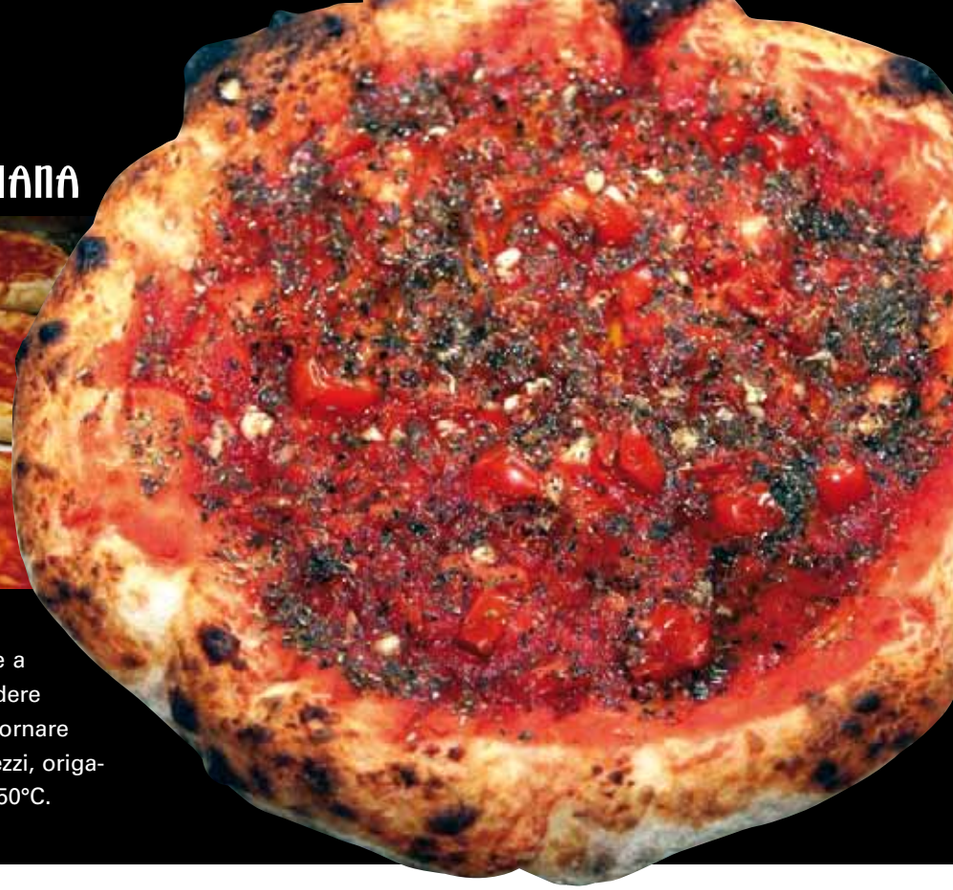
Tagliare al coltello la carne di Angus scozzese (meglio se filetto o polpa di scamone che risulterà più tenera, vista la consistenza); batterla delicatamente lasciandola un po' "grossolana".

Dividerla in 3 piatti e condirla in modo diverso, ma sempre leggero. In questo caso sono stati usati capperi di Pantelleria dissalati, scalogno romagnolo e senape in grani, olio extravergine di oliva Monocultivar Ogliarola Olitalia Gourmet e scaglie di sale integrale di Cervia.

Con 2 cucchiai formare delle quenelle e sistemarle nel piatto.

Aggiungere in ultimo un ciuffo di misticanza (piccola insalata con aggiunta di erbe spontanee ed erbette aromatiche) leggermente condita.

Completare nuovamente con un filo di olio extravergine ed una macinata di pepe nero.



Successivamente stendere il panetto effettuando una pressione a vortice fino ad ottenere un diametro di 35-40 centimetri. Stendere un velo di pomodoro ed infornare a 250°C per circa 5 minuti. Sfornare la pizza e completarla con gli altri ingredienti (pelato, aglio a pezzi, origano, pomodorini e olio). Rinfornare per circa 3 minuti sempre a 250°C.

# PESCE SPADA

## IN PANURE DI ERBE AROMATICHE, PATATE PASSATE CON OLIO AL ROSMARINO E CIPOLLA ALL'AGRODOLCE

**INGREDIENTI per 4 persone**
*g. 600 netti di pesce spada, g. 120 di pane grattugiato, erbe aromatiche, scorza di 1 limone, g. 40 di cacio grattugiato, aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.*
**Per la cipolla di Giarratana all'agrodolce:** *g. 300 di cipolla, g. 50 di zucchero, g. 80 di aceto vecchio di Siracusa, sale, pepe, olio extravergine d'oliva.*
**Per l'olio al rosmarino:** *olio extravergine d'oliva, rametti di rosmarino.*

**PROCEDIMENTO**
Procurarsi del filetto di pesce spada (la parte superiore del filetto); parare il filetto conferendogli la forma di un lingotto e marinare per una notte con erbette aromatiche, aglio in camicia, sale, pepe e scorza di limone grattugiata.
Nel frattempo passare al cutter il pane grattugiato con il resto delle erbe aromatiche, aglio e cacio. Togliere quindi il pesce dalla marinatura, passarlo nella panure di pane grattugiato e segnarlo sulle griglie, quindi effettuare un taglio a ventaglio, finendo la cottura in forno per 5 minuti a 170°C.
**Per le patate:** lessare le patate, schiacciarle dopo aver tolto la buccia e condire con olio al rosmarino, sale e pepe.
**Per l'olio al rosmarino:** condizionare l'olio con i rametti di rosmarino in una busta sottovuoto e lasciare cuocere in forno al vapore controllato 60°C per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare e utilizzare.
**Per la cipolla in agrodolce:** fare una julienne con la cipolla. In una casseruola con extravergine di oliva lasciarla stufare a fuoco dolce. Quando risulterà quasi cotta, unire sale, pepe e zucchero; sfumare con aceto vecchio di Siracusa; unire i pinoli precedentemente tostati e l'uvetta ammollata. Far cuocere qualche minuto ancora.

**PRESENTAZIONE DEL PIATTO**
Porre le patate passate al centro del piatto, sopra il pesce spada, quindi la cipolla all'agro e finire con un rametto di rosmarino e un filo di olio extravergine d'oliva.

**Chef Maurizio Urso**
**Ristorante Torre d'Oriente - Modica (RG)**

marie claire

N° e data : 30011 - 01/11/2013
Diffusione : 163098
Periodicità : Mensile
MARIECLAIRE1_30011_204_31.pdf
Pagina 204
Dimens100 %
1208 cm2

Sito web: http://www.marieclaire.it

# I MAGNIFICI 8

## GIOVANI, BRAVI, BELLI. PRONTI A FAR PARTE DELLA GALASSIA DEGLI CHEF STELLARI (PER NOI LO SONO GIÀ)

di **Manuela Ravasio**

### Chiara Patracchini ★ ★

Difficile immaginarsela agli albori mentre lavora in sala, a contatto con i clienti. Non perché sia spocchiosa ma perché l'essere molto schiva è la fama che la precede. Per fortuna nella sua vita è arrivato Giovanni Grasso, con lui condivide un'isola felice nel Piemonte dei vini, ovvero La Credenza, sequela di stelle e tradizione servita ai tavoli. Da 13 anni Chiara ha messo radici in questa grande famiglia. E con la discrezione che si porta da casa (nata a Cirié) eccola osservare Igor Macchia mentre le lascia sempre più spazio nel menu dei dolci. In breve, la chef è prontissima a sfoderare il suo trittico di passione: consistenza, croccantezza e cremosità. Tre elementi che non mancano mai nei suoi piatti e nelle gare internazionali a cui si sottopone. Una tortura per la sua timidezza, premiata con riconoscimenti come Miglior Pasticciera di Identità Golose. Il resto è un mitico tiramisù rivisitato, lo spirito di squadra "in un mondo ancora maschilista" e la tenacia assoluta.
*La Credenza, via Cavour 22, San Maurizio Canavese (TO), tel. 011 9278014 (ristorantelacredenza.it).*

### Matias Perdomo ★ ★ ★

Eccolo lì, appoggiato alla ringhiera del Naviglio, prendersi una boccata d'aria dall'amata cucina, quella di Al Pont de Ferr, che da cinque anni è il suo laboratorio creativo. Questo chef uruguaiano ha collezionato diversi titoli: dalla prima stella Michelin allo scettro di "bello & impossibile" della gastronomia meneghina. Non male per uno che è entrato la prima volta in cucina per accompagnare uno zio falegname a un corso gourmand. Lo zio è tornato alla pialla, Matias da allora il legno lo ha usato solo per i cucchiai e i matterelli con cui ha reso famosa la rosticceria Pannis. Dopo una parentesi televisiva, raggiunge l'Italia e la cucina di Al Pont de Ferr. In mezzo ci sono gli stage al Berasategui di San Sebastián e dai fratelli Roca di Girona. Definisce la sua cucina «qualcosa che nasce dalla pancia, un bisogno di reinterpretare i sensi». Un invito al piacere assolutamente ricambiato.
*Al Pont de Ferr, ripa di Porta Ticinese 55, Milano, tel. 02 89406277 (pontdeferr.it).*

### Niko Romito ★ ★ ★

Gli chef stiano in tv, lui preferisce scrivere su una rivista di quanto un carciofo assomigli a un hacker, nel gusto e negli intenti. Niko Romito sembra un primo della classe: basta scorrere l'elenco di stelle vinte (due), premi incassati (tanti, l'ultimo come migliore chef 2013 del Trofeo Galvanina), liste di eccellenze (50 best of del *Gambero Rosso*). Invece Romito, che insieme alla sorella Cristiana gestisce da 13 anni il ristorante Reale fuori L'Aquila, in classe preferisce insegnare: all'interno del Reale, infatti, svela a giovani chef curiosi che cosa succede quando si cuoce sottovuoto, si frulla e si attende che il proprio territorio dica la sua. Non è mai troppo presto per tramandare.
*Reale, contrada Santa Liberata, Castel di Sangro (AQ), tel. 0864 69382 (ristorantereale.it).*

### Aurora Mazzucchelli ★ ★ ★

Capelli rosso fuoco e sguardo fiero, è una bolognese che adora definirsi autodidatta nonostante papà cuoco


Copyright (Marie Claire)

Riproduzione vietata

marie claire

N° e data : 30011 - 01/11/2013
Diffusione : 163098
Periodicità : Mensile
MARIECLAIRE1_30011_204_31.pdf
Pagina 205
Dimens100 %
1208 cm2

Sito web: http://www.marieclaire.it

DA SINISTRA. CHIARA PATRACCHINI. MATIAS PERDOMO. NIKO ROMITO. AURORA MAZZUCCHELLI. PIETRO PENNA, DANIEL CANZIAN. SERENELLA MEDONE E DANIELE CERA.

e mamma "sfoglina". Adorata dai critici italiani (la guida di Identità Golose la eleva a Miglior Chef d'Italia), è richiestissima all'estero. Lei però, insieme al fratello Massimo, da 13 anni si è messa ai fornelli (e al servizio) del Marconi, il locale di famiglia. La stoffa c'è e il desiderio di perfezionarsi diventa una magnifica ossessione: così nelle pause dai menu della sua terra, trova il tempo per carpire i segreti di grandi chef come Herbert Hintner o Martín Berasategui. Il tocco di Aurora si raffina al punto da conquistare la prima stella Michelin nel 2008, rendendo il Marconi un ristorante con quel guizzo folle e femminile che di sicuro gliene porterà presto altre.
*Marconi, via Porrettana 291, Sasso Marconi (BO), tel. 051 846216 (ristorantemarconi.it).*

## Pietro Penna ★★

A Sankt Moritz apprende la cucina francese, perfezionata poi a Ginevra. Ma gli manca casa, o meglio la cucina sublime di mamma. Corre a studiare da Sergio Mei, ci resta tre anni e riparte da zero, ossia dalla pasta al pomodoro. Bella ma soprattutto buona, sana e integra. Arriva al Four Seasons di Milano, poi cerca le cucine stellate di Parigi. Ennesimo ritorno e la "spuma di patata tartufata con tuorlo d'uovo affogato" diventa il suo must nelle cucine del ristorante Piazza Repubblica, un salotto italianissimo nel mix internazionale della gastronomia meneghina. Dalla Francia ha importato l'ordine in cucina: disciplina che ama smussare con l'estro e la qualità.
*Piazza Repubblica, via Aldo Manuzio 11, Milano, tel. 02 62695105 (piazzarepubblica.com).*

## Daniel Canzian ★★★

Come si fa a mettere d'accordo una costoletta di vitello impanata con un prosecco doc? Con il talento. Quello che ha portato Daniel a lasciare Conegliano Veneto, patria delle bollicine made in Italy, per finire alla corte di Gualtiero Marchesi. Il maestro lo chiama a sé al Marchesino, reggia culinaria del Teatro alla Scala, e Daniel balla benissimo sul suo palcoscenico, grazie all'umiltà e a basi culinarie perfezionate in alta quota, da Enzo De Prà del Dolada e Graziano Prest del Tivoli, a Cortina. La guida di Marchesi è una sicurezza a cui Canzian ora è pronto a rinunciare, lanciandosi nell'apertura recentissima del ristorante che porta il suo nome, a Brera. Il rischio di un opening del genere? Guadagnare stelle!
*Daniel, via San Marco angolo Castelfidardo, Milano, tel. 02 63793837.*

## Serenella Medone ★★

Inutile pensare alla concorrenza: Al Solito Posto nella riviera ligure di Levante è un luogo a sé, inimitabile. Molto è dovuto al fatto che in cucina ci sia questa cuoca, fieramente ligure, che si alzava all'alba per pescare con il papà «e toccare polpi ancora vivi». L'incontro che cambia la vita di Serenella è con Niko Romito, quando seduta al ristorante Reale scopre l'universo sapore. Non tornerà più indietro e introdurrà nel suo ristorante la legge delle tre T: talento, tecnica, tenacia. L'impatto è ludico, il piatto è colorato, divertente, ma il gusto è un mix accuratissimo di chimica e originalità. Quando poi la chef-star Loretta Fanella le dona la chiave del dolce perfetto, il gioco è fatto. E Al Solito Posto diventa l'indirizzo del weekend.
*Al Solito Posto, via Giuseppe Mazzini 228, Bogliasco (GE), tel. 010 3461040 (alsolitoposto.net).*

## Daniele Cera ★★★

Quando chiami l'Antica Osteria Cera e chiedi di lui, ti risponde mamma Silvana, che semplicemente t'informa che il figlio non c'è. Perché è in cucina. Questo dice tutto di un ristorante familiare su cui si stanno puntando i riflettori, specie dopo che il (non più) piccolo di casa, Daniele, ha iniziato a cucinare sempre meglio il pesce appena acquistato al mercato di Chioggia. Inserito tra le mete cult dai Jeunes Restaurateurs d'Europe, quando ci si siede a tavola è impossibile non immaginarsi in gita per Chioggia, che è una piccola Venezia senza tutto quel chiasso e turisti. Esattamente come la cucina di Daniele Cera: bellissima, tradizionale, insaporita dalla curiosità di un giovane talento. Senza troppo clamore.
*Antica Osteria Cera, via Marghera 24, località Lughetto, Campagna Lupia (VE), tel. 041 5185009 (osteriacera.it).*




Copyright (Marie Claire)

Riproduzione vietata

MAXIM

N° e data : 30010 - 01/10/2013
Diffusione : 149185
Periodicità : Mensile
Maxim3_30010_54_4.pdf

Pagina 54
Dimens100 %
2168 cm2

Sito web: www.maxim.it

FACE TO FACE

FOOD

# LO CHEF ISTINTIVO

PREROGATIVA NUMERO 1: GIOVANE E STELLATO.
PREROGATIVA NUMERO 2: PIGNOLO, O MEGLIO OSSESSIVO.
PREROGATIVA NUMERO 3: AVER LAVORATO CON I MASTER CHEF DEL MONDO, TORNARE A CASA E COSTRUIRSI LA PROPRIA IDENTITÀ.
ECCO L'IDENTIKIT DI **LORENZO COGO**.

di **Mara Cavedon** - foto di **Rodolfo Hernandez**

*Siamo nel suo ristorante El Coq a Marano Vicentino, amena località famosa per il mais marano. Nasce come figlio d'arte ma se ne distanzia subito lavorando all'estero nella cucina di Yamamoto, Bennet, Best e Blumenthal. A soli 27 anni è già pluripremiato, con la Stella Michelin nel 2012 e con il World Wide Chef Award nel 2013. Ha due occhi verdi penetranti ai quali nulla sfugge e pinzette da chirurgo in mano, ma cosa ne faccia delle pinzette lo capiamo solo dopo averlo seguito in cucina…*

**Per una volta partiamo dai traguardi, l'apertura del tuo ristorante El Coq e la stella Michelin.**
Nel maggio 2011 aprire il ristorante a Marano Vicentino ha rappresentato per me una sfida, io mi pongo sfide continue ogni giorno con l'obiettivo di esprimere qualcosa di nuovo e di trasmettere un messaggio che sia il più diretto e chiaro possibile. L'amicizia con Paolo Parisi, produttore, agricoltore toscano e personaggio molto influente a livello gastronomico, ha segnato in parte il mio destino. Io l'ho conosciuto perché cercavo una carne italiana buona e lui, sapendo che io avevo lavorato per Extebarri - considerato il miglior Asador del mondo - mi è venuto a trovare al ristorante e ha visto cosa stavo facendo. E soprattutto come. Ha chiamato molte delle sue conoscenze dicendo di passare da me a mangiare, da lì i primi giornalisti, e poi sono arrivati praticamente tutti. Paolo mi ha dato un input importante, uno stimolo. Per un anno intero ogni settimana ero sui giornali, ha fatto parlare del ristorante e portato un indotto fuori provincia, fondamentale per l'evoluzione e la sopravvivenza di El Coq. Dopo poco più di un anno è arrivata la stella ed è stata la svolta non tanto per incrementare il fatturato ma perché è un'istituzione talmente forte che cambia l'approccio del cliente. La potenzialità del territorio è enorme, è un territorio sano che ha grandi possibilità di base, però non ha la ricettività per un ristorante così.

**Ma se il territorio è così ostico, perché aprire a Marano Vicentino e non a New York?**
Io voglio trasmettere un'esperienza che non necessariamente corrisponda al solo "mangiare", è come andare ad assistere a un concerto o ammirare un'opera d'arte. Quindi puoi farlo ovunque, a Marano come a New York. Ciò che cambia sono le materie offerte dal territorio e come tu le interpreti. Il territorio sono le mie radici. Anche se porto una cucina internazionale cerco di valorizzare i prodotti locali e soprattutto i produttori, senza di loro tutta questa magnifica avventura non avrebbe più alcun senso.

**Sacrificio, fortuna, talento. Mettili in ordine?**
Hai centrato! Proprio in quest'ordine. Senza mettersi a disposizione del lavoro il talento non basta e se non hai fortuna puoi essere un gran talento, ma rischi di non essere mai scoperto.

**Tradizione familiare, la tua è la terza generazione, ma perché fa così scalpore?**
Una volta, in campagna, i genitori ambivano ad avere i figli all'università. La tradizione della famiglia era ed è un valore tutto italiano, ma quello di tramandare un po' si è perso nel tempo. Per me è un valore importante, anche se considero il mio lavoro distante da quello di mio padre o di mio nonno. Sì, abbiamo un lavoro apparentemente simile, lavoriamo entrambi con materie prime e serviamo pasti, ma l'animo è molto differente. La cucina di trattoria non ha bisogno di esprimersi, la mia cucina, invece, deve essere personale, stimolante, tecnica e di concetto.

**È più facile omologarsi che ricercare, tu come sei riuscito a creare la tua identità in cucina dopo aver lavorato con i master chef del mondo?**
Ho uno stile di cucina mio che si chiama "cucina istintiva" che non è altro che il poter sentirsi libero di fare qualsiasi cosa. Che sia cucina molecolare o istintiva cosa cambia? L'idea è di massima libertà espressiva, ovviamente risento di tutte le


Copyright (Maxim)

Riproduzione vietata

MAXIM

N° e data : 30010 - 01/10/2013
Diffusione : 149185
Periodicità : Mensile
Maxim3_30010_54_4.pdf

Pagina 55
Dimens100 %
2168 cm2

Sito web: www.maxim.it

Copyright (Maxim)

Riproduzione vietata

MAXIM

N° e data : 30010 - 01/10/2013
Diffusione : 149185
Periodicità : Mensile
Maxim3_30010_54_4.pdf

Pagina 56
Dimens100 %
2168 cm2

Sito web: www.maxim.it



esperienze fatte in Giappone, in Australia e in Spagna. In Spagna ho risvegliato il mio amore per la brace, in Giappone il rigore, la perfezione e il rispetto. Ogni esperienza è parte del mio essere quotidiano, però più il tempo passa e più il bisogno di ritrovare me stesso a livello culinario cresce.

**Come si riconosce a occhi bendati un tuo menù?**

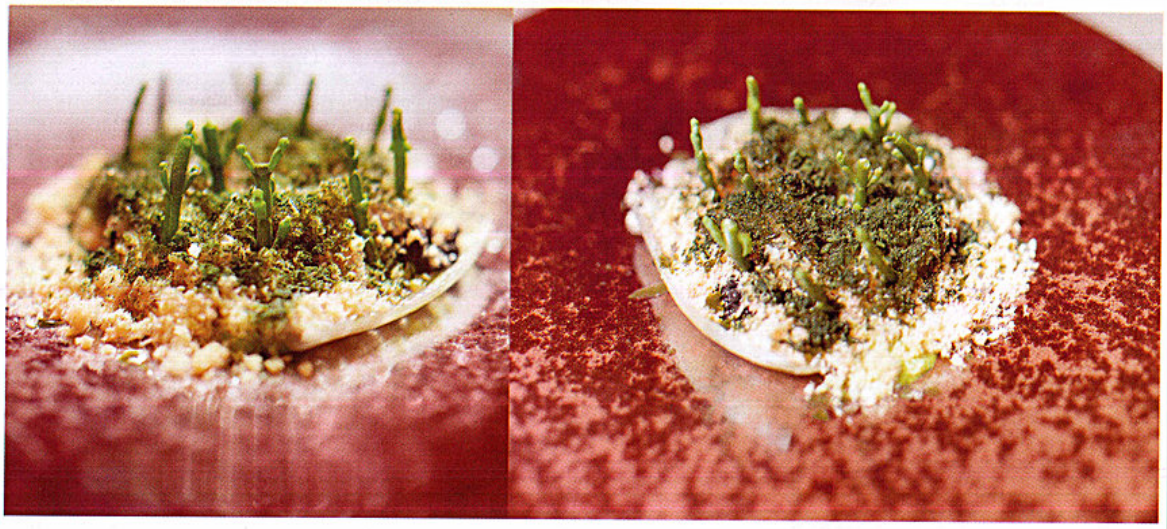
Gran domanda, hai centrato il mio obiettivo. Ogni giorno lavoro perché ogni piatto abbia un filo logico personale e riconoscibile. Si può sentire che è mio per l'amaro e l'acido sempre costanti nei miei piatti, c'è un'estetica simile, ci sono la brace e l'affumicato che mi contraddistinguono. Tutti dettagli ancora non pienamente riconoscibili a occhi chiusi, lavoro giornalmente per affinare tutto questo.

**Si dice che ami i contrasti disequilibranti, lo fai per stupire, per puro spirito di ricerca o per sfogo emotivo?**

I disequilibri nei piatti molte volte sono anche uno sfogo emotivo oltre che essere dettati dal desiderio di capire fin dove può arrivare un palato a percepire i gusti. Io voglio trasmettere uno stato d'animo, ma non mi piace che si diano le spiegazioni leziose sul piatto. Richiedo altrettanta libertà da parte del cliente di mangiare e gustare come crede. Voglio che si sentano le provocazioni e senza dovere dire niente che il cliente le colga a modo suo. Ho bambini che degustano da me e godono perché non hanno preconcetti e anzi si divertono.

**Quindi il tuo menù...**

Il mio menù si divide in due parti sostanziali. Il Grezzo Originario che rappresenta nient'altro che la mia Carte, un insieme di piatti dalla semplicità quasi disarmante che vogliono essere sintomo di sicurezza nella scelta da parte del cliente. L'Io Culinario invece rappresenta la ricerca, la mia visione assieme a quella del mio team della cucina contemporanea Italiana. Qui si può optare tra 6 o 10 piatti e lì io decido che cosa servire in base al cliente che ho di fronte e alle sue reazioni. Il menù è customizzato sul cliente.






Copyright (Maxim)

Riproduzione vietata

MAXIM

N° e data : 30010 - 01/10/2013
Diffusione : 149185
Periodicità : Mensile
Maxim3_30010_54_4.pdf

Pagina 57
Dimens100 %
2168 cm2

Sito web: www.maxim.it

**Un piatto per conquistare una donna**
Già il fatto che un uomo inviti la sua donna al El Coq, be' direi che è quasi fatta! Sicuramente dimostra che anche lui ha un grande stile. Io proporrei in questo caso un dessert un po' particolare: cioccolato e olio, si basa su questi due elementi. Gli ingredienti di questo dessert li trovo molto sensuali... Si parte con il gelato al cioccolato e olio, si passa al croccante di un biscotto e all'oleosità della cialda al sesamo bianco; il tutto poi si completa con il rito del thè.. un thè nero quindi affumicato.

**Sei un visionario come tutti i geni creativi, dove ti vedi fra 5/10/20 anni?**
Tra cinque anni vorrei aver costruito un team numeroso, forte e stabile, pieno di stimoli e orgoglioso di essere parte di El Coq. Tra dieci anni vorrei aver acquisito qualche stella in più e magari una famiglia. Tra venti anni mi aspetta la pensione, me lo merito no?




Copyright (Maxim)

Riproduzione vietata

Più
Supplemento al quotidiano
La Provincia
Quotidiano di Cremona e Crema

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 20980
Periodicità : Settimanale
PiusuppProvCR_130907_45_6.pdf
Pagina 45
Dimens50.4 %
351 cm2

Sito web: http://www.laprovinciadicremona.it

# Non solo piadina romagnola Il Festival della cucina italiana

## Sino a domani a Rimini la kermesse, supervisione di Gianfranco Vissani

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia. E' la tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana che, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. E' una gigantesca isola del gusto che per tre giorni, da ieri fino a domani, offre 10mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Un Festival fatto di degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con la supervisione tecnica di **Gianfranco Vissani** *(nella foto)*.

STREETFOOD

L'organizzazione nazionale propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale propongono molteplici iniziative, sotto il comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria.

FESTIVAL MASTRI CARNAIOLI

Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

FESTIVAL DELLA PIZZA

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: **Carmine Ragno**, celebre autore della Pizza della nonna realizzata con lievito madre (il famoso criscito); **Umberto Fornito**, primo campione mondiale di pizza napoletana nel campionato del mondo del 2005; **Giuseppe Capone** altro giovane interprete della pizza. Insieme a loro, **Umbertino Costanzo** precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

FESTIVAL DELLA BIRRA

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili.

FESTIVAL DEL VINO

Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina.

FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali.


Copyright (Più suppl. Provincia di Cremona)

Riproduzione vietata

LA STAMPA

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 271803
Periodicità : Quotidiano
LaStampa_130905_22_20.pdf

Pagina 22
Dimens1:6 %
22 cm2

Sito web: http://www.lastampa.it

RIMINI

# Il festival della cucina italiana

Si svolge da domani a domenica a Rimini la tredicesima edizione del festival della cucina italiana con un grande parco tematico sull'enogastronomia

Copyright (La Stampa)

Riproduzione vietata

la Voce di Mantova

N° e data : 131106 - 06/11/2013
Diffusione : 9000
Periodicità : Quotidiano
VocediMa_131106_9_1.pdf
Pagina 9
Dimens19.22 %
232 cm2
Sito web: http://www.vocedimantova.it

*"Dal Pescatore" della famiglia Santini di Runate di Cannetto sull'Oglio sempre trestellato*

# Mantova conferma le stelle Michelin

## Sono sempre al vertice l'Ambasciata, l'Aquila Nigra e l'Osteria da Pietro

Sono ufficialmente 8 le Tre Stelle Michelin italiane, un numero insolito per la guida italiana, che si mantiene sempre su un numero che non supera le sette. Sono invece 40 totali le due stelle e 281 i monostellati, per un totale di 329 ristoranti in Italia. Mantova conferma le tre stelle a **"Dal Pescatore"** di Canneto sull'Oglio e una stella **"all'Ambasciata"** di Quistello, **"Aquila nigra"** di Mantova e all'**Osteria da Pietro** a Castiglione delle Stiviere. Confermato anche il *"Bib Gourmand"* cucina di qualità con un menù di 30- 35 euro alla **"Locanda delle Grazie"** a Curtatone e **"Hosteria Viola"** di Castiglione. Confermate quindi tutte le qualità mantovane nella grande cucina italiana.

Qualità, originalità dello chef, padronanza delle tecniche, rapporto qualità prezzo e continuità nel tempo: questi i cinque criteri che hanno guidato la nuova Guida Michelin 2014, la seconda più stellata al mondo. Da qualche giorno si vociferava di una nuova terza Stella e il nome sulla bocca di tutti era uno: il Ristorante Reale di Castel di Sangro (AQ) di Niko Romito.

Ed è proprio lo chef abruzzese ha raggiungere la vetta della Guida Michelin 2014 insieme ai compagni Enrico Crippa, che l'aveva ricevuto proprio l'anno scorso per il suo Piazza Duomo, Massimo Bottura (Osteria Francescana), Heinz Beck (La Pergola), **Nadia Santini (Al Pescatore)**, Massimiliano Alajmo (Le Calandre) ed Enrico Cerea (Da Vittorio), Riccardo Monco e Italo Basso (Enoteca Pinchiorri).

Romito, primo chef abruzzese a ricevere la terza Stella, è apparso emozionatissimo durante la presentazione della Guida; per lui si tratta dell'ennesima conferma durante questo 2013, che lo ha visto conquistare anche il Trofeo Galvanina come Miglior Chef dell'Anno. Questa è per lui "la Stella del coraggio", ovvero il coraggio di non aver lasciato la sua terra. Nel 2007 Romito aveva conquistato la sua seconda stella e in quel frangente aveva ricevuto molte proposte per spostarsi in altre città d'Italia; lui e la sorelle scelsero comunque di investire sull'Abruzzo e di non andare via, e i risultati sono quelli che conosciamo.

La famiglia Santini "Dal Pescatore" di Canneto


Copyright (La Voce di Mantova)

Riproduzione vietata

press LINE

LA VOCE DI ROMAGNA RAVENNA FAENZA LUGO & IMOLA

Direttore Responsabile: Stefano Andrini

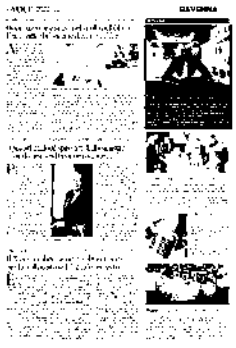
23/08/2013

Periodicità: Quotidiano
Tiratura: n.d.
Diffusione: n.d.

# Trofeo Galvanina a Leonardo Spadoni

Il prestigioso Trofeo Galvanina (sezione 'imprenditoria') in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino e delle Officine Gastronomiche Spadoni. La consegna del premio avverrà l'8 settembre a Rimini nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana. Nome di punta nel mercato delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori ad intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale (2011) e a Carla Latini (2012).





Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress 2012-2015

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130823 - 23/08/2013
Diffusione : 12900 Pagina 14
Periodicità : Quotidiano Dimens28.48 %
VoceRomagna_130823_14_9.pdf 398 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

**FESTIVAL DAL 6 ALL'8 SETTEMBRE** Fra i premiati dell'annuale Trofeo il presidente Enit Celli e Leonardo Spadoni. Aperte le cure idropiniche

# Alla Galvanina 3 giorni di gusto e cucina italiana

Si terrà al Parco Terme Galvanina dal 6 all'8 settembre il Festival della cucina italiana, tredicesima edizione: 10mila metri quadrati di gusto, annunciano gli organizzatori, con la supervisione di Gianfranco Vissani e il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Varie le sezioni: cibo di strada, buona cucina, maestri carnaioli, pizza, birra artigianale, vino, benessere e bio, lezioni di pasta con le sfogline romagnole, e tanto altro. Senza dimenticare l'acqua: in occasione del festival verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del parco. Il pubblico potrà bere liberamente le famose acque termali e digestive della Galvanina. Si potrà visitare il vicino museo archeologico con antichi reperti romani trovati negli scavi del parco terme, e le antiche sorgenti romane con le camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

**Appuntamento saliente del festival**, il Trofeo Galvanina che premia ogni anno i personaggi distintisi nella cultura, imprenditoria, giornalismo e cucina. Sugli scudi nel 2013 **Pier Luigi Celli** presidente dell'Enit, l'imprenditore **Leonardo Spadoni** *(nella foto)* dell'omonimo Molino e delle Officine Gastronomiche, il giornalista enogastronomico di Mediaset **Gioacchino Bonsignore**, lo chef stellato **Niko Romito** di Castel di Sangro.

**Oltre al notissimo Celli**, è legato al territorio romagnolo anche il ravennate Spadoni, nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. L'impresa molitoria della famiglia fu fondata da suo nonno Livio e fu rafforzata dal padre di Leonardo, Libero. Oggi il gruppo viaggia sui 60 milioni di euro di giro d'affari annuo, gli investimenti nel triennio 2010/2012 erano di oltre 11 milioni. Una particolarità del gruppo è l'azienda Officine Gastronomiche Spadoni, che punta alla valorizzazione delle eccellenze gastronomiche della Romagna attraverso due business principali: la produzione di carni e salumi di altissima qualità ottenuti dai pregiati suini di Mora Romagnola, allevati allo stato semibrado a Zattaglia di Brisighella (90 ettari di terreno a disposizione di 600 capi), e quella di formaggi tipici della Romagna, tutti realizzati esclusivamente con latte fresco 100% italiano di Alta Qualità, lavorato immediatamente dopo la mongitura nel caseificio di Imola, specializzato da decenni in queste produzioni. Leonardo Spadoni nel 2008 ha avuto il premio di "Romagnolo dell'Anno", attribuitogli dai suoi concittadini per "gli eccellenti risultati conseguiti in Italia e all'estero e per il felice abbinamento tra le esigenze del moderno mercato dei consumi e il rispetto delle tradizioni e delle specialità del passato".

**Appuntamento** per la consegna dei Trofei domenica 8 settembre alle 12,30.


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130823 - 23/08/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130823_14_9.pdf
Pagina 14
Dimens28.48 %
398 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130828_12_5.pdf
Pagina 12
Dimens25.22 %
352 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

# Il "Galvanina" va allo chef autodidatta Romito

**FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**
In programma dal 6 settembre


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130828_12_5.pdf
Pagina 12
Dimens25.22 %
352 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre). Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti. Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

## L'evento raccoglie il meglio di cibo e vino

**Festival della Cucina Italiana**

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano. L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine.


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130902 - 02/09/2013
Diffusione : 12900 Pagina 50
Periodicità : Quotidiano Dimens9:83 %
VoceRomagna_130902_50_4.pdf 137 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

**FOOD VALLEY** L'ambito riconoscimento quest'anno va al Presidente di Enit e scrittore e a Leonardo Spadoni

# Pier Luigi Celli premiato con il trofeo Galvanina

RIMINI (Lu.Ca.) – Svelati i nomi dei vincitori del Trofeo nazionale Galvanina, il premio che ogni anno il Festival della Cucina Italiana assegna a quattro personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro. La premiazione avverrà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme di Rimini. Negli anni passati il riconoscimento è stato assegnato, tra gli altri, all'indimenticabile Tonino Guerra, a Vittorio Sgarbi, allo chef riminese Gino Angelini, al grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, ai giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, all'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale.


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

pressLINE

LA VOCE DI ROMAGNA FORLÌ & CESENA

Direttore Responsabile: Stefano Andrini

04/09/2013

Periodicità: Quotidiano

Tiratura: n.d.

Diffusione: n.d.

**L'EVENTO** Protagonista la cucina italiana. Si potrà degustare anche "Giove"

# Consorzio Appennino Romagnolo I migliori vini al Festival di Rimini

Il meglio della produzione enologica delle colline della Romagna protagonista alla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Rimini, 6-8 settembre). I vini sono di undici cantine del Consorzio Appennino Romagnolo con sede a Castrocaro, in rappresentanza da Imola a Rimini, proposti in degustazione dai sommelier e dagli stessi produttori. In abbinamento ai vini anche una selezione di prodotti di Officine Gastronomiche di Spadoni, tra salumi e formaggi in accompagnamento al nettare di Bacco.

Queste le cantine del Consorzio al Festival: Balducci (Forlì), Fiorentini (Castrocaro), Luva (Modigliana), Villa Bagnolo (Castrocaro), Castello di Carpineta (Cesena), Tenuta Nasano (Riolo Terme), Tenuta Masselina (Castelbolognese), Poderi delle Rocche (Imola), Podere dell'Angelo (Rimini), Ca' Perdicchi (San Paolo Rimini), Casa Zanni (Villa Verucchio). Insieme ai loro vini ci sarà anche il Giove, il vino definito 'rivoluzionario', in quanto nato dall'apporto di tutti i consorziati, destinato al mercato mondiale, per la prima volta proposto in una località del riminese. Saranno quindi serviti il Giove Sangiovese Doc Superiore, l'Albana Docg e lo Spumante a base di uve romagnole a bacca bianca.

Sempre il Consorzio Appennino Romagnolo, in occasione del Festival, si farà promotore di due importanti iniziative. Ad ogni persona che acquisterà un assaggio nello stand del consorzio, sarà consegnato un buono per una bottiglia omaggio Igp/Igt da ritirare presso una delle cantine aderenti all'iniziativa, a fronte di una spesa di almeno 10 euro. Non solo. Il Consorzio promuove un concorso fotografico su Istagram, Scattividino (#scattidivino), che si avvale di una apposita sezione dedicata al Festival (#festivaldellacucinaitaliana). Chi condividerà le proprie fotografie scattate in occasione della kermesse riminese potrà essere selezionato per un omaggio da ritirare presso lo stand del Consorzio Appennino Romagnolo. Per maggiori informazioni sul contest consultate il sito Internet www.giovewines.com

**Giove Sangiovese Doc Superiore**
Il vino rivoluzionario del Consorzio

Il Consorzio Appennino Romagnolo nato nel dicembre del 2010 e con sede a Castrocaro, è costituito da una quarantina di vitivinicoltori di collina. Obiettivo del Consorzio è accreditare il sangiovese dell'Appennino Romagnolo per le sue caratteristiche d'eccellenza, facendosi promotore di un progetto unico in Italia: il Giove. Un vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati e che vuole rappresentare l'elevazione della Romagna a terroir per un grande sangiovese, prodotto in quantità sufficiente a soddisfare vari mercati mondiali, in un buon rapporto qualità prezzo.

Il Consorzio è presieduto da Vito Ballarati (Villa Bagnolo) e si avvale di una commissione tecnica di enologi coordinata da Vittorio Fiore. Il Consorzio ha inoltre l'obiettivo di potenziare la capacità commerciale dei singoli associati e sta sviluppando iniziative comuni sui mercati internazionali, avviando la realizzazione di punti vendita come l'Osteria del Giove a Imola.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress 2012-2015

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130905_3_1.pdf
Pagina 3
Dimens12.66 %
354 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

**L'ANNUNCIO**

**Galvanina** Più grande e più "wellness"

Rino Mini, patron della Galvanina, annuncia un progetto che porterà il parco a 50mila mq di verde, dai 10mila attuali, all'insegna di welness e benessere. Intanto dal 6 all'8 settembre nel polmone di Rimini Alta va in scena il Festival della Cucina Italiana.

**A pagina 12**

# Parte il Festival E la Galvanina sarà più verde

**IL PROGETTO DI RINO MINI**
50mila mq di benessere

Approda a Rimini per la tredicesima edizione, e qui trova gli spazi giusti per diventare un vero e proprio "parco tematico" dell'enogastronomia: parliamo del Festival della Cucina Italiana, presentato ieri al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta da **Massimiliano Ricciarini presidente Streetfood, Rino Mini imprenditore della Galvanina, Elsa Mazzolini, e Roberto Cardinale direttore Consorzio Appennino Romagnolo** (da sinistra nella foto in alto, ndr). Per tre giorni, dal 6 all'8 settembre, il pubblico avrà a disposizione 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

**Trofeo nazionale Galvanina** Il Festival assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati **Pier Luigi Celli**, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore **Leonardo Spadoni**, il giornalista enogastronomico **Gioacchino Bonsignore**, lo chef stellato **Niko Romito**.

**Altre mille attrazioni** Il Festival si articola in tanti percorsi espositivi ed iniziative, che elenchiamo una per una: Festival del cibo di strada – Streetfood village, Festival della buona cucina, dei ma-


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130905_3_1.pdf
Pagina 14
Dimens12.66 %
354 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

stri carnaioli, e poi ancora della pizza, della birra, del vino, dell'acqua salutare, del benessere e del bio, della solidarietà; ci saranno poi lezioni di pasta con le sfogline romagnole, un convegno nazionale sul pomodoro, festival della musica, premio World Wide Chef, mentre il ristorante Pomodoro proporrà le migliori specialità nei tre giorni.

**Gli orari**: venerdì e sabato 16,00-24,00; domenica 10,30/22,00. Ingresso gratuito.

**Mini: "alla Galvanina un parco del wellness"** Nell'occasione Rino Mini ha annunciato un progetto importante sul parco della Galvanina: "Crediamo che questo parco oggi debba vivere anche iniziative nuove come quelle del wellness e del fitness e per questo c'è un progetto molto importante che verrà sviluppato e portato avanti nei prossimi mesi da parte della nostra società con una ristrutturazione totale del complesso e un ampliamento da 10mila a quasi 50mila metri di verde".

## Cucina Italiana: premio a Pier Luigi Celli

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

Voce di Romagna ed. FC (La)

N° e data : 2130906 - 06/09/2013
Diffusione : 1000
Periodicità : Irregolare
Document2_2130906_1_1.pdf
Web Site: -

Pagina : 1
Dimens. : 100 %
346 cm2

# Trofeo Galvanina Vetrofuso realizza i premi

**RICONOSCIMENTO** Creazioni artistiche dell'azienda cesenate



Copyright (Documenti interni)
Riproduzione vietata

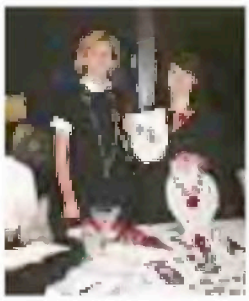
Voce di Romagna ed. FC (La)

N° e data : 2130906 - 06/09/2013
Diffusione : 1000
Periodicità : Irregolare
Document2_2130906_1_1.pdf
Web Site: -

Pagina : 1
Dimens. : 100 %
346 cm2

Il Trofeo Galvanina, che negli scorsi anni ha assegnato premi a personaggi del calibro di Vittorio Sgarbi e Tonino Guerra, si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena per la realizzazione della prestigiosa vetrofania artistica che in questa edizione sarà consegnata a quattro illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia nazionale del Turismo), Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, Gioacchino Bonsignore giornalista Mediaset, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro. Domenica la cerimonia di consegna.

Sarà la creatività di Daniela Poletti a modellare le quattro sculture in vetro fuso che saranno consegnate al Festival della Cucina domenica 8 settembre al Parco Terme Galvanina a Rimini, in occasione della tredicesima edizione dell'evento. È il terzo anno di fila che prosegue la collaborazione di Vetrofuso con il Trofeo, riconoscimento nelle edizioni passate consegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Vittorio Sgarbi, per citare due nomi.



## A realizzare le opere Daniela Poletti

Entrare nel laboratorio di Daniela Poletti a Cesena è un po' come entrare in un luogo d'altri tempi, una bottega alchemica con tanto di fornaci, un atelier dove le mani sentono e creano, modellano e trasformano. Nascono così vasi, vassoi, piatti, tavoli, lampade; non ultime, suggestive collezioni di gioielli, uniche nel loro genere, capaci di reinventare l'accessorio di moda. Le lastre provengono da Murano e sono tagliate a mano dall'artista. Dopo anni di studio in botteghe artigiane, l'artista cesenate crea Vetrofuso e riesce fin da subito a dare ai suoi oggetti un soffio di vita del tutto originale perché dentro a quel vetro fonde ossidi, rame, lamine d'oro o d'argento, ma anche materiali di recupero, rame, corda, ferro, seta. Le sue creazioni arricchiscono case famose, come nel caso dei servizi da tavola per la famiglia Reale Araba, i bottoni per Moschino, i vetri colorati per Alberta Ferretti, le ciotole per Nicole Farhi a Londra, i vassoi importanti per Fuchon all'Hotel Plaza Kuwait City. (*Nella foto grande, la premiazione dell'anno scorso a Pergola, nelle Marche, sempre con un'opera di Vetrofuso*).



Copyright (Documenti interni)
Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 12900 Pagina 12
Periodicità : Quotidiano Dimens26.1 %
VoceRomagna_130907_12_9.pdf 364 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

# Una "cura" a base dei profumi di salumi

## "SALUMOTERAPIA" Al Festival del parco della Galvanina

Sarà difficile che possa alleviare l'asma o altre patologie, ma forse potrà curarci dallo stress della vita moderna: è la "salumoterapia" proposta da Ivan dell'Hosteria di Fontanelle di Roccabianca (Parma), locale a due passi dalla casa natale di Giovanni Guareschi. Il sanguigno salumaio emiliano approda al Festival della Cucina Italiana al parco della Galvanina (Rimini Alta), e qui incontra Simone Fracassi, detto il Re della Chianina. In breve, sarà una specie di ritrovo alla "Peppone e don Camillo" dove però non si farà a pugni, ma si andrà d'amore e d'accordo lasciandosi guidare dal fiuto e dal palato. Il "percorso sensoriale" è così apparecchiato: ci si siede in un tavolo, prima si viene eruditi sul prodotto, poi lo si assapora con il naso e con la vista, per passare quindi al palato, magari concentrando i sapori sotto un lenzuolo posto sul capo così da respirarne tutti gli effluvi. Fracassi è un macellaio di quarta generazione (la prima è del 1927), produttore di un prosciutto presidio Slow Food, la Chianina, che da sola vale il viaggio fino a Rassina, nel Casentino dalle parti di Arezzo. Si dice che il toscano riesca comunque a dare dignità ad ogni taglio, dalla bistecca fiorentina al bollito, dal prosciutto del Grigio Casentino alla finocchiona. Ultima ma non ultima, la Mora Romagnola, allevata da Officine Gastronomiche Spadoni nello stabilimento di Brisighella, che darà all'appuntamento il sapore intenso del guanciale aromatizzato con i classici odori della nostra tradizione: pepe nero macinato, chiodi di garofano e cannella e stagionato per oltre 6 mesi.

Dai luoghi di Giovanni Guareschi

**Anche il Quartopiano Suite Restaurant** di Rimini si farà vedere (e gustare) al Festival: nelle tre serate dalle 17 alle 18, sotto la tensostruttura del Padiglione 8, esperienze di show-cooking e scuole di cucina in cui lo chef Silver preparerà e racconterà delle ricette a sorpresa, ogni giorno due diverse. Seguiranno assaggi di vini, le "Degustazione con il produttore".

Orari del festival: sabato 7 settembre 16,00-24,00; domenica 8 settembre 10,30-22,00. Ingresso gratuito.

**festivaldellacucinaitaliana.it**


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130909 - 09/09/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130909_9_3.pdf
Pagina 9
Dimens32.25 %
450 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

**FESTIVAL DELLA CUCINA** Il Trofeo Galvanina 2013 al verucchiese Pier Luigi Celli (Presidente di Enit), che sferza imprenditori e politici: "Come tutte le cose che già si hanno in casa ci si investe poco, dobbiamo fare di più"

# Anche il turismo si può "mettere in tavola"

Alta cucina e street food si sono incontrati al Parco Terme Galvanina e per il patron Rino Mini è già "fidanzamento" ufficiale: "Anche l'anno prossimo ospiteremo il Festival della cucina italiana", ha annunciato ieri, "ne frattempo proseguiranno i lavori per ammodernare questo meraviglioso luogo con un centro wellness e fitness, perché a Rimini manca un punto di questo tipo". Due annunci che, in tempi di crisi come questi, appaiono più dolci delle marmellate che si potevano assaggiare in uno degli stand della manifestazione: "E continueremo a investire nel nostro lavoro, dopo aver trasformato i prodotti bio in prodotti più appetibili per i consumatori, diventando leader italiani nelle bevande del settore, ci siamo buttati nell'ortofrutta, sul pomodoro in particolare. Un frutto, che io preferisco chiamare bacca, di cui mi sono innamorato e che, grazie alle tecnologie moderne, stiamo coltivando in 16 nuove varietà diverse, ma tutte con un vantaggio comune: percentuali triple se non quadruple di licopene rispetto ad ogni altro pomodoro in commercio". Un vero frutto del benessere, per restare in tema. Benessere che si sposa come noto con turismo e vacanza, il nuovo "lavoro" di Pier Luigi Celli: da Unicredit alla Rai, il manager verucchiese oggi presiede infatti l'Enit, l'Agenzia nazionale del turismo. E anche per questa sua "promozione", ieri è stato premiato nella sezione cultura con il Trofeo Galvanina 2013 (gli altri premiati: il giornalista Gioacchino Bonsignore, l'imprenditore Leonardo Spadoni e il cuoco pluristellato Niko Romito). Un premio che Celli ha subito messo a frutto, sferzando politici e imprenditori presenti a "investire di più nel turismo, una cosa che purtroppo non sempre abbiamo fatto". La motivazione, purtroppo, è culturale: "Come tutte le cose che si hanno già in casa, non ci si investe molto. Invece il turismo è un'economia importante, che rende anche in pochi mesi, al contrario di altre che ci impiegano anni. Possiamo fare di più, come per la cucina che è un'eccellenza, possiamo esportare queste cose, spero che anche la politica ci ascolti..." Politica che per Celli non ha ancora sistemato tutte le cose, ma che comunque non lo porta più a invitare il figlio - come fece con quella lettera ormai celebre - a fuggire dall'Italia: "Era una provocazione, dettata anche dal momento storico. Oggi non la riscriverei così, ma credo che andare all'estero sia comunque un'esperienza importante, per allargare il proprio punto di vista, poi però si deve tornare in Italia e mettere a frutto quanto imparato e la società deve poterglielo permettere". Proprio come Mini, che poco dopo, raccontando dei suoi viaggi all'estero, ha "imparato" cosa chiedeva il mercato mondiale e ci si è messo anima e corpo al lavoro per soddisfare quell'esigenza: "Oggi esportiamo il 98% del prodotto", ha detto con orgoglio davanti alle prime centinaia di visitatori che stavano arrivando per il pranzo. Da sabato sera, quando il festival ha aperto le "cucinerie", sono state diverse migliaia le presenze, tanto che i grandi parcheggi del'ex Bandiera Gialla non riuscivano a contenere tutte le auto che arrivavano. Segno che locatio, format e soprattutto la cucina italiana, sono un richiamo formidabile, un "menu" che deve trovare posto nel tavolo del turismo.

## Migliaia di persone nel parco recuperato da Mini, "capitale" per due giorni dell'enogastronomia italiana


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130909 - 09/09/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130909_9_3.pdf
Pagina 9
Dimens32.25 %
450 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

A lato produttori e "consumatori"

**Daniele Bartolucci**

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130910 - 10/09/2013
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_130910_17_4.pdf
Pagina 17
Dimens20.31 %
284 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

**FESTIVAL CUCINA ITALIANA** Oltre 32mila persone. Premiato il cuoco più innovativo

# Mini: "area più grande e maggiore offerta per la prossima edizione"

Il Festival della Cucina Italiana ha superato le 32mila presenze nella tre giorni dedicata al gusto. In oltre 10mila metri quadrati del Parco Galvanina si sono raccolte le migliori realtà dei sapori di tutta la Penisola, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana.

"Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità – afferma Rino Mini, Presidente di Galvanina SPA –. La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventi di questo tipo. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore".

## Al convegno sul pomodoro si sono confrontati i maggiori esperti

**Sempre nell'ottica dello sguardo rivolto al futuro**, nella giornata conclusiva di domenica il Festival ha effettuato la premiazione del World Wide Chef, riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. A vincere questa prima edizione è stato il giovanissimo cuoco stellato Lorenzo Cogo con il suo ristorante El Coq di Marano Vicentino, con questa motivazione: "Per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l'identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale: innovativo e fruttuoso è risultato l'utilizzo combinato degli strumenti sociali quali Twitter, Istagram e Facebook".

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

ATTENTI A QUEI DUE

# Acqua e farina, impasto da export

## Nella giornata finale del XIII Festival della cucina che si è tenuto al Parco della Galvanina premiati con due enormi insalatiere Leonardo Spadoni e Rino Mini

Foto di gruppo al Parco Galvanina. Leonardo Spadoni e Rino Mini sono rispettivamente il primo e il secondo da destra

Mentre tutti si dolgono per gli affari che vanno di male in peggio, dalla loro bocca non odi una sola parola di lamentela, anzi hanno l'aria di vivere in pieno boom economico. Le loro aziende filano a gonfie vele, e di conseguenza le idee, i progetti, si accavallano, si moltiplicano. Una creatività che sprizza scintille. Ho potuto osservarli insieme nella giornata finale del XIII Festival della Cucina che sì è tenuto al Parco della Galvanina; entrambi premiati con delle insalatiere di cristallo che sembravano destinate a Pantagruel, al punto che due robuste vallette le sostenevano a fatica. Personaggi di peso, per dirla senza ironia anzi con spontaneo rispetto; uno è Leonardo Spadoni, proprietario della celebre industria di farine e derivati che porta il suo nome, l'altro è Rino Mini, patron delle fonti che ospitano la manifestazione e dell'acqua minerale esportata in tutto il mondo. La Galvanina realizza all'estero il 98% del suo fatturato, è tra i primi due marchi negli Stati Uniti e sta definitivamente affermandosi in Australia. "E l'Italia?" Gli chiedo. "E' un mercato marcio, preferisco il mondo". E ci risiamo: queste salutari stilettate arriveranno prima o poi alle orecchie dei nostri governanti fino a provocargli l'otite? Rino Mini prende l'aereo e porta la sua acqua in Oman, India, Singapore, Tahilandia, Oceania; i suoi grandi committenti vogliono trattare faccia a faccia con lui, stringere la mano di persona a questo poderoso italiano che reca con sé il sorriso, lo spirito d'iniziativa, la fantasia della Romagna. E i contratti fioccano. Utilizzando la sua magica fonte Mini ha creato una serie di bevande che neppure Pinocchio potrebbe sognerebbe nel paese di Bengodi, dalla Cedrata al Chinotto, al Cramberry, al Fico d'India e arance di Sicilia, agli innumerevoli tè aromatici; ci si smarrisce tra i colori e le forme delle bottigliette, che tutte in fila dietro il vetro del frigorifero sembrano un quadro di Andy Wharol. Ogni prodotto è biologico al 100%, comprese le birre artigianali ispirate ad Amarcord e diventate già un must irrinunciabile. Ritorno alla natura: è la medesima formula vincente che Leonardo Spadoni applica già da decenni nella sua azienda avendo tramutando il mulino paterno in una industria che partendo dalla farina e dai prodotti della sua trasformazione si è estesa lambire ogni settore dell'industria alimentare. Altro super romagnolo da esportazione, bon vivant, piacevole conversatore, esteta per natura, famoso collezionista d'arte, di auto d'epoca e di ogni altra bellezza. Ai suoi clienti fornisce persino le macchina per fare il pane in casa, sfornarlo fresco e fragrante la mattina senza alcuna fatica, gustarlo in tavola croccante per ingentilire la giornata. In occasione di un evento di musica lirica mi è capitato questa estate di raccogliere un frammento di dialogo al femminile: "Non metto nulla in tavola che non provenga dalle farine Spadoni". La sofisticata signora sembrava precettata per uno spot pubblicitario, invece era la confidenza di una madre di famiglia che aveva allevato i figli (e il marito!) a tagliatelle fatte in casa. A Rimini, ritirando il premio Leonardo Spadoni ha brevemente illustrato la filosofia del suo gruppo con lepida incisività: "Una volta eravamo abituati ad associare l'ossessione per i cibi biologici a individui stravaganti, un po' maniacali, pallidi, malvestiti, un po' noiosi, appartenenti a una sorta di setta emarginata. Oggi la cultura dell'alimentazione è divenuta centrale alla nostra esistenza, la nutrizione si avvale giustamente di una scienza, la famiglia vuole possedere ogni informazione sul cibo che consuma. E questa alleanza tra produttore e consumatore ha portato a un sorprendente salto di qualità, nel gusto, nella selezione, nell'eccellenza." Non da oggi Spadoni investe a piene mani nella ricerca e sperimentazione; la scelta delle farine per ogni uso domestico, ma anche commerciale, è talmente ampia da soddisfare ogni più incontentabile esigenza. Non soltanto per il sapore ma anche per il benessere personale. Per i celiaci intolleranti al glutine nascono paste di straordinaria gradevolezza e soprattutto attentamente equilibrate nell'apporto nutrizionale. Pane, dolci, biscotti, grissini, tutta la filiera da forno e da cottura ha raggiunto livelli di sofisticazione impensabili solo qualche anno fa. Ma Leo Spadoni è andato oltre i confini iniziali dell'azienda, riscoprendo le carni nostrane originarie, la mora romagnola allevata allo stato brado, i formaggi di tradizione. E' addirittura possibile concludere il pasto avendo sulla mensa i suoi infusi su ricette di Pellegrino Artusi, i suoi liquori derivati da sapienti selezioni di erbe, i suoi squisiti fernet. Ed ora sull'immenso mercato della pizza arriva forse la trovata più rivoluzionaria: il nucleo di impasto già preparato con lievito madre, senza più lievito di birra, pronto per essere steso, condito e infornato. Si apre la nuova era della pizza autentica nel sapore, nella composizione, nella genuinità, nell'identità. Il nome che è stato trovato è geniale: "Pizza madre", con un'eco lontana, fortemente evocativa, radicata nell'antica civiltà mediterranea. Già partono dalla Romagna non so quanti container a settimana carichi di questi magici involucri che permetteranno di preparare ovunque una pizza sacrosanta: la linea produttiva ne sforna diecimila all'ora! Impossibile non rendersi conto che insieme a questi ritrovati della cucina, l'Italia esporta stile, sogni, credibilità, arte, sapori e la sua cultura plurimillenaria.

Leonardo Spadoni e Rino Mini esemplificano la semplice verità che possediamo nelle nostre mani ricchezza e futuro. I due personaggi hanno scoperto affinità evidenti, il desiderio di varare progetti comuni. Ascoltarli parlare trasmette una carica di energia contagiosa, si vola verso traguardi entusiasmanti che accompagneranno la Romagna nella sua ripresa a portata di mano e agganciata al 2019, anno di Ravenna Capitale della Cultura Europea. Attenti a quei due!

**Gianfranco Angelucci**

## Bologna- Milano Due treni in più

### Il nuovo servizio è appena entrato in funzione

Due treni regionali in più tutti i giorni sulla tratta Bologna-Milano. Il servizio aggiuntivo, gestito da T-per (che con Trenitalia fornisce il servizio ferroviario regionale), è appena entrato in funzione, da lunedì 9 settembre. Dei nuovi treni (la programmazione è avvenuta in maniera coordinata tra le due Regioni interessate, Emilia-Romagna e Lombardia) possono beneficiare i pendolari tra Bologna e Parma, che vedono raddoppiata l'offerta in un'ora di punta, intorno alle 17, oltre ad avere un incremento dei collegamenti con Milano Centrale. Si estende poi di un'ora il servizio da Milano per le città dell'Emilia, colmando un vuoto creatosi due anni fa: si può stare a Milano un'ora in più e tornare comodamente e velocemente a Piacenza, Parma, Reggio, Modena, Bologna. Rilevante anche l'effetto per i collegamenti tra le città dell'Emilia, grazie al prolungamento del servizio: si può stare a Parma fino alle 23.30 e rientrare su Reggio Emilia, Modena e Bologna. Si può rimanere a Reggio Emilia fino alle 23.45 e rientrare su Modena e Bologna; si può stare a Modena fino a mezzanotte e rientrare su Bologna. Per questo servizio aggiuntivo vengono impiegati gli elettrotreni ETR 350.

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 130930 - 30/09/2013
Diffusione : 12900 Pagina 58
Periodicità : Quotidiano Dimens13.3 %
VoceRomagna_130930_58_5.pdf 186 cm2

Sito web: http://www.lavocediromagna.com

FOOD VALLEY

# **Successi** Il festival della cucina italiana deve restare a Rimini

RIMINI (Lu.Ca.) – Un grande successo di pubblico e un rilancio per una futura edizione ancora più ricca e... in Romagna: stiamo parlando del Festival della Cucina Italiana, che dopo aver superato le 32mila presenze nella tre giorni riminese andata in scena nel Parco della Galvanina, potrebbe concedere il bis per il prossimo anno. "Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità" spiega Rino Mini, Presidente di Galvanina. Elsa Mazzolini, curatrice del Festival, sottolinea: "come ha ricordato Pier Luigi Celli in occasione della cerimonia di conferimento del Trofeo Galvanina, a quattro testimonial eccellenti nei settori cultura, imprenditoria, giornalismo e gastronomia, "la cucina è una delle migliori ambasciatrici del made in Italy: l'importante è esserne consapevoli". Mi auguro che le istituzioni comprendano la portata di questo evento".

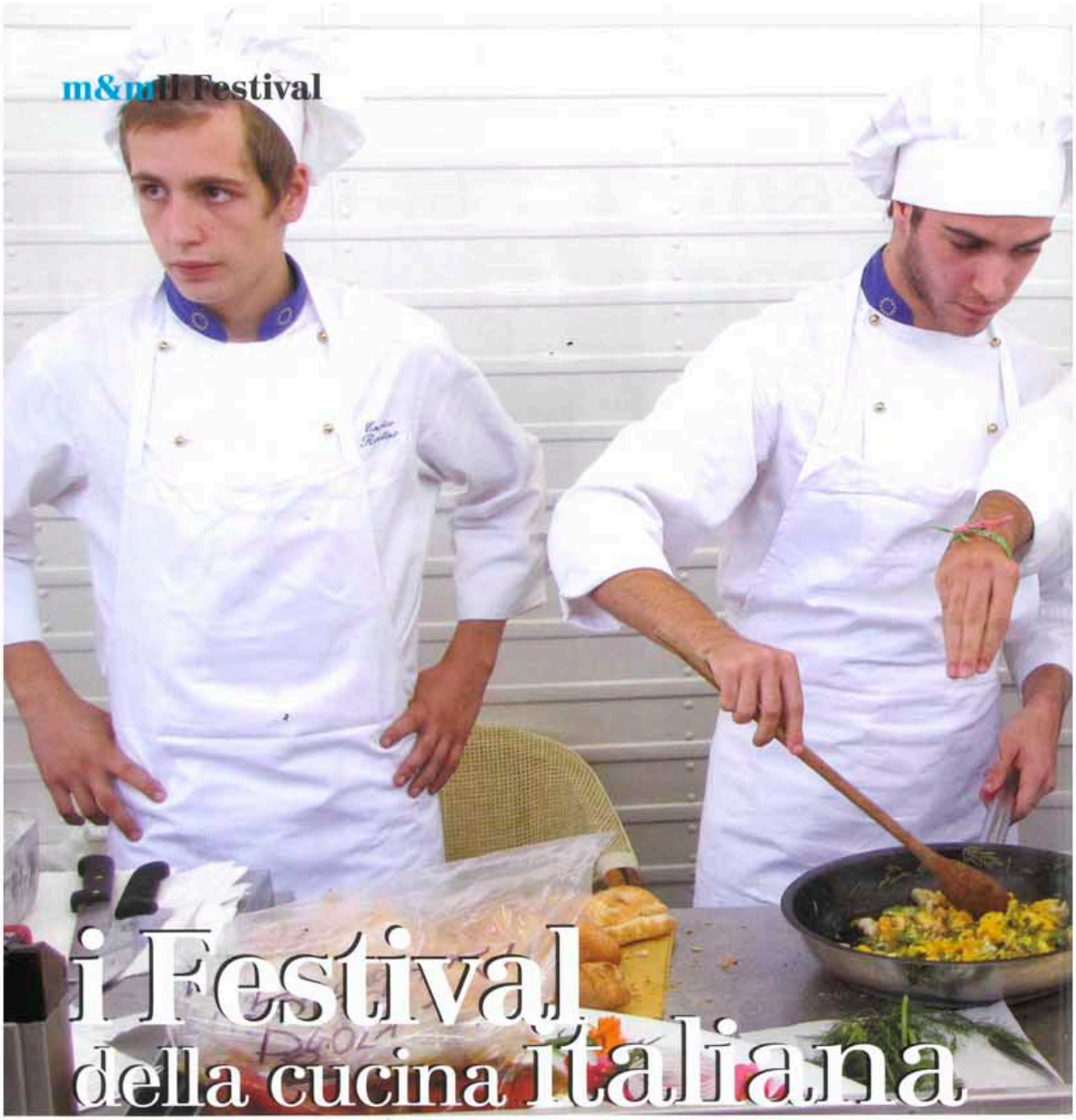

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

m&m

**Data**
Giugno 2013





# i Festival della cucina italiana

*Mega contenitore del gusto, il festival dei festival approda a Rimini al Parco Galvanina dal 6 all'8 settembre*

Il Festival della Cucina Italiana approda quest'anno in Emilia Romagna per realizzare la sua tredicesima edizione. La scelta del luogo è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo marittimo. Il Festival vuole dunque puntare i riflettori sulla riviera dalle splendide colline di Rimini Alta, nel verde di un parco secolare di rilevante interesse archeologico. Partendo da un collante universale come quello enogastronomico, farà vivere, circondati dalle bellezze del Parco Terme della Galvanina un fine settimana denso di avvenimenti, che di Festival in Festival si potranno scoprire. **Il Festival delle Bontà,** con un'ampia tensostruttura che ospiterà una mostra mercato di eccellenze provenienti dalle regioni italiane. Sott'oli, porchette, marmellate, salumi, formaggi e tante

## Trofeo Galvanina

*Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno 4 premi ad altrettanti personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Tra gli altri l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi (nella foto la premiazione durante l'edizione 2012 a Pergola), lo chef riminese Gino Angelini, il giornalisti Bruno Gambacorta. Quest'anno il Comitato Assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 al Parco Terme Galvanina.*

altre specialità alimentari saranno affiancate alle pizze dei migliori pizzaioli napoletane, alle piadine romagnole, ai pani artigianali.

**Al Festival dei Mastri Carnaroli** la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata nei menù di molti ristoranti di qualità, viene proposta in degustazione insieme alla prestigiosa Chianina toscana e a quell'eccellenza assoluta che è l'autentica Carne Scozzese. Griglie all'aperto offriranno la possibilità di cuocere davanti al pubblico e di far comparare in degustazioni a prezzi popolari queste tipologie di carni molto diverse tra loro: la Mora Romagnola, da suini autoctoni della Romagna, presidio Slow Food; la Chianina IGP, o vitellone bianco dell'Appennino centrale, la tenerissima e marezzata Carne Scozzese, allevata praticamente allo stato libero.

Con il **Festival della Musica** la musica sarà protagonista di giornate-concerto e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rappresentare l'Inedited World Music Festival 2013, una rassegna nata con l'obiettivo di offrire un'opportunità ad artisti dai 16 ai 60 anni, di ogni genere musicale. L'evento è coordinato da Christine Joan Johnson.

**Nel Festival della birra** alle produzioni artigianali più qualificate è dedicata una grande kermesse durante la quale si affermerà la versatilità della birra in bottiglia e alla spina negli abbinamenti più svariati.

**Il Festival del vino** Poteva mancare? Decisamente no. Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino.

**Festival dell'acqua salutare** Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche: il pubblico potrà bere liberamente le famose acque calde o naturali delle Terme della Galvanina, per il benessere dell'organismo. Per l'occasione si potrà visitare l'adiacente Museo Archeologico.

**Il Festival del bio e del benessere** Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali e il Festival vi dedica una area speciale.

**Le sfogline romagnole** Nel Parco Terme Galvanina si potrà assistere alla preparazione pratica di pasta con il matterello a cura delle sfogline romagnole. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca preparata dalle sfogline. Il pubblico potrà degustare i piatti acquistandoli ad un prezzo simbolico.

**L'Università del Pomodoro** Domenica 8 settembre alle ore 11 convegno dedicato al pomodoro, alle sue innumerevoli tipologie, alle sue proprietà nutrizionali e ai vantaggi che può apportare sul piano salutistico, verrà presentata una ricerca sul piano gastronomico condotta dallo chef bistellato Pino Cuttaia.

**Altamoda e bollicine** Evento esclusivo! Altamoda e Franciacorta. Sfilano abiti anni 50/60 firmati dallo stilista Emilio Capucci, preceduti da sfilata di abbigliamento giovane.

**Premio "World Wide Chef"** Si chiama "World Wide Chef", novità dell 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grande attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

Mototurismo
Il piacere di andare in moto

N° e data : 30212 - 01/07/2013
Diffusione : 30000
Periodicità : Mensile
Mototuri_30212_8_12.pdf

Pagina 8
Dimens12.91 %
52 cm2

Sito web: http://www.mototurismo.it

## 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

### 6-8 settembre, Rimini

IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA è il più grande contenitore itinerante di eventi dedicato alle migliori proposte del cibo, del vino, della birra, del benessere, della ristorazione e tanto altro ancora. Da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ora approda in Emilia Romagna per realizzare la sua tredicesima edizione. La scelta del luogo è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo marittimo con un elevatissimo numero di alberghi, ristoranti e locali pubblici per ogni forma di divertimento, ma anche centro storico importante che ancora conserva vestigia antiche di grande valore e città natale di personaggi famosi. Il festival farà vivere, circondati dalle bellezze naturali di

Copyright (Mototurismo)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130828 - 28/08/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130828_17_1.pdf
Pagina 17
Dimens14.61 %
204 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Dal 6 all'8 settembre al Parco Terme Galvanina di Covignano (ex Bandiera Gialla) la 13ª edizione dell'importante kermesse del gusto

# Il Festival della Cucina Italiana approda a Rimini

*Il meglio dell'enogastronomia italiana, premiazioni, degustazioni, musica, convegni...*

**RIMINI** - Tutto pronto per la 13ª edizione del **Festival della Cucina Italiana**, che quest'anno approda a Rimini, nella splendida cornice del **Parco Terme Galvanina** dopo aver fatto tappa in tante altre regioni italiane negli anni passati. Per tre giorni (6, 7 e 8 settembre) il grande parco di Covignano diventerà una gigantesca isola del gusto che per tre giorni, con 10mila metri quadrati dove verrà espositi e si potrà gustare il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola. Con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un festival della bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche tanta musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora sotto la supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani.

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno 4 premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati **Pier Luigi Celli**, presidente di Enit, agenzia nazionale del turismo), l'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset, **Gioacchino Bonsignore**, lo chef stellato **Niko Romito** del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro (due Stelle Michelin, tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose). I premi e il Trofeo Nazionale Galvanina verranno consegnati domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme Galvanina. L'ingresso è gratuito: venerdì e sabato aperto dalle 16 alle 24, domenica dalle 10,30 alle 22. Info FB: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

**Lo chef stellato Niko Romito**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130903 - 03/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130903_17_3.pdf
Pagina 17
Dimens17.19 %
240 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Da venerdì all'ex Bandiera Gialla enogastronomia e musica con il 13° Festival della Cucina Italiana

# Con Bonsignore c'è più 'Gusto'

*Domenica il popolare giornalista ritirerà il Trofeo Galvanina dedicato ai media*

**RIMINI** - Sarà il popolare giornalista **Gioacchino Bonsignore** a ritirare il **Trofeo Galvanina** per la sezione dedicata al giornalismo di settore al **13° Festival della Cucina Italiana**- che quest'anno si svolgerà a Rimini (**Parco Terme Galvanina**, ex Bandiera Gialla) da venerdì a domenica. Bonsignore, che da oltre dieci anni racconta l'Italia del cibo attraverso storie, volti, territori, prodotti... con l'invenzione di *Gusto* sulle reti Mediaset sarà consegnato il Trofeo Galvanina nella sezione 'giornalismo'. La consegna del riconoscimento avverrà domenica alle 12,30.

Ma la tre-giorni del Festival della Cucina Italiana si preannuncia gustosa sotto tanti punti di vista. Enogastronomia declinata in tutte le sue forme doc: prodotti dell'eccellenza locale da tutte le regioni italiane, birre artigianali di **Amarcord**, un intero street food village dove campeggerà non solo la piadina romagnola, ma ogni specialità 'on the road' made in Italy. E poi l'artigianato, uno stand del **Quartopiano**- con le sue prelibatezze e un autentico mercato delle bontà, le **Strade del Vino**, il **Consorzio di promozione della piadina romagnola**. Anche le sfogline pronte a dispensare consigli. Il **Gold Café** di Viserba mette a disposizione un intero staff di barman selezionati e le ore all'interno del parco saranno allietate da buona musica a cura di **Peddj Sound Radio**, con concerti live e dj-set . Venerdì concerto sul palco la band riminese **Gogo Sunrise** che propone i migliori classici dagli anni '60 ai giorni nostri, poi sonorità electroswing con **Peddj** e chiusura con la house con **Loris B.** Sabato dall'abruzzo due band live: **I Giorni dell'Assenzio** e i **Mom Blaster**, poi si balla con la deephouse di **Stefano Savorettie Baba**. Domenica canta il **Miss Evelin Quartet** e la giornata si chiude con la rumba e i ritmi afro di Peddj, **Berto deejay** e **dj Meo**. La manifestazione è a ingresso libero (venerdì e sabato dalle 16 alle 24 e domenica dalle 10,30 alle 22).

Il giornalista Gioacchino Bonsignore


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130905_3_2.pdf
Pagina 3
Dimens17.74 %
247 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Da domani a domenica al Parco Terme Galvanina arriva il meglio dell'enogastronomia italiana

# E via al Festival dell'eccellenza

## *Con grandi ospiti, musica e degustazioni*

**RIMINI** - Amanti della buona cucina, l'appuntamento è fissato. Domani, sabato e domenica il Parco Terme Galvanina si trasformerà in un'oasi per gaudenti, con il 13° Festival della Cucina Italiana. L'evento finora itinerante (una tappa persino a Londra), ideato da una profonda conoscitrice del mangiare e bere bene come la giornalista enogastronomica Elsa Mazzolini e con la supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani, fa tappa in uno dei luoghi più belli di Rimini, che si trasformerà per l'occasione in un parco divertimento enogastronomico. *"Dopo esserci occupati di tartufo, pomodoro, vino... quest'anno il tema è incentrato sulle diverse fruizioni del cibo* -spiega Elsa Mazzolini - *di osteria, bar, ristorante, di strada, pizzeria, pescheria... Tutta l'Italia sarà rappresentata con le proprie specialità d'eccellenza, a partire da quelle locali (la piadina della Lella e del Consorzio di promozione della piadina romagnola), fino a toccare Abruzzo, Sicilia, Marche, Lazio, Puglia, Toscana... Accanto alle mille espressioni del cibo di strada con l'associazione StreetfoodItalia, la gastronomia più qualificata con il ristorante Quartopiano e il Pomo-d'Oro, i marinai di Riccione all'opera alla griglia, i maestri carnaioli con la sfida tra Mora Romagnola, Chianina e carne scozzese, le pizze della scuola napoletana... E poi il bere: la birra artigianale, i vini del Consorzio dell'Appennino Romagnolo che propone il meglio dell'enologia da Imola a Rimini e ci farà scoprire in esclusiva i vini Giove. E per i più giovani il meglio dei cocktail pestati a cura di barman selezionati dal Gold Café".*

Un festival del sapore a tutto tondo: artigiani, sfogline e cucine sempre all'opera: *"Tutto il cibo verrà preparato e servito al momento* - continua Mazzolini - *con uno sguardo attendo al bio: verranno utilizzate da tutti farine bio del Molino Spadoni, leader mondiale del settore".*

Nelle giornate del Festival (domani e sabato dalle 16 alle 24 e domenica dalle 10,30 alle 22 con ingresso libero) spazio alla musica con gruppi live e dj-set di PeddjSound Radio. E oltre al divertimento, i 10mila metri quadri del Parco Galvanina faranno da cornice ad importanti eventi, come il convegno nazionale sul pomodoro (domani alle 17,30) come fonte di benessere, con esperti e relatori universitari.

Senza dimenticare le premiazioni del Trofeo Galvanina che si terranno domenica (per la sezione imprenditoria premiato Leonardo Spadoni dell'omonimo mulino, per il giornalismo Giocchino Bonsignore ideatore e conduttore di 'Gusto' su Canale5, per la cucina lo chef pluri-stellato Niko Romito e per la cultura Pier Luigi Celli, presidente di Enit). Oltre a Vissani, il gotha della cucina, dal riminese Gino Angelini a Lorenzo Cogo, a 25 anni già a livelli mondiali. E dopo tutto questo, un bel bicchiere di acqua di fonte termale, con l'apertura gratuita del percorso romano e dell'antica fonte. A fine serata ce ne sarà bisogno!

**g.b.**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130905_3_4.pdf
Pagina 3
Dimens14.89 %
208 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

I retroscena delle bibite che hanno sfondato negli Usa

# Soft drink e birra Amarcord nel mondo sono un successo Grandi firme per il lancio

**RIMINI** - *(g.b.)* Qualità in primo piano. Rino Mini e la sua Galvanina ce l'hanno da sempre tra le proprie mission. Vari marchi, prodotti differenti di food and beverage, tutti con una forte impronta artigianale e un occhio attento alla salute delle persone e dell'ambiente. E per questo apprezzati e stimati nel mondo. "Aderiamo anche al progetto americano NOP - spiega Mini -che certifica il controllo di tutte le materie prime, non solo di qualche passaggio".

Il mercato più importante in cui Galvanina ha sfondato è quello degli Stati Uniti (ma è davvero forte anche in tutta Europa e in Giappone), "nel settore del soft drink in America siamo secondi solo ai colossi multinazionali. Un esempio? Esportiamo 40 milioni di litri di aranciata rossa". Già, il soft drink. E' la prossima frontiera della Galvanina anche per l'Italia. La presentazione ufficiale delle bibite del centenario, completamente biologiche, nate da 7 anni di ricerca nel mondo, sarà fatta proprio nel weekend in occasione del Festival della Cucina Italiana, dove sarà possibile degustarle e anche acquistarle. "Per produrle abbiamo selezionato con cura i migliori the, i ginger, le pesche, i limoni... Insomma, tutti prodotti d'eccellenza, a cui aggiungiamo acqua Galvanina e anidride carbonica naturale che sfocia dalla terra, mantenendo le caratteristiche organolettiche del prodotto attraverso il freddo dalla spremitura dei frutti fino all'imbottigliamento. E il fatturato di questi prodotti a tre mesi dalla prima uscita (14 diversi softdrink, che diventeranno 20 a breve, ndr) è già raddoppiato".

E poi, la Birra Amarcord. Ormai leader delle birre artigianali anche in tutti gli Usa. "Grazie anche qui alla qualità dei prodotti e al lavoro del maestro birraio più bravo al mondo, Garret Oliver - specifica Mini -. In America si chiama "Ama", viene distribuita da un colosso come Brooklyn Brewery e nella sola New York abbiamo 200 punti di spillatura. Non solo: il logo delle nostre birre è stato disegnato da Milton Glaser, il più grande grafico dell'età contemporanea e già ideatore, per fare solo un esempio, del logo 'I Love New York' famoso in tutto il mondo. Ad avere questo onore ci ha aiutato anche il nostro Federico Fellini, di cui Glaser era amico". Signori, ecco le eccellenze riminesi nel mondo.


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130905_3_2.pdf

Pagina 3
Dimens17.74 %
247 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

**Mini e Mazzolini con i rappresentanti di Consorzio Vini e Streetfood**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130905_1_1.pdf
Pagina 1
Dimens13.57 %
189 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Mentre domani parte il Festival della Cucina con le eccellenze enogastronomiche italiane, il patron Mini annuncia

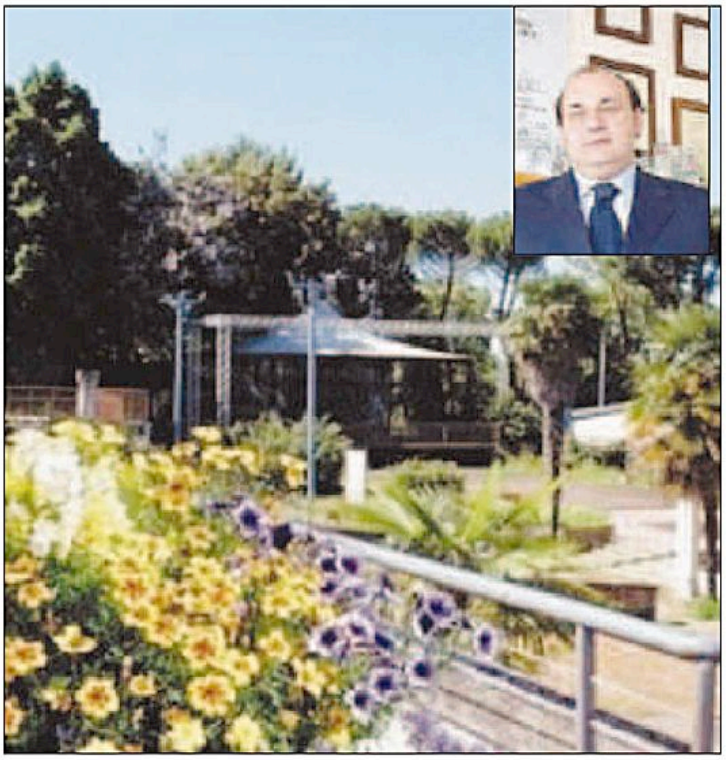
# Il parco Galvanina torna ai fasti

*"Investiremo su area wellness, terme ed eventi, al via il rilancio"*

**RIMINI** - Il parco Galvanina torna ai fasti. Ad annunciarlo è il patron Rino Mini che, dopo i successi di soft drink e birra Amarcord anche negli Usa, è pronto a importanti investimenti per riqualificare una delle aree più belle di Rimini in "oasi wellness, da vivere fino a tarda notte tra eccellenze ed eventi".

BERTOZZI A PAGINA **3**

- "Sarà un'oasi del viver bene fino a notte"
- Vendite boom nel mondo per soft drink e birra Amarcord



**Uno scorcio del parco Galvanina. Nel riquadro, Rino Mini**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130905_3_3.pdf
Pagina 3
Dimens23.12 %
322 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Pronta una grande operazione di investimento per riqualificare una delle aree più belle di Rimini

# Il parco Galvanina torna ai fasti

## *Il patron Rino Mini annuncia: "Sorgerà un grande centro wellness Sarà un'oasi da vivere fino a tarda notte, tra eccellenze ed eventi"*

**RIMINI** - I Romani, che ci hanno sempre visto lungo, l'avevano scelto come luogo termale. E' uno dei posti più belli di Rimini e ora, dopo anni di cancelli chiusi, riapre le porte in grande stile. Dopo le feste di quest'estate e il Festival della Cucina Italiana che si tiene in questo weekend, il Parco Terme Galvanina è pronto a rinnovarsi e a rinverdire gli antichi fasti...in chiave contemporanea. Il Parco Galvanina raccoglie una sfida di respiro internazionale: diventerà un centro wellness con una filosofia innovativa per le nostre zone.

**Rino Mini e l'ideatrice del Festival, Elsa Mazzolini**

Dei progetti legati al Parco ha parlato ieri il presidente di Galvanina, Rino Mini, nella veste di padrone di casa alla 13ª edizione del festival enogastronomico nazionale. *"Sono davvero felice di ospitare questa grande manifestazione, molto importante per tutta la città. Galvanina, come eccellenza alimentare è lieta di premiare altre eccellenze di livello mondiale".*

Un primo maquillage è stato apportato proprio per questa manifestazione. Solo l'inizio. *"Parte da questo parco meraviglioso la fase di grande ristrutturazione aziendale e gestionale che stiamo per intraprendere* - spiega Mini -. *Sorgerà qui un centro wellness dove la gente verrà per rilassarsi, consapevole di stare meglio dopo avere trascorso ore liete in un luogo ameno. Ma non si tratterà del solito centro wellness&fitness: puntiamo a trasformarlo in un'oasi da vivere fino a tarda notte, nel pieno spirito internazionale. Una formula nuova da queste parti, ma che in Europa ha già riscosso grande successo".*

Salute, benessere ed eventi saranno tutti ospitati alla Galvanina. *"Intanto speriamo di poter ospitare di nuovo come appuntamento fisso un'eccellenza come il Festival della Cucina Italiana. Nei nostri progetti non mancheranno musica, teatro, spettacoli. Tutti nel segno del vivere bene".*

**Giorgia Bertozzi**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130906 - 06/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130906_19_2.pdf

Pagina 19
Dimens13.15 %
183 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Da oggi a domenica il r[redacted]dell'enogastronomia, con ingresso gratuito

# Al Parco Terme Galvanina il Festival della Cucina Italiana

Su il sipario sulla 13ª edizione del Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme Galvanina a Rimini. Oggi cancelli aperti alle 16 (sino alle 24, ingresso libero) con le tante proposte enogastronomiche negli oltre 10mila metri quadrati immersi nel verde. Tra le iniziative della giornata, alle 17,30 importante convegno nazionale sul pomodoro "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere" che vede confluire otto studiosi, esperti, ricercatori e cuochi per presentare un progetto nato per valorizzarne le proprietà. Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio.

Nei giorni del Festival alle 17 al Quartopiano, show coocking e scuola di cucina insieme allo chef Silver Succi, insieme alle sfogline romagnole. Alle 18 degustazione guidata di vini insieme ai produttori: oggi le aziende San Valentino e Santa Lucia presentano due novità, tra bianchi e rossi del nostro territorio; domani l'azienda marchigiana San Giovanni con le sue produzioni agro biologiche Offida doc di "Pecorino" e "Passerina"; domenica chiusura con le bollicine di Franciacorta di "Antica Fratta".

Tra le proposte gastronomiche ricordiamo i Maestri Carnaioli con la Chianina del maestro Simone Fracassi, la Mora Romagnola, la carne Scozzese e il percorso di Salumoterapia di Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma. E ancora, il cibo di strada di Streetfood, dalla Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello). Per la pizza, tre maestri mondiali con il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Non mancherà il vino insieme a undici cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, con il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini, con la prima volta in degustazione del Giove, il vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati. E poi la musica live, i dj di PeddjSoundRadio e i cocktail del Gold Café per finire la serata con allegria e divertimento.


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130907 - 07/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130907_19_3.pdf

Pagina 19
Dimens11.92 %
166 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

Prosegue l'iniziativa enogastronomica al Parco Terme Galvanina

# Altri due giorni da vivere di gusto al Festival della Cucina Italiana

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora. La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana prosegue oggi (16-24 e domani 10,30-22, ingresso libero) al Parco terme Galvanina di Covignano di Rimini con tante iniziative nel segno dell'eccellenza enogastronomica. Il tema di questa edizione è "tutte le declinazioni del cibo": ogni occasione per mangiare e bere bene è rappresentata. E poi musica, concerti e tante possibilità di approfondire vari temi legati alla nostra cultura. Tra le tante proposte del Festival, oggi la Salumoterapia proposta da Ivan di Roccabianca (Parma) insieme al maestro Simone Fracassi Re della chianina Toscana. A corollario sarà di scena la Mora Romagnola che Officine Gastronomiche Spadoni realizza nel proprio stabilimento di Brisighella. Ad arricchire questa offerta gastronomica, anche numerosi presidi Slow Food come il Formaggio Bitto Storico prodotto molto limitatamente e con pascoli "eroici" in alta quota nel cuore del Parco delle Orobie Valtellinesi, illustre ospite a Rimini. E ancora, il Pane di Matera IGP, prelibatezza dalla lunghissima storia alle spalle (risale al periodo del Regno di Napoli), l'Olio Toscano DOP, l'unico in Italia che si fregia dell'IGP, presentato nelle tre principali varietà (Frantoio, Leccino, Moraiolo), la Mozzarella di Bufala Campana DOP prodotta esclusivamente con latte di bufala della zona di origine, la Robiola di Roccaverano l'unico formaggio DOP italiano che può essere prodotto esclusivamente con latte caprino, nonché i Formaggi Caprini Piemontesi affinati da Arbiora...
Per tutte le info: www.festivaldellacucinaitaliana.it


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 130909 - 09/09/2013
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_130909_3_1.pdf
Pagina 3
Dimens15.27 %
213 cm2

Sito web: http://www.nqnews.it

L'annuncio è stato dato ieri dal patron Mini al termine delle premiazioni

# Il Festival della cucina resta a Rimini Al parco Galvanina anche nel 2014

**RIMINI** - Il Festival della cucina fa il bis. Anche il prossimo anno la manifestazione si terrà infatti al Parco Terme della Galvanina. Parola del patron Rino Mini, che ha annunciato la novità ieri al termine delle premiazioni del Trofeo Galvanina. Il mondo della cultura, della cucina, del giornalismo e dell'imprenditoria si è infatti ritrovato al Festival della cucina per la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina nella giornata di chiusura della kermesse del gusto. Una chiusura che non poteva avvenire con un annuncio migliore per la città di Rimini: ospitare appunto anche la prossima edizione, la quattordicesima, al Parco Terme della Galvanina. Una scelta in linea con i progetti di sviluppo del Parco.

Ieri le premiazioni hanno visto la consegna del Trofeo sezione giornalismo a Gioacchino Bonsignore di Gusto Canale 5, premiato dal critico enogastronomico Luigi Cremona. La sezione 'imprenditoria è andata a Leonardo Spadoni, premiato da Lucia Ercole di Saclà e Achille Marino di Galvanina. Miglior cuoco è il pluristellato Niko Romito, premiato da Elsa Mazzolini curatrice del Festival e direttore della rivista 'La Madia Travelfood' la più 'antica' rivista di enogastronomia d'Italia. Infine, la sezione cultura, a Per Luigi Celli, premiato da Juri Magrini, assessore all'Agricoltura della Provincia di Rimini. La cerimonia di premiazione ha avuto anche una sorpresa finale: la consegna di un premio speciale proprio a Rino Mini da parte di Elsa Mazzolini. Tutti i premi della giornata, delle speciali sculture in vetro di Murano, sono stati realizzati da Vetrofuso di Cesena.

**Foto di gruppo dei premiati**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

più CUCINA

Data
Agosto 2013

6 – 7 – 8 settembre

# 13° Festival della Cucina Italiana

*Il Festival della Cucina Italiana giunge alla sua 13° edizione coinvolgendo un folto pubblico, le televisioni, i giornalisti e i più importanti chef italiani ed esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nella cornice del Parco Terme della Galvanina, a Rimini, il fine settimana si preannuncia denso di avvenimenti, non solo gastronomici, ma anche socioculturali. Un'ampia tensostruttura ospiterà una mostra mercato di eccellenze gastronomiche provenienti dalle regioni italiane. Un settore viene dedicato alla carne della Mora romagnola, che sarà offerta in degustazione a prezzi popolari insieme alla carne della Chianina toscana e alle migliori carni scozzesi. Il Festival prosegue in tanti altri settori: accompagnati dalla musica potrete sostare per degustare le migliori birre artigianali in bottiglia o alla spina; le migliori produzioni dei vini locali; potrete accedere alle Terme e bere liberamente le acque calde o naturali delle Terme della Galvanina. Un interessante settore presenta bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi soffre di intolleranza al glutine; un altro settore è dedicato al lavoro delle sfogline romagnole che preparano pasta e sughi tradizionali e fatti a mano. Insomma gli appuntamenti in calendario sono tantissimi. Scoprite tutti i dettagli su www.festivaldellacucinaitaliana.it*

più DOLCI
Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

N° e data : 30160 - 01/09/2013
Diffusione : 4999
Periodicità : Mensile
PiuDolci_30160_60_2.pdf
Pagina 60
Dimens15.36 %
90 cm2

Sito web: http://www.piuquado.com

## 6 – 7 – 8 settembre

### 13° Festival della Cucina Italiana

Il Festival della Cucina Italiana giunge alla sua 13° edizione coinvolgendo un folto pubblico, le televisioni, i giornalisti e i più importanti chef italiani ed esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nella cornice del Parco Terme della Galvanina, a Rimini, il fine settimana si preannuncia denso di avvenimenti, non solo gastronomici, ma anche socioculturali. Un'ampia tensostruttura ospiterà una mostra mercato di eccellenze gastronomiche provenienti dalle regioni italiane. Un settore viene dedicato alla carne della Mora romagnola, che sarà offerta in degustazione a prezzi popolari insieme alla carne della Chianina toscana e alle migliori carni scozzesi. Un interessante settore presenta bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi soffre di intolleranza al glutine. Insomma gli appuntamenti in calendario sono tantissimi.

**Scoprite tutti i dettagli su www.festivaldellacucinaitaliana.it**


Copyright (Più Dolci)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino

N° e data : 130903 - 03/09/2013
Diffusione : 140413
Periodicità : Quotidiano
RestoCarl_130903_23_4.pdf

Pagina 23
Dimens25.65 %
254 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

# Trofeo Galvanina all'uomo delle farine 'artistiche'

**IL PERSONAGGIO** DOMENICA A RIMINI PREMIO A LEONARDO SPADONI DELLE 'OFFICINE GASTRONOMICHE'

RAVENNA

**È** l'uomo delle farine speciali (e delle collezioni d'arte e di auto d'epoca). Domenica prossima Leonardo Spadoni — vuol dire Molino e Officine Gastronomiche, tra Coccolia, nel Ravennate e Imola — riceverà il premio 'trofeo Galvanina' sezione imprenditoria. La consegna a Rimini nel festival della Cucina Italiana al Parco Terme, uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino. Tra le curiosità: verrà presentata anche la pizza Romagna gourmet ai sette cereali con guanciale di mora romagnola e squacquerone.

**UNA GIGANTESCA** isola del gusto che per tre giorni, dal 6 all'8 settembre, offrirà 10mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltre confine.

**CAPITANO** d'industria, Spadoni è la terza generazione. L'azienda di famiglia venne fondata dal nonno Livio e quindi ereditata dal babbo Libero. Oggi si è trasformata in un vero e proprio gruppo alimentare.

L'intuizione che ha cambiato volto all'impresa si è basata su un ragionamento: rendere le farine Spadoni un prodotto definito e riconoscibile, scelto dal consumatore in modo consapevole per la qualità certificata.

**POI** è iniziata una fase ancora diversa, la produzione di farine specifiche per i diversi usi di cucina. Un punto è sempre rimasto fisso, il legame con le origini e l'abbinamento tra territorio e passione per l'arte. Da qui 'Mosaico di Notte', il 'Settembre Dante-


Copyright (QN - Il Resto del Carlino)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino

N° e data : 130903 - 03/09/2013
Diffusione : 140413
Periodicità : Quotidiano
RestoCarl_130903_23_4.pdf

Pagina 23
Dimens25.65 %
254 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

sco', il Premio Giornalistico 'Guidarello'.

**OFFICINE** Gastronomiche è la società del Gruppo che punta alla valorizzazione delle eccellenze romagnole.

## CAPITANO D'INDUSTRIA

### È la terza generazione, all'inizio fu il Molino La passione da collezionista

**DUE** i business principali: la produzione di carni e salumi ottenuti dai pregiati suini di Mora Romagnola allevati allo stato semibrado a Zattaglia di Brisighella, nel Ravennate, e quella di formaggi tipici della Romagna, tutti realizzati esclusivamente con latte fresco 100% italiano nel caseificio di Imola.

**RADICI**
**Leonardo Spadoni, nato a Forlì, è la terza generazione dell'azienda**


Copyright (QN - Il Resto del Carlino)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino

N° e data : 130905 - 05/09/2013
Diffusione : 140413
Periodicità : Quotidiano
RestoCarl_130905_23_5.pdf
Pagina 23
Dimens20.12 %
199 cm2

Sito web: http://www.ilrestodelcarlino.it

IL CIBO SI METTE IN VETRINA DA DOMANI A DOMENICA

# Pizza, piadina, carne, vino e birra A Rimini c'è il festival della cucina

RIMINI

**LA CUCINA** italiana, da quella 'bio' e ricercata a quella di strada, si mette in vetrina per la 13ª edizione del grande festival itinerante del gusto. Quest'anno il Festival della cucina italiana farà tappa al parco Terme Galvanina di Rimini. Da domani a domenica il colle di Covignano si trasformerà in una immensa isola di degustazioni e eventi, su 10mila metri quadrati di esposizione. Sotto la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani, saranno tanti piccoli festival in uno, con cibi, vini, birre della penisola, ma non solo. Lo Streetfood Village proporrà specialità di strada siciliane, abruzzesi, marchigiane, toscane, laziali, pugliesi e la classica piadina romagnola della 'Lella', incoronata come migliore piadineria dell'Emilia Romagna. Nell'arena non mancheranno le sfide dei maestri mondiali di pizza e quelle dei mastri carnaioli con le specialità come la Mora Romagnola, la Chianina toscana o la carne scozzese. Tra gli appuntamenti più curiosi, le sedute di 'Salumoterapia' con Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca: salumi da assaggiare con vista, olfatto e gusto. Spazio anche alla cucina raffinata, con i migliori ristoranti italiani e riminesi, e alle birre artigianali, come l'Amarcord di Apecchio e la birra cruda di Pordenone. Un'area sarà dedicata poi alle migliori produzioni regionali di vino, con le cantine del Consorzio dell'Appennino romagnolo.

## SPAZIO AL GUSTO
### Regista dell'evento sarà Gianfranco Vissani Tanti gli chef protagonisti

**PER PURIFICARSI** da tutto, si terranno anche dei percorsi termali della Galvanina con visita alle terme romane. Saranno presenti anche stand dedicati a prodotti bio, i corsi per imparare a fare pasta fresca con le arzdore romagnole, il convegno con esperti sulle proprietà del pomodoro, concerti e dj-set. Come da tradizione, anche quest'anno è in programma (domenica) la consegna del premio a 4 personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Il Trofeo Galvanina andrà a Pier Luigi Celli (presidente Enit), Leonardo Spadoni (Molino Spadoni), Gioacchino Bonsignore (giornalista del programma 'Gusto' di Mediaset) e allo chef stellato Niko Romito (tra i 50 cuochi più importanti al mondo). Tra gli altri ospiti speciali il giovanissimo chef Lorenzo Cogo e il collega Gino Angelini, tra i top 10 d'America. L'ingresso è gratuito per tutte le tre giornate. Cancelli aperti dalle 16 alle 24. Domenica dalle 10,30 alle 22. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it.

Rita Celli

**IN PRIMA FILA**

Gianfranco Vissani

Copyright (QN - Il Resto del Carlino)

Riproduzione vietata

la Repubblica

N° e data : 130703 - 03/07/2013
Diffusione : 431913
Periodicità : Quotidiano
Repubblica_130703_28_20.pdf

Pagina 28
Dimens36.79 %
940 cm2

Sito web: http://www.repubblica.it

# Mare-movida-vacanze tre parole per una estate

I

ROBERTO CARAMELLI

n Riviera di notte non si dorme. Si comincia al tramonto con gli aperitivi. Quest'anno ne sono stati inventati di tutti i tipi: vegetariani accompagnati da verdure a km 0; abbinati al trekking nel verde; in panetterie aperte fino a tardi. Trionfano le bollicine, ma l'accostamento è ardito: con gelati al gusto di salmone, sedano o gorgonzola. Nell'estate 2013, a Rimini, a Riccione, regine della notte, si balla a piedi nudi sulla sabbia e sulle piste, non solo al ritmo di ogni tipo di musica, ma anche con maxischermi che proiettano luci e ombre di vecchi film: è la novità. Ribattezzati "Divertimentificio", Miami d'Italia, Costa Azzurra nostrana, nell'immaginario collettivo questi centodieci chilometri da Comacchio a Cattolica rimangono sempre la Riviera Romagnola, nome lanciato nel 1950, con un'operazione che oggi chiameremmo di marketing, agli albori del turismo di massa.

Tutte le novità in spiaggia e nella vita notturna passano di qua. C'è il boom dei centri benessere? La Riviera Romagnola porta il wellness tra gli ombrelloni con cinquanta stabilimenti che propongono discipline bio-naturali, centri meditazione e palestre a cielo aperto. Il verde irrompe sulle spiagge: a Valverde di Cesenatico (Bandiera Blu 2013 insieme a Comacchio, San Mauro Mare, Cervia, Milano Marittima, Pinarella, Lidi Ravennati, Cattolica, Misano Adriatico, Bellaria) il Comune e la Cooperativa Stabilimenti istallano alberi e siepi di Tamerice per fare ombra. Anche i camminamenti diventano ecologici, in molte aree sono stati realizzati in Ripietra, la prima pietra composta da materiali di recupero: dalla raccolta differenziata urbana e da legno di scarti industriali.

Lungo tutta la Riviera l'estate 2013, ufficialmente, comincia dopodomani 5 luglio con la *Notte Rosa*, arrivata alla sua ottava edizione. A tutti i partecipanti verrà chiesto di indossare qualcosa di rosa per assistere a concerti con grandi nomi, balli in piazza, fuochi d'artificio. Anche i piccoli festeggeranno: a loro è dedicata la *Notte Rosa dei Bambini* a Bellaria, venerdì 5 e sabato 6 luglio. Ma vediamo, località per località, le più curiose novità della stagione.

## Cervia

Cervia, Milano Marittima, Pinarella e Tagliata costituiscono un unico nucleo

Copyright (La Repubblica)

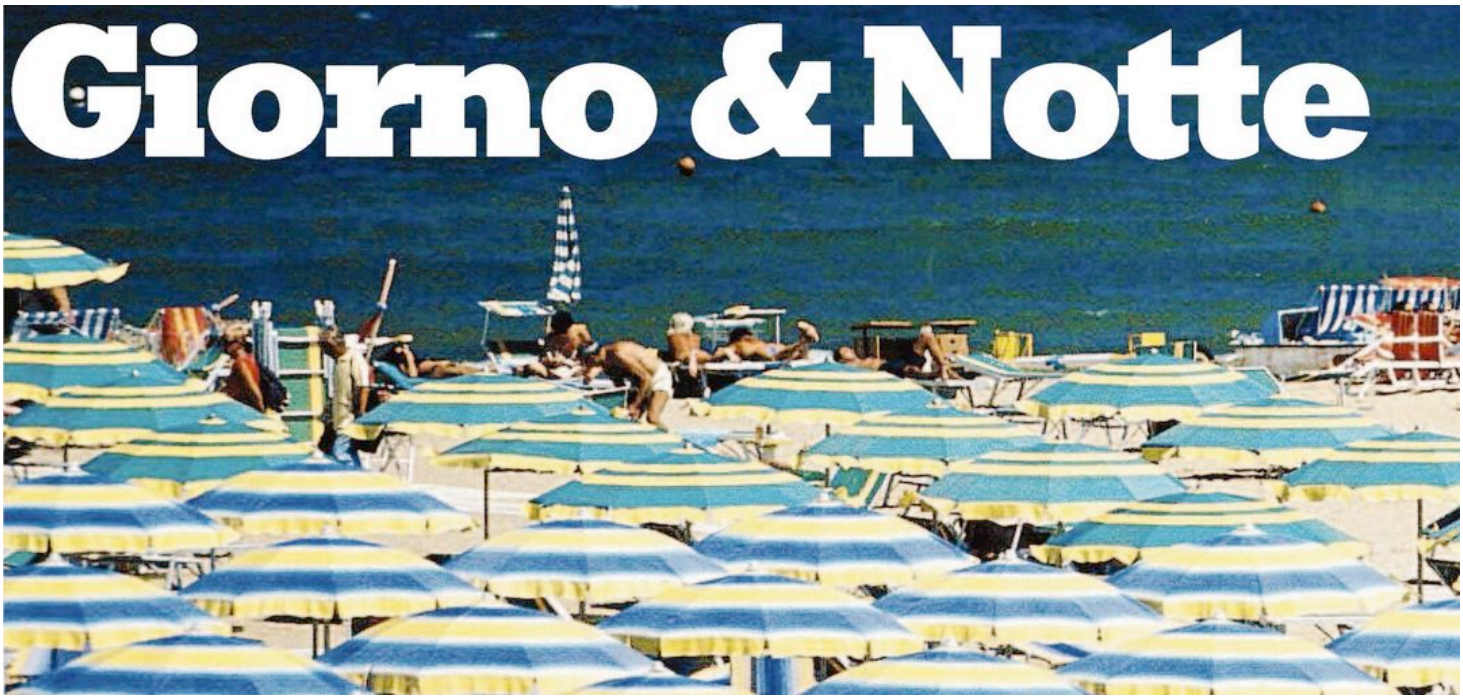
Riproduzione vietata

la Repubblica

N° e data : 130703 - 03/07/2013
Diffusione : 431913
Periodicità : Quotidiano
Repubblica_130703_28_20.pdf

Pagina 28
Dimens36.79 %
940 cm2

Sito web: http://www.repubblica.it




*Cervia, Rimini e Cesenatico:*

*ecco le stelle della Riviera Romagnola*

*con la "Notte Rosa", poi si decolla così....*


Copyright (La Repubblica)

Riproduzione vietata

la Repubblica

N° e data : 130703 - 03/07/2013
Diffusione : 431913
Periodicità : Quotidiano
Repubblica_130703_28_20.pdf
Pagina 28
Dimens36.79 %
940 cm2

Sito web: http://www.repubblica.it

urbano. Grazie al wi-fi negli stabilimenti, la Cooperativa Bagnini e l'editore GOODmood mettono a disposizione un audiobook gratuito da scaricare sotto l'ombrellone, scelto fra trenta titoli (www.goodmood.it). Il Fantini Club punta su vacanza attiva e benessere, non solo con lo sport in spiaggia (beach volley, beach tennis, basket), ma anche con la Wave Spa aperta fino a mezzanotte, dove va provato il percorso sensoriale sotto le stelle e i trattamenti al sale dolce di Cervia. Al tema del sale (Cervia è terra di saline) ogni martedì è dedicata Salinaro per un giorno, visita guidata all'antica Salina Camillone (prenotazione al 338-9507741). La storia di Milano Marittima, che nel 2012 ha compiuto cento anni, rivive con le visite ai villini liberty nei giorni 8 luglio, 12 agosto, 2 settembre (prenotazioni al 0544-72424). Il nuovo aperitivo, si chiama Aperinordic: un'ora di nordic walking tra spiaggia e pineta, che si conclude al Corallo Beach e Spiaggia 297 con un aperitivo di succhi e verdure in riva al mare (www.turismo.comunecervia.it).

Coinvolge Cesenatico e altre località, la settima edizione di Mosaico in Tour (prenotazioni al 335-8151821). L'arte che ha reso celebre Ravenna arriva in spiaggia con laboratori per tutti. Per la vacanza attiva, quest'anno, il Consorzio Turistico Cesenatico Bellavita diffonde la brochure Sport, Fitness & Wellness Directory che dà tutte le informazioni sui parchi di levante e ponente (Via Abba, Viale Mazzini), con i percorsi natura, le attrezzature per il fitness en plein air, le aree relax e ristoro (www.comune.cesenatico.fc.it).

**LE IMMAGINI**
Panoramica con ombrelloni sulla spiaggia di Rimini
A sinistra, partita di basket sulla sabbia e, accanto, rievocazione storica a Cesenatico

## Rimini

Secondo un recente sondaggio dell'Osservatorio Economico di Pagine Sì! tra i turisti stranieri, Rimini è stata definita «La città italiana del sorriso», al primo posto davanti a Ischia e Taormina. Chi arriva nella regina della Riviera quest'anno potrà *scoprire Rimini Street Food*, percorso dedicato ai cibi di strada che tocca artigiani di prodotti d'eccellenza come piada e porchetta. Per l'aperitivo, a Borgo San Giuliano (vecchia Rimini) l'Angolo Divino propone l'aperitivo vegetariano, con prodotti locali. Novità di mare sono le immersioni: il club subacqueo Dive Planet organizza escursioni subacquee storiche e "biologiche". Tutti i mercoledì e sabato fino a settembre, dalle 10 alle 12, Caccia al Tesoro per i bambini al Museo della Città (www.riminiturismo.it).

## Riccione

È una delle località con la più intensa movida, tra Viale d'Annunzio e la spiaggia, nella zona Marano (www.maranoriccione.it). Locali di design, eleganti, alternativi: tra i tanti di tendenza quest'anno, con serate a tema ogni sera, l'Hakuna Matata Plus, il New Mojito Beach, l'Operà, il Beach Cafè. Anche a Riccione, escursioni subacquee: le organizza la Cooperativa Bagnini (www.comune.riccione.rn.it). Nella vicina Cattolica, l'Acquario, rimane aperto fino al 31 agosto dalle 10 di mattina alle 23,30.


Copyright (La Repubblica)

Riproduzione vietata

la Repubblica

N° e data : 130703 - 03/07/2013
Diffusione : 431913
Periodicità : Quotidiano
Repubblica_130703_28_20.pdf

Pagina 29
Dimens36.79 %
940 cm2

Sito web: http://www.repubblica.it

**LO SPORT**
RIVIERA
BEACH GAMES
Fino a ottobre
Appuntamenti
clou: 3 agosto,
Riviera Beach
Run a Bellaria-
Igea Marina
Al Fantini Club
di Cervia,
dal 2 al 4 agosto,
campionato
di Master Beach
Basket 3x3;
Il 3 e 4 agosto
Beach Tennis
Supervip
a Cornacchio

TORNEO
DI BURRACO
A Piazza Cavour
a Rimini,
domenica
7 luglio
Il ricavato
sarà destinato
all'ospedale
di Mutoko,
in Zimbabwe

**LA CULTURA**
ANNO
FELLINIANO
Per celebrare
i venti anni
dalla morte
di Federico
Fellini, tra luglio
e agosto, incontri
e proiezioni
a Rimini
con le rassegne
Cinema
sotto le stelle
e FelliniAnno 2013
nell'ex Convento
degli Agostiniani
Nella Sala
Pamphili sette
conferenze
dedicate al regista

AMARCORT
IN SPIAGGIA
Cortometraggi
al Bluebeach
di Rimini terme
il 19 luglio

SAGRA
MUSICALE
MALATESTIANA
A Rimini, serate
omaggio a Fellini:
31 agosto
e 24 settembre

**IL CIBO**
VETRINA
DI ROMAGNA
A Cervia, zona
Borgomarina,
tutti i giovedì sera
fino al 26
settembre
nei ristoranti
di pesce,
prezzo fisso
da 18 euro
e mercatino
di prodotti a Km 0

FESTIVAL
DELLA CUCINA
Al Parco Terme
della Galvanina
a Rimini
(6-8 settembre)
cucina italiana

**LO SPORT**
RIVIERA
BEACH GAMES
Fino a ottobre
Appuntamenti
clou: 3 agosto,
Riviera Beach
Run a Bellaria-
Igea Marina
Al Fantini Club
di Cervia,
dal 2 al 4 agosto,
campionato
di Master Beach
Basket 3x3;
Il 3 e 4 agosto
Beach Tennis
Supervip
a Cornacchio


Copyright (La Repubblica)

Riproduzione vietata

BOLOGNA

N° e data : 130906 - 06/09/2013
Diffusione : 44798
Periodicità : Quotidiano
RepubBO_130906_28_5.pdf

Pagina 28
Dimens22.85 %
292 cm2

Sito web: http://bologna.repubblica.it

Informazione pubblicitaria **a cura della A.Manzoni & C.**

# SPECIALE Eventi

## 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA
## PARCO TERME GALVANINA - RIMINI ALTA 6-7-8 SETTEMBRE 2013

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Salumoterapia, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.

La **tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana**, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.
Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

### COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

**Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it**
**Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;**
**Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;**
**Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.**
**Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana**

Copyright (La Repubblica ed. BO)

Riproduzione vietata

Touring Club Italiano
TOURING
IL NOSTRO MODO DI VIAGGIARE

N° e data : 30009 - 01/09/2013
Diffusione : 4999
Periodicità : Mensile
Touring_30009_96_19.pdf
Pagina 96
Dimens100 %
566 cm2

Sito web: http://www.touringmagazine.it



## TORINO INCONTRA LA PERSIA

*Sotto, incontri e dialoghi interculturali e interconfessionali a Torino spiritualità. A destra, doni e documenti illustrano le relazioni diplomatiche fra la Serenissima e la Persia safavide.*

Foto Francesca Carilli

### PIANELLO VAL TIDONE (PC)

**Pianello frizzante**
Festa dei locali vini frizzanti: degustazioni in ristoranti e cantine • Piazza Madonna • 21 e 22 set • www.valtidonewinefest.it

### POZZUOLI (NA)

**Malazè**
Festa dell'archeologia e dell'enogastronomia dei Campi Flegrei, VIII edizione • Campi Flegrei • 7-16 set • www.malaze.org

### RICCIONE (RN)

**Giardini d'autore**
Mostra-mercato di giardinaggio: fiori, piante, artigianato artistico • Villa Lodi Fè • 21 e 22 set • www.giardinidautore.net ★

### RIMINI

**Festival della cucina italiana**
In programma musica, vino, specialità gastronomiche • Parco Terme Galvanina, Rimini • 6-8 set • www.festivaldellacucinaitaliana.it ▲

**Festival francescano**
Conferenze, incontri, spettacoli e concerti per la V edizione del festival di cultura francescana, che ha per tema il viaggio • 27-29 set • www.festivalfrancescano.it

### ROMA

**Da Orvieto a Bolsena**
Una mostra in tre sedi – anche Bolsena e Orvieto – racconta la storia della città etrusca e romana di Velzna/Volsinii • Sedi diverse • Fino al 3 nov • www.etruriameridionale.beniculturali.it

### SAN FELICE DEL BENACO (BS)

**Premio fondazione Cominelli**
Esposizione di gioielli contemporanei da tutto il mondo • Palazzo Cominelli, loc. Cisano, via padre F. Santabona 9 • Fino al 6 ott • Tel. 338.6060153 • www.fondazionecominelli.it ▲

### SOAVE (VR)

**Soave Festival**
Teatro e musica di qualità nelle serate dedicate al vino nelle cantine del territorio di Soave • Centro storico • 4 e 11 set • Tel. 0456.190773

### TORINO

**Pietro Piffetti**
Una trentina di opere per la mostra sull'ebanista torinese settecentesco • Museo Accorsi-Ometto • 13 set-12 gen 2014 • www.fondazioneaccorsi-ometto.it ★

**Wellnessrunning**
Dieci giorni per 420 km, da Torino a Cesena, da percorrere con 10 maratone di 42 km ciascuna • 10-19 set • www.wellnessrunning.it

**Torino spiritualità**
Incontri e lezioni, dialoghi e letture sul valore della scelta. Fra gli ospiti i monaci tibetani del monastero Sera Jey • Sedi diverse • 25-29 set • Tel. 011.4326827 • www.torinospiritualita.org

### TRE VENEZIE

**Festival triveneto del baccalà**
Coinvolta una trentina fra i migliori ristoranti di Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia • Sedi diverse • 16 set-4 dic • www.festivaldelbaccala.it

### VALLE D'AOSTA

**Tor des Geants**
Quarta edizione per il percorso di trekking considerato l'endurance trail più duro al mondo; 330 km con 24.000 m di dislivello positivo • 8-15 set • www.tordesgeants.it

### VAPRIO D'ADDA (MI)

**Bucolica. Il vivere country**
Vetrina su stile di vita, filosofia e atmosfere del vivere in campagna • Villa Castelbarco • 13-15 set • www.bucolicacountry.com ★

### VENEZIA

**I doni di Shah Abbas il Grande alla Serenissima**
Mostra sulle relazioni diplomatiche fra la Repubblica e la Persia safavide fra XVI e XVII secolo • Palazzo Ducale • 28 set-12 gen 2014 • palazzoducale.visitmuve.it ★

### VERONA

**Tocatì**
Festival dei giochi di strada. Paese ospite l'Ungheria, con una mostra su Ferenc Molnár, autore de I ragazzi della via Pál • Centro storico • 20-22 set • Tel. 045.8083194 • www.tocati.it ◆▲

## Sarzana anno 10

Da dieci anni creatività e processi creativi hanno il loro festival della mente, che si tiene nelle vie del centro storico di Sarzana (Sp). Pensatori e studiosi italiani e stranieri di cultura umanistica e sapere scientifico proporranno riflessioni intellettuali in workshop, dialoghi e lectio pubbliche, anche per i più giovani. Fra gli ospiti, Bernard-Henri Lévy, Stefano Bartezzaghi, Alessandro Bergonzoni, Massimo Cacciari, Carlo Freccero, Silvio Garattini, Antonio Marras, Toni e Beppe Servillo, Virgilio Sieni.

Archivio Festival della mente

**Festival della mente, Sarzana, fino al 1° settembre. Info: www.festivaldellamente.it**




Copyright (Touring)

Riproduzione vietata

VdG magazine

N° e data : 30029 - 01/08/2013
Diffusione : 48000
Periodicità : Mensile
VdGMagaz_30029_38_18.pdf

Pagina 38
Dimens11.96 %
64 cm2

Sito web: http://www.vdgstore.com

**6-8 settembre**

## A OGNUNO LA SUA CUCINA

Partendo da un collante universale come quello enogastronomico, il *Festival della Cucina Italiana* permette di vivere, circondati dalle bellezze del Parco Terme della Galvanina, un fine settimana denso di avvenimenti. Contenitore itinerante di eventi, il festival ha in programma tra l'altro mostre mercato di specialità locali, un'area dedicata al vino, una alla birra, una al lavoro dello sfoglie romagnole...

**Parco Terme Galvanina (Rn)**
Emilia Romagna
**www.festivaldellacucinaitaliana.it**

Copyright (VdG Magazine)

Riproduzione vietata

# WEB

A-Zeta.it AZIENDE ON LINE

SALA STAMPA

Mostra gli altri comunicati

# Lorenzo Cogo vince il “World Wide Chef” 2013

Comunicato del: 22-09-2013 di **Engenia**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

One Direction a San Siro

ticketone.it/amex-one-direction

Prevendita esclusiva per i clienti carta Am. Expr. Acquista subito!

Rimini 8 settembre Parco Terme Galvanina – E' Lorenzo Cogo il vincitore 2013 del premio World Wide Chef, riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. Lorenzo Cogo con il suo ristorante El Coq sbaraglia tutti portandosi a casa il primo premio con le seguenti motivazioni: Per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l’identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale: innovativo e fruttuoso è risultato l’utilizzo combinato degli strumenti sociali quali Twitter, Istagram e Facebook.

Premio World Wide Chef - 13° Festival della Cucina Italiana.

Rimini 8 settembre Parco Terme Galvanina – E' Lorenzo Cogo il vincitore 2013 del premio World Wide Chef, riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

“Per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l’identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale: innovativo e fruttuoso è risultato l’utilizzo combinato degli strumenti sociali quali Twitter, Instagram e Facebook. La capacità stupire ora con immagini al confine tra l'astratto e l'evanescente, ora con pubblicazioni concrete e mondane, è riuscito nella difficile impresa di non essere mai ovvio, accogliendo nelle sue pagine, amici, colleghi e importanti protagonisti dell'enogastronomia mondiale, tutti collegati in tempo reale con il suo mondo. Meritano di essere citati anche i web-designer che si sono occupati della realizzazione del suo sito El coq.com che sono stati capaci di sviluppare una grafica accattivante insieme ad un'interfaccia intuitiva. Notevoli ed efficaci, infine, gli spot video realizzati.”

Intorno alla prima edizione del “World Wide Chef” c'è stata sin da subito moltissima curiosità. Negli ultimi cinque anni, infatti, è cambiato in modo radicale il modo di comunicare, finanche il concetto di "passaparola", sostituito da nuovi meccanismi di condivisione e di "viral marketing".

World wide chef non è solo un premio di grandissima attualità ma è anche un'interessante lente di ingrandimento su un modo tutto nuovo di far conoscere il proprio operato. Il merito di Internet, infatti, è proprio quello di riuscire a “trasportare” il messaggio in modo innovativo: l'identità, i progetti e le proposte gastronomiche dei ristoranti escono dal ristorante e raggiungono qualsiasi parte del mondo.

C'è da dire un'altra cosa: Il web e l'enogastronomia si sposano deliziosamente bene... e non si tratta più soltanto di fare pubblicità al proprio locale, ma piuttosto di informare e coinvolgere tutti gli utenti possibili. Incontrarsi in rete per confrontare percorsi e scambiarsi esperienze, educarsi ad essere ristoratori e clienti consapevoli. E il risultato più bello è il linguaggio, nuovo, alcune volte “border line”, ma che finalmente rompe la rigidità del professionismo per diventare un po' di tutti. Ed allora ecco che la rete si riempie di blog, forum, foto e “mi piace”, cosa mangi e come lo prepari. Ecco, sono distanze che si accorciano.

L'enogastronomia, non dimentichiamolo, è un patrimonio prezioso di storia e popoli, ha il valore di identificare e rappresentare i territori e le genti oltre i propri confini ed è motore di un' economia che insieme al turismo offre moltissime opportunità e soddisfazioni. Per questa ragione, le organizzazioni ristorative non possono e non devono perdere il passo con i nuovi mezzi di comunicazione di cui oggi disponiamo.

«Coloro che per primi si sono orientati verso un'efficace comunicazione multimediale e web-oriented - ci spiega Giovanni Mastropasqua, ideatore del premio insieme alla direttrice de La Madia Travelfood Elsa Mazzolini - sono riusciti a reggere il peso della crisi economica e a creare business e lavoro, pertanto vanno premiati.».

Come sono stati scelti i vincitori
Il premio “World Wide Chef” verrà consegnato dal giornalista Sandro Romano – consulente gastronomo della guida ai ristoranti Oraviaggiando.it - ai tre ristoratori italiani che meglio hanno dimostrato - nel lasso di tempo agosto 2012 - agosto 2013 - di aver saputo usare il web in tutte le sue declinazioni. «Abbiamo basato la nostra ricerca - ci spiega Giovanni Blasi direttore tecnico della società Engenia - su ogni tipo di interazione che può esserci tra utenti e ristoratori: Likes nella pagina fan, commenti, azioni, velocità nel rispondere alle prenotazioni e navigabilità del sito web. Per quanto riguarda Facebook, il valore che la nostra società ha dato a ciascun ristorante candidato non è stato, chiaramente, influenzato solo dalla quantità totale di fan. Piccole pagine possono avere valori più elevati rispetto a pagine di grandi dimensioni se ottengono dai loro fan un numero di interazioni più elevate. Abbiamo scandagliato la rete cercando siti veloci, versioni mobile delle pagine, foto, tweet e abbiamo analizzato eventuali problemi tecnici sui siti di proprietà (standard W3C, pagine in flash e altro ancora).» World Wide Chef vuole dunque puntare i riflettori su un mezzo di comunicazione divenuto in pochi anni sempre più indispensabile, capace di amplificare il "passaparola" e generare nuovo business.

El Coq – 1° classificato
Il Ristorante El Coq a Marano Vicentino è gestito da Lorenzo Cogo, classe 1986. Stupisce come questo giovane ragazzo sia riuscito in un tempo di vita tanto breve ad accumulare una così vasta esperienza culinaria, con collaborazioni importanti nel panorama nazionale ed internazionale. Cresciuto nella trattoria di suo padre, va nel mondo spinto dall'intenzione di imparare cose nuove per poter imprimere alla sua cucina, che ama definire istintiva, la sua identità. Uno squilibrio/equilibrio di sapori che risveglia i sensi, una ricerca del contrasto che aggredisce e poi riconcilia nel risultato finale, che faccia divertire lui e chi mangia. A 27 anni, non vogliamo immaginare cosa gli riserverà il futuro. In bozza al lupo.

Controllo Accessi
www.idsspa.it
Rilevazione e Controllo Presenze
Chiamaci per maggiori informazioni

Cucina
Diadora Heritage - Equipe SW
Offerte partite di rugby

**Link proposto**: Ristoranti Rimini

**Segui i tag!**

In questo comunicato si è parlato di: world wide chef, ristoranti, rimini

Contatti - Note legali - A-Zeta.it, di Officine Informatiche - P.Iva 01928990603

iPad venduto a 14€
QuiBids propone degli iPad a prezzi folli abbiamo verificato
StyleChic-24.com

A come Alfabetizzazione
Milioni di bimbi non sanno leggere. Il tuo aiuto è il loro futuro
Adotta a distanza

Veggenza gratuita 100%
Problemi di Soldi, Lavoro e Amore ?
Richiedi la tua veggenza



**Regionali - Emilia Romagna**

# FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO (2)

17:30 04 SET 2013

**Cucina Regionale**
www.larrycette.com
Le cene regionali di Larrycette I piatti e i vini tipici d'Italia

**torte**
PagineGialle.it/Panetteria
Il Pane più buono della tua città Trovalo su PagineGialle

**Cucina Regionale**
www.speck.it
Canederli buoni come in Alto Adige? Scopri la ricetta originale

**La Piadineria**
www.lapiadineria.com
Stesa, cotta e farcita al momento: trova La Piadineria più vicina a te

Scegli Tu!

(AGI) - Rimini, 4 set. - Tra gli appuntamenti di punta del festival la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina). Ampio spazio verra' dato al cibo di strada grazie a Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione piu' tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata. Il Festival, alla tipicita' di questa proposta, aggiunge un ingrediente in piu': la qualita' dei prodotti. Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che e' sinonimo di garanzia di bonta', recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

RSS Like 0 Send 0 Tweet 0

**Ultime da "Emilia Romagna"**

## FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO

(AGI) - Rimini, 4 set. - Dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini il tredicesimo Festival della Cucina Italiana, trasformando il [...]

**Articolo completo**

## FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO (2)

(AGI) - Rimini, 4 set. - Tra gli appuntamenti di punta del festival la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato [...]

**Articolo completo**

**Video**

70 MOSTRA INTERNAZIONALE D'ARTE CINEMATOGRAFICA la Biennale di Venezia 2013
CALCIO MERCATO SPECIALE AGI
Trova gli alberghi ai prezzi migliori qui!
160000 alberghi 15000 destinazioni
olotels.com
I low cost della prenotazione alberghiera
eni gas luce carburanti 800 900 700 eni.com
Leonardo.it
la tua passione in video!

**BORSA**

Registrati ora per l'offerta di €75 Prova AdWords Google



Regionali - Emilia Romagna

# FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO

17:30 04 SET 2013

(AGI) - Rimini, 4 set. - Dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini il tredicesimo Festival della Cucina Italiana, trasformando il Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta nel 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrira' 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Il tutto sotto la supervisione tecnica dello chef Gianfranco Vissani.
(AGI) Ari (Segue)

**Desert Tactical Arms**
www.armileoni.com
Desert Tactical Arms DTA SRS carabine di precisione

**Diffusore Cromoterapia**
www.DiffusoreBenessere.it
Scopri il Diffusore Multisensoriale Strumento Innovatico, Contattaci!

**Corsi di Aerografo**
www.aerografo-muzio.com
Per chi vuol fare sul serio. Risultato Garantito.

**Al 25 Bed and Breakfast**
al25bedandbreakfast.it
Il verde a pochi passi dal centro di Viterbo
Scegli Tu!

RSS Like 0 Send 0 Tweet 0

70 MOSTRA INTERNAZIONALE D'ARTE CINEMATOGRAFICA la Biennale di Venezia 2013
CALCIO MERCATO SPECIALE AGI
Totosì SCOMMETTI SUL SERIO. SCOPRI IL CASINÒ ONLINE N°1
eni gas luce carburanti 800 900 700 eni.com
Leonardo.it la tua passione in video!

## Ultime da "Emilia Romagna"

### FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO

(AGI) - Rimini, 4 set. - Dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini il tredicesimo Festival della Cucina Italiana, trasformando il [...]

Articolo completo

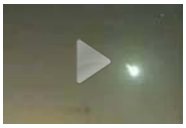
### FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO (2)

(AGI) - Rimini, 4 set. - Tra gli appuntamenti di punta del festival la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato [...]

Articolo completo

## Video

La rete impazzita per Rickina, il baby orango salvato nel Borneo


Una palla di fuoco, poi il botto. Una meteora incendia il cielo del Nordest

Scandaloso Pattinson per il profumo Dior

Football: torna in campo dopo l'amputazione di una gamba

### AGGREDISCE LA MOGLIE AL LAVORO PER GELOSIA, ARRESTATO (2)

(AGI) - Rimini, 4 set. - All'origine dell'aggressione, la folle gelosia dell'uomo convinto la moglie avesse allacciato

BORSA

Articolo pubblicato sul sito agroalimentarenews.com

AgroAlimentare News Quotidiano online

Più : www.alexa.com/siteinfo/agroalimentarenews.com

**Estrazione** : 29/08/2013 15:58:23
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-122573-20130829-1098313047.pdf
**Audience** :

http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Niko-Romito-miglior-chef-2013.htm

# Niko Romito miglior chef 2013

Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose.

Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso).

Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.

L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti .

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori.

Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi.

Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino - Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna).

Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso

Copyright agroalimentarenews.com -

AgroAlimentare News Quotidiano online
Più : www.alexa.com/siteinfo/agroalimentarenews.com

**Estrazione** : 29/08/2013 15:58:23
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-122573-20130829-1098313047.pdf
**Audience** :



personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione , Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina.

La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici.

La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio".

Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna.

Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio

Copyright agroalimentarenews.com -

Articolo pubblicato sul sito ansa.it/ecoenergia

Più : www.alexa.com/siteinfo/ansa.it/ecoenergia

**Estrazione** : 28/08/2013 17:21:55
**Categoria** : Energia e Ambiente
**File** : piwi-9-12-155396-20130828-1096650131.pdf
**Audience** :

http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/protagonisti/2013/08/28/Niko-Romito-miglior-chef-2013_9210912.html

# Niko Romito miglior chef 2013

**Scrivi alla redazione , Commercio estero: De Girolamo, export food carta vincente , VAI ALLA RUBRICA**

Vince il Trofeo Galvanina, 8 settembre la premiazione a Rimini 28 agosto, 17:22

lo chef Niko Romito ROMA - Niko Romito si aggiudica il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.

Romito, che riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti, ritirerà il premio domenica 8 settembre a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13esimo Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Per lui un pedegree ai fornelli già di tutto rispetto: Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose, tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso.

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative, Romito è uno chef autodidatta, che ha assorbito dalla famiglia la passione per la cucina e per la ricerca dei sapori.

Negli anni ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi; poi da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli (L'Aquila), Niko ha iniziato un percorso personale che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Recentissima la sua ultima sfida, 'Spazio': si tratta di un ristorante ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale, gestito completamente da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna.

Si tratta di un progetto unico nel suo genere, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.(ANSA).

Copyright ansa.it/ecoenergia -

Articolo pubblicato sul sito ansa.it/ecoenergia

Più : www.alexa.com/siteinfo/ansa.it/ecoenergia

**Estrazione** : 28/08/2013 17:21:55
**Categoria** : Energia e Ambiente
**File** : piwi-9-12-155396-20130828-1096650131.pdf
**Audience** :

http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/protagonisti/2013/08/28/Niko-Romito-miglior-chef-2013_9210912.html

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

# ANSA
4 Settembre 2013

## A Rimini il Festival della Cucina Italiana

**(Ansa) RIMINI, 4 SET. 2013 -** Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del "Festival della Cucina Italiana", che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni. L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani. Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina.

**Tra gli eventi di punta** spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

**Quanto alle proposte culinarie,** in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto. L'ingresso al festival è libero.

RED-GIO/ S0B QBXB

## Agenzia ANSA

## Canale Terra&Gusto

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca cerca

Mondo Agricolo
Europa
Regioni
Prodotti tipici
Vino
Dolci Piaceri
Dal Mare
Salute
Fiere & Eventi
Business
Distribuzione
In Breve

# A Rimini il Festival Cucina Italiana, di Vissani la supervisione tecnica

da venerdi a domenica la tredicesima edizione

04 settembre, 16:20

salta direttamente al contenuto dell'articolo
salta al contenuto correlato

0 Tweet 1 Consiglia 4

Indietro
Stampa
Invia
Scrivi alla redazione
Suggerisci ()

**1 di 1**
precedente
successiva

*Lo chef Gianfranco Vissani a Cooking for Art (goto archivio)*

precedente
successiva

- RIMINI - Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del 'Festival della Cucina Italiana', che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni. L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina. Tra gli eventi di punta - si legge in una nota - spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

Quanto alle proposte culinarie, in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

L'ingresso al festival è libero.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati
Indietro
Home

**condividi:**

BLOGSTREET.IT wire

PUBBLICA I TUOI COMUNICATI STAMPA ONLINE. GRATIS!

HOME CHI SIAMO REGOLAMENTO CONTATTACI NOTE LEGALI

0

INVIA IL TUO COMUNICATO STAMPA

cerca comunicato stampa...

CERCA

VAI AI COMUNICATI STAMPA DI: Seleziona...

VENDERE L'AUTO... Bakeca.it annunci gratuiti on line

Martedì, 27 Agosto 2013 14:31

# Al via il 13° Festival della Cucina Italiana. Rimini 6-8 Settembre

**Crediti comunicato stampa:**

**Inviato da:** Giuseppe De Girolamo

dimensione font

La Grande Gastronomia italiana ed i suoi prodotti di eccellenza uniti a Rimini per l'evidenziazione della Cucina Italiana, questa volta comprendente anche la vera pizza napoletana elaborata da due campioni mondiali Umberto Fornito e Carmine Ragno per rappresentare in Italia e in Europa come nel Mondo le potenzialità di successo che rendono famosi i nost ri

chef, pizzaioli, artefici del buon bere e tutto quanto inerente all'alimentazione di gran classe, ma soprattutto di Gran Gusto e Genuinità.

Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.
Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora.

Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita. Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno.

Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano. Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende

comunque appetibile per aver conservato le sue doti ori ginali di freschezza e sapidità. Per l'elaborazione delle squisite pizze verranno utilizzati i prodotti offerti dalle rinomate aziende: Spadoni per la farina, Officine Spadoni per la mora e i formaggi, Cirio per il pomodoro, Saclà per le farciture ed il gustosissimo olio di Olitalia. Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito. Unteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it , oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

Il Software più avanzato per la gestione dei mercatini dell'usato

Letto **36** volte

**Pubblicato in** Eventi

**Etichettato sotto** festival cucina

## Articoli correlati (da tag)

- Roma FotoFestival, la V° Edizione scalda i motori. Partecipa anche tu!
- SUQ Festival delle Culture: dal 13 al 24 giugno al Porto Antico di Genova la 15^ edizione
- FIM, Festival Internazionale della Musica. 25-26 Maggio 2013 (Villanova d'Albenga)
- Tutto pronto a Genova per il salone dedicato ai viaggi
- A Genova la prima edizione del Festival dedicato ai viaggi

Torna in alto

**Vacanze Animali A Rimini**
HotelIvonne.it/OfferteRiminiCentro
2 StelleVicinoMare con Parcheggio Da 25€, Prenota Subito 0541381286!

**D H Group S.r.l.**
www.vittoriacateringbanqueting.it
Nel Catering e Banqueting dal 1990 Matrimoni Eventi in genere Buffet

**Prestiti Pensionati INPS**
www.Convenzioneinps.it
Tasso Agevolato Fino a 50.000 € Richiedi Ora Preventivo!

**Crema da barba**
www.yourshaving.com
La Toja, Lea, D R Harris, Taylor of Old Bond Street.Spedizione da 7 eur
Scegli Tu!

# NIKO ROMITO MIGLIOR CHEF 2013

Pubblicato: 28 agosto 2013 in **News**

Niko Romito

**Miglior chef 2013 è Niko Romito vincitore del Trofeo Galvanina a Rimini. Domenica 8 settembre la consegna nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina).**

Rimini – Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di **Niko Romito**parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare – Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la **Niko Romito Formazione**, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve

termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

**Il Festival della Cucina Italiana.**

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

**Info Festival della Cucina Italiana:** www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;

Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

# A Gioacchino Bonsignore Trofeo Galvanina sezione 'Giornalismo'

Pubblicato: 2 settembre 2013 in **News**

Gioacchino Bonsignore

Rimini – Da oltre dieci anni racconta l'Italia del cibo: da nord a sud, una narrazione fatta di tanti attori alle prese col perfezionismo di sapori, odori e tradizioni. Storie, volti, territori, prodotti: tutto questo ha trovato in**Gioacchino Bonsignore** uno degli interpreti più genuini del giornalismo italiano ben prima del profluvio di programmi culinari pronto a invadere la programmazione televisiva del nostro quotidiano. E proprio per questa sua narrazione originale al giornalista inventore di 'Gusto' sulle reti Mediaset sarà consegnato il Trofeo Galvanina nella sezione 'giornalismo'.

La consegna del riconoscimento avverrà **domenica 8 settembre** a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** (6-8 settembre). Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'ideatore di Eat Parade su Rai Due Bruno Gambacorta (2011) e alla redattrice di 'Terra e Sapori' su Rai Uno Anna Scafuri (2012).

Origini siciliane, romano d'adozione, Bonsignore dopo gli esordi nella carta stampata da oltre un ventennio è approdato stabilmente in televisione, in qualità di caporedattore del Tg5 e di conduttore. Da oltre dieci anni è curatore di 'Gusto', uno primi programmi di approfondimento dedicati alla cucina italiana, in coda al telegiornale delle ore 13. Negli ultimi tre mesi ha curato il programma di approfondimento Tg5Puntonotte. Diverse le pubblicazioni dedicate alla cucina, tra le ultime, 'Gusto. Le 150 ricette d'Italia' (2012) e 'Le nuove ricette di Gusto. Con uno speciale dolci' (2011). Una curiosità: Bonsignore non ha mai nascosto la sua grande passione per il giallo, argomento della sua tesi di laurea in Lettere.

**Il Festival della Cucina Italiana.**

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del

vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

**Info Festival della Cucina Italiana:** www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;

Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

**Ingresso gratuito** – facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

# BolognaInforma

**L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO**
**aggiornamenti via rss**

## Undici Cantine Consorzio Appennino Romagnolo al Festival Cucina 6-8 settembre

Pubblicato: 3 settembre 2013 in **Enogastronomia e turismo (http://bolognainforma.files.wordpress.com/2013/08/690x270_tramontodivino_1_614x01.jpg)In degustazione nel riminese per la prima volta il Giove, il Sangiovese che nasce dall'apporto di tutti i consorziati. Al Festival anche il concorso fotografico #Scattidivino.**

Castrocaro – Il meglio della produzione enologica delle colline della Romagna protagonista alla tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** (Rimini, 6-8 settembre). I vini sono di undici cantine del **Consorzio Appennino Romagnolo** con sede a Castrocaro, in rappresentanza da Imola a Rimini, proposti in degustazione dai sommelier e dagli stessi produttori. In abbinamento ai vini anche una selezione di prodotti di Officine Gastronomiche di Spadoni, tra salumi e formaggi in accompagnamento al nettare di Bacco.

Queste le **cantine** del Consorzio al Festival: Balducci (Forlì), Fiorentini (Castrocaro), Luva (Modigliana), Villa Bagnolo (Castrocaro), Castello di Carpineta (Cesena), Tenuta Nasano (Riolo Terme), Tenuta Masselina (Castelbolognese), Poderi delle Rocche (Imola), Podere dell'Angelo (Rimini), Ca' Perdicchi (San Paolo Rimini), Casa Zanni (Villa Verucchio). Insieme ai loro vini ci sarà anche il **Giove**, il vino definito 'rivoluzionario', in quanto nato dall'apporto di tutti i consorziati, destinato al mercato mondiale, per la prima volta proposto in una località del riminese. Saranno quindi serviti il Giove Sangiovese Doc Superiore, l'Albana Docg e lo Spumante a base di uve romagnole a bacca bianca.

Sempre il Consorzio Appennino Romagnolo, in occasione del Festival, si farà promotore di due importanti iniziative. Ad ogni persona che acquisterà un assaggio nello stand del consorzio, sarà consegnato **un buono per una bottiglia omaggio** Igp/Igt da ritirare presso una delle cantine aderenti all'iniziativa, a fronte di una spesa di almeno 10 euro. Non solo. Il Consorzio promuove un **concorso fotografico** su Istagram, Scattividino (#scattidivino), che si avvale di una apposita sezione dedicata al Festival (#festivaldellacucinaitaliana). Chi condividerà le proprie fotografie scattate in occasione della kermesse riminese potrà essere selezionato per un omaggio da ritirare presso lo stand del Consorzio Appennino Romagnolo. Per maggiori informazioni sul contest consultate il sito Internet

# 13° Festival della Cucina Italiana

**Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 6-7-8 settembre 2013. Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Salumoterapia, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.**

Rimini – La tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana**, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a **Rimini** e, approfittando della splendida location del **Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che** per tre giorni (**6-7-8 settembre**), offrirà **10 mila metri** quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani**.

Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso **Trofeo Galvanina domenica 8 settembre** alle 12,30 assegnato a **Pier Luigi Celli**, presidente di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a **Gioacchino Bonsignore** (sezione giornalismo), allo chef stellato **Niko Romito** (sezione cucina).

**FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA – STREETFOOD VILLAGE**

**Streetfood**, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. **Sicilia** (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), **Abruzzo** (arrosticini di pecora abruzzesi),

## News

13° Festival della Cucina Italiana

Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 6-7-8 settembre 2013. Un grande parco divertimenti... more»

Paolo Santanchè e la Pitonessa

Paolo Santanchè (chirurgo plastico, ex marito Daniela Santanchè) a La Zanzara su Radio 24:... more»

Brit Rhytm, il nuovo profumo maschile di Burberry

La giovane modella inglese Suki Waterhouse e George Barnett, frontman della band These New... more»

Troisi festival, nel nome di Massimo una speranza per giovani con talento

Ricordatevi di me. E' stata questa una delle ultime frasi dette da Massimo Troisi prima di... more»

A ribasso i cupcake. L'ultimo grido della pasticceria sono i Cronuts

**Marche** (olive e fritto ascolano), **Toscana** (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), **Lazio** (cono di pesce fritto), **Puglia** (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette**.** Ad affiancarle la piadina romagnola della **Lella**, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il **Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola**, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

**FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA**

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del **ristorante Quartopiano** di Rimini coordinato dallo chef **Silver Succi**, il ristorante **Pomod'Oro Beach** con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione, il menù al Pomod'Oro e inoltre la ristorazione veloce di **Degusto – Viaggio in Italia**.

**FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI**

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la **Mora Romagnola**, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa **Chianina toscana** a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la **Salumoterapia**, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

Tra le tante eccellenze presenti, anche un'altra d'oltre confine: l'autentica **Carne Scozzese**.

**FESTIVAL DELLA PIZZA**

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: **Carmine Ragno**, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); **Umberto Fornito**, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; **Giuseppe Capone** altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, **Umbertino Costanzo** precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

**FESTIVAL DELLA BIRRA**

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'**Amarcord** di Apecchio, ma anche la **Indian Pale Ale** ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la **birra cruda** di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

**FESTIVAL DEL VINO**

Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del **Consorzio dell'Appennino Romagnolo**, che propone il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini.

**FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE**

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose **Acque Termali** edigestivedella Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente **Museo Archeologico** con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle **Antiche Sorgenti Romane** e alle

Mary Poppins cantava "Con un poco di zucchero.. la pillola va giù!", se il vostro rientro… more»

Cerca nel sito:

cerca...

camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

### FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

### A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE

Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

### CONVEGNO NAZIONALE SUL POMODORO

Studiosi, esperti, ricercatori, si danno appuntamento al **Ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre** alle 17,30 per discutere su "*Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere"*. Ouverture del Festival, il convegno è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

### RISTORANTE POMOD'ORO

Per tutta la durata del Festival il **ristorante Pomod'Oro** rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i galletti al mattone, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.

### TROFEO NAZIONALE GALVANINA

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati **Pier Luigi Celli**, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore **Leonardo Spadoni** del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset **Gioacchino Bonsignore**, lo chef stellato **Niko Romito** del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile **Tonino Guerra**, **Vittorio Sgarbi**, e lo chef riminese **Gino Angelini** ora ai vertici della cucina americana, il grande **Pino Cuttaia** del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti **Bruno Gambacorta** ed **Anna Scafuri** della Rai, l'imprenditore americano della pasta **Joseph Vitale** hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del **Trofeo Nazionale Galvanina** lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

### IL FESTIVAL DELLA MUSICA

**La musica** sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

**PREMIO "WORLD WIDE CHEF"**

Si chiamerà **"World Wide Chef"** e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it – e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale – che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

**Condividi questo:** Twitter 3 Facebook 2 Google +1 Pinterest Tumblr Email Stampa

Articoli correlati:

Al via il campionato mondiale della pizza
L'autenticità della cucina italiana
Los Angeles – Il Pinocchio di Finazzer per l'anno della italiana
Ad Angri la Festa della Pizza Napoletana
Festival della cucina Italiana al Castello Brancaleoni di Piobbico

Inserito il 4 settembre 2013.
nella categoria Il gusto, News
Tags: cucina italiana, prima, Rimini, sapori

Devi essere registrato per inviare un commento
Entra o registrati

IN CASA

Architettura Botanica al Camping Marina di Venezia

Matteo Thun & Partners ha firmato il masterplan per 6.400 m2 del rinomato Camping Marina di Venezia, situato al di là della Laguna dell'omonima città. Un gruppo di 32 case [...]

Condividi questo: Twitter 3 Facebook 3 Google +1 Pinterest Tumblr Email Stampa

Da Harrods arriva la cassaforte da esibire

Da oggi la cassaforte non si nasconde più. E' italiana, si chiama "Box For Toys" ed è firmata GIOPAGANI la prima linea di contenitori di sicurezza che nasce in uno [...]

Condividi questo: Twitter 4 Facebook 2 Google +1 Pinterest Tumblr Email Stampa

Il Country Chic, il must dell' estate

Come nel film Orgoglio e pregiudizio con Keira Knightley ambientato nell"Inghilterra rurale di fine Settecento, dove lampadari scintillanti contrastano con oggetti semplici e romantici, creando un'atmosfera unica. Questo è il Country chic, [...]

Condividi questo: Twitter 3 Facebook 3 Google +1 Pinterest Tumblr Email Stampa

ShinyStat™

Articolo pubblicato sul sito businesspeople.it

BusinessPeople

Più : www.alexa.com/siteinfo/businesspeople.it

**Estrazione** : 05/09/2013 15:13:50
**Categoria** : Economia e Finanza
**File** : piwi-9-12-139579-20130905-1108346604.pdf
**Audience** :

http://www.businesspeople.it/Vino-Ristoranti/Gusto/A-Rimini-il-Festival-della-Cucina-Italiana_52574

# A Rimini il Festival della Cucina Italiana

Riproduzione Riservata

Dal 6 all'8 settembre al Parco Terme della Galvanina il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola.

Per la 13esima edizione della kermesse la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani

Torna il Festival della Cucina Italiana .

Dopo aver fatto tappa in diverse regioni d'Italia, la tredicesima edizione della kermesse enogastronica approda a Rimini e, nella splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta , si propone come una gigantesca isola del gusto che per tre giorni ( 6-7-8 settembre 2013 ) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola.

Degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica e tanto altro ancora, tutto organizzato con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani .

Tra le chicche della manifestazione da segnalare il Festival del Cibo di Strada , la sfida tra i Maestri Carnaioli (in particolare tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana) il Festival della Pizza , quello della Birra Artigianale e del Vino, le lezioni delle sfogline e la riscoperta dell'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina .

Tra le novità di questa edizione "World Wide Chef" , il premio dedicato all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

Info Festival della Cucina Italiana Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00 Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 Domenica 8 settembre ore 10,30-22,00 Ingresso gratuito © RIPRODUZIONE

Copyright businesspeople.it -

Articolo pubblicato sul sito businesspeople.it

BusinessPeople

Più : www.alexa.com/siteinfo/businesspeople.it

**Estrazione** : 05/09/2013 15:13:50
**Categoria** : Economia e Finanza
**File** : piwi-9-12-139579-20130905-1108346604.pdf
**Audience** :

http://www.businesspeople.it/Vino-Ristoranti/Gusto/A-Rimini-il-Festival-della-Cucina-Italiana_52574

RISERVATA

Copyright businesspeople.it -

Articolo pubblicato sul sito Ilrestodelcarlino.it

il Resto del Carlino italianews

Più : www.alexa.com/siteinfo/Ilrestodelcarlino.it

**Estrazione** : 05/09/2013 12:30:40
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-113779-20130905-1108080536.pdf
**Audience** :

http://www.ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/2013/09/05/945269-festival-cucina.shtml

# Pizza, piadina, carne, vino e birra Ecco il festival della cucina

Rimini, 5 settembre 2013 - LA CUCINA italiana, da quella 'bio' e ricercata a quella di strada, si mette in vetrina per la 13ª edizione del grande festival itinerante del gusto.

Quest'anno il Festival della cucina italiana farà tappa al parco Terme Galvanina di Rimini.

Da domani a domenica il colle di Covignano si trasformerà

in una immensa isola di degustazioni e eventi , su 10mila metri quadrati di esposizione.

Sotto la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani , saranno tanti piccoli festival in uno, con cibi, vini, birre della penisola, ma non solo.

Lo Streetfood Village proporrà specialità di strada siciliane, abruzzesi, marchigiane, toscane, laziali, pugliesi e la classica piadina romagnola della 'Lella', incoronata come migliore piadineria dell'Emilia Romagna.

Nell'arena non mancheranno le sfide dei maestri mondiali di pizza e quelle dei mastri carnaioli con le specialità come la Mora Romagnola , la Chianina toscana o la carne scozzese .

Tra gli appuntamenti più curiosi, le sedute di 'Salumoterapia' con Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca: salumi da assaggiare con vista, olfatto e gusto.

Spazio anche alla cucina raffinata, con i migliori ristoranti italiani e riminesi, e alle birre artigianali , come l'Amarcord di Apecchio e la birra cruda di Pordenone .

Un'area sarà dedicata poi alle migliori produzioni regionali di vino , con le cantine del Consorzio

Copyright Ilrestodelcarlino.it -

il Resto del Carlino italianews
Più : www.alexa.com/siteinfo/Ilrestodelcarlino.it

Estrazione : 05/09/2013 12:30:40
Categoria : Attualità regionale
File : piwi-9-12-113779-20130905-1108080536.pdf
Audience :



dell'Appennino romagnolo.

PER PURIFICARSI da tutto, si terranno anche dei percorsi termali della Galvanina con visita alle terme romane.

Saranno presenti anche stand dedicati a prodotti bio , i corsi per imparare a fare pasta fresca con le arzdore romagnole, il convegno con esperti sulle proprietà del pomodoro, concerti e dj-set.

Come da tradizione, anche quest'anno è in programma (domenica) la consegna del premio a 4 personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

Il Trofeo Galvanina andrà a Pier Luigi Celli (presidente Enit), Leonardo Spadoni (Molino Spadoni), Gioacchino Bonsignore (giornalista del programma 'Gusto' di Mediaset) e allo chef stellato Niko Romito (tra i 50 cuochi più importanti al mondo).

Tra gli altri ospiti speciali il giovanissimo chef Lorenzo Cogo e il collega Gino Angelini , tra i top 10 d'America.

L'ingresso è gratuito per tutte le tre giornate.

Cancelli aperti dalle 16 alle 24.

Domenica dalle 10,30 alle 22.

Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it.

Rita Celli Video - ti potrebbe interessare

Copyright Ilrestodelcarlino.it -

Costume & Società

# Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, ne parla il presidente Simoni

lunedì 07 ottobre 2013

Farina, acqua, sale, strutto (o olio d'oliva), senza aggiunta di conservanti o aromi additivi. Dietro a questi pochi e semplici ingredienti si cela una delle protagoniste indiscusse delle tavole di Romagna, conosciuta e celebrata in Italia e nel mondo. È la Piadina Romagnola, un vero 'street food' che grazie al suo prezzo contenuto e alla varietà di abbinamenti, rappresenta un fenomeno di costume che cattura gli amanti della buona tavola. Una prelibatezza, simbolo della Romagna, che da alcuni mesi ha una marcia in più: dopo il riconoscimento dell'IGP (per ora transitorio su scala nazionale, in attesa che si esprima in merito la Commissione Europea), infatti, nel marzo 2013 è nato il **Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola**. Ne parla il **Presidente, Elio Simoni**.

*Presidente perché la nascita del Consorzio?*

"Dopo il traguardo dell'IGP, per ora solo su scala nazionale, lo step successivo è stato la nascita di un ente che finalmente tutelasse uno dei prodotti simbolo della Romagna. Il Disciplinare approvato, tra le altre cose, stabilisce la zona di produzione

della Piadina Romagnola anche nella variante alla Riminese, **da Rimini, passando per Forlì-Cesena e Ravenna sino a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro)**. Ciò significa che solo chi produce in questa zona e con determinate caratteristiche stabilite dal Disciplinare, e si sottopone ai rigidi controlli dell'Ente nominato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, può fregiarsi della dicitura di 'Piadina Romagnola' IGP o 'Piadina Romagnola alla Riminese' IGP. Tutto questo viene fatto non solo per tutelare il prodotto principe della Romagna, ma anche e soprattutto per salvaguardarne la storia, la tradizione, e la reputazione e garantire ai consumatori un prodotto di qualità costantemente controllato in ogni sua fase di realizzazione. Che senso ha produrre la piadina fuori dalla Romagna e spacciarla come Romagnola?".

*Chi fa parte del Consorzio?*

"Siamo partiti in quindici aziende in rappresentanza di tutta la zona di produzione, da Rimini a parte della Provincia di Bologna, passando per Forlì-Cesena e Ravenna. Oggi siamo **diciotto**, e ci sono giunte già diverse ulteriori richieste di adesione".

*Le iniziative in questi mesi?*

"Il battesimo l'abbiamo avuto ad Aprile a Vinitaly la più importante manifestazione nazionale dedicata al vino, dove la Piadina Romagnola è stata il 'pane ufficiale' nel ristorante del Padiglione dell'Emilia Romagna. Questa estate abbiamo preso parte a Emilia Romagna è un Mare di Sapori promossa dalla Regione, che ha visto la Piadina Romagnola protagonista in quattro città dell'Emilia (Parma, Bologna, Ferrara, Piacenza) e nelle principali località della riviera (Lido degli Estensi, Cesenatico, Rimini, Milano Marittima, Cesena). Aggiungo la nostra presenza al Festival della Cucina Italiana a Rimini, e ad altre iniziative fuori regione".

*Progetti futuri?*

"In vista della registrazione IGP a livello comunitario, una **degustazione a Bruxelles davanti alla Commissione Europea** raccontando storia, peculiarità, caratteristiche di questo prodotto simbolo della Romagna. La Piadina Romagnola è un prodotto dalla storia antichissima: in un'epoca di facile 'contraffazione' va salvaguardata come patrimonio per l'intera Romagna". Inoltre, nel 2014, saremo presenti alla più importanti fiere di settore sia in Europa che nei paesi extraeuropei dai quali stiamo ricevendo richieste di Piadina Romagnola".

Per informazioni sul Consorzio e le sue attività **www.consorziopiadinaromagnola.it** e la **pagina facebook**.

# Commenti (0)

# Invia un commento

I campi contrassegnati con un asterisco '*' sono obbligatori.

CESENATODAY

# Trofeo Galvanina porta la firma di artigiani cesenati

La vetrofania artistica del Trofeo Galvanina è realizzata da Vetrofuso di Cesena. Quest'anno sarà consegnata a Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni. Domenica 8 settembre al Parco terme Galvanina a Rimini la consegna

Redazione · 5 Settembre 2013

*foto repertorio*

Il Trofeo Galvanina si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena per la realizzazione della prestigiosa vetrofania artistica che in questa edizione sarà consegnata a quattro illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, Gioacchino Bonsignore giornalista Mediaset, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro.

Sarà la creatività di Daniela Poletti a modellare le quattro sculture in vetro fuso che saranno consegnate al Festival della Cucina domenica 8 settembre al Parco Terme Galvanina a Rimini, in occasione della tredicesima edizione dell'evento. È il terzo anno di fila che prosegue la collaborazione di Vetrofuso con il Trofeo, riconoscimento nelle edizioni passate consegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Vittorio Sgarbi, per citare due nomi.

Entrare nel laboratorio di Daniela Poletti a Cesena è un po' come entrare in un luogo d'altri tempi, una bottega alchemica con tanto di fornaci, un atelier dove le mani sentono e creano, modellano e trasformano. Nascono così vasi, vassoi, piatti, tavoli, lampade; non ultime, suggestive collezioni di gioielli, uniche nel loro genere, capaci di reinventare l'accessorio di moda.

Le lastre provengono direttamente da Murano, e sono tagliate a mano dall'artista, secondo la sensibilità del momento. Dopo anni di studio in botteghe artigiane, l'artista cesenate crea Vetrofuso e riesce fin da subito a dare ai suoi oggetti un soffio di vita del tutto originale perché dentro a quel vetro fonde ossidi, rame, lamine d'oro o d'argento, ma anche materiali di recupero, rame, corda, ferro, seta. Le sue creazioni arricchiscono case famose, come nel caso dei servizi da tavola per la famiglia Reale Araba, i bottoni per Moschino, i vetri colorati per Alberta Ferretti, le ciotole per Nicole Farhi a Londra, i vassoi importanti per Fuchon all'Hotel Plaza Kuwait City.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a CesenaToday!

citynews

© Copyright 2010-2013 - CesenaToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews"
reg. tribunale di Roma n. 92/2010.

# Il bel paese delle meraviglie da mangiare e da bere

Rimini - Notizie Borgo Sant'Andrea - mer 22 mag 2013
di *Lorella Barlaam*

## Il Festival della Cucina Italiana 2013 ha scelto Rimini

*Il più grande contenitore itinerante di eventi a tema enogastronomico in Italia sbarcherà al Parco Rimini Terme dal 6 all'8 settembre*

Un'anteprima golosa da segnare per tempo in agenda: a Rimini dal 6 all'8 settembre prossimi farà tappa la tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana. Il più grande contenitore itinerante di eventi a tema enogastronomico in Italia sbarcherà in un luogo 'simbolo' del loisir riminese, il Parco Terme della Galvanina. Per i nostalgici, la 'casa' del Bandiera Gialla, il mitico locale consacrato ai "favolosi anni '60" in cui sono passati un po' tutti, compreso Federico Fellini che, ricordava Bibi Ballandi al Corriere della Sera, lo ringraziò "per quel che aveva fatto per Rimini".

E proprio a quello spirito 'nazionalpopolare' e alle suggestioni felliniane si richiamano gli organizzatori del Festival, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il programma è ancora in progress, la proposta quella di un weekend in quel "paese delle meraviglie" enogastronomico che è l'Italia... viaggiando di allestimento in allestimento all'interno del Festival: per scoprire bontà come la zuppa di pesce marchigiana, preparata da uno chef del calibro di Flavio Cerioni del Ristorante Alla Lanterna di Fano, o la raffinata porchetta in crosta di mandorle abruzzese. In un dialogo di sapori e saperi in cui la mora romagnola incontrerà la carne scozzese e la norcineria toscana e per la pasta fatta in casa gli 'scialatielli' napoletani si confronteranno con gli strozzapreti e le tagliatelle delle sfogline di Casa Artusi. Inventati dallo chef campano Enrico Cosentino, gli 'scialatielli' saranno protagonisti anche del "Concorso Nazionale Scialatiello d'oro" indetto dal mensile enogastronomico "La Madia Travelfood", il 5 settembre.

E poi il ragù romagnolo se la giocherà 'contro' quello napoletano, la piada con la pizza, che schiererà il fior fiore dei pizzaioli napoletani, anche quelli acrobatici... mentre il faccia a faccia birra/vino vedrà di fronte le migliori 'bionde' artigianali e le cantine italiane più rinomate. Insomma, nel verde di Rimini Alta andranno in scena tanti piccoli 'festival nel Festival', vetrina delle eccellenze di cibi e vini da assaggiare e comperare a un prezzo promozionale, pensato per le famiglie. Che avranno a disposizione anche uno spazio a misura di bambino e un trenino/navetta da e per l'ampio parcheggio che conduce al Parco.

Tanti gli eventi che accompagneranno la kermesse, dalle tavole rotonde con ospiti prestigiosi all'Inedited World Music Festival 2013, alla sfilata degli abiti degli anni '50/60 di Roberto Capucci, elegante come le bollicine del Franciacorta. Per chiudere con l'assegnazione del Trofeo Nazionale Galvanina, l'8 settembre: quest'anno, tra i premiati, si fanno i nomi del giornalista scrittore Sergio Zavoli, dell'imprenditore Angelo Colussi e dello chef Carlo Cracco. Coraggio: a settembre mancano solo tre mesi!

Info: lamadia@lamadia.com

FESTIVAL_DELLA_CUCINA_ITALIANA_2013

**commenti**

Provincia di Rimini | Comune di Rimini | CNA | legacoop

Chiamamicittà - via Bonsi, 45 - **Rimini** - 0541 780332 - Fax 0541 784170 - **info@chiamamicitta.net**

Codice Fiscale-P.IVA 02 410 730 408 - Reg. Imprese Rimini n° 02 410 730 408 Capitale Sociale euro 35.000,00 i.v.

Programmazione: **Studio Web 2.0** Copyright ©2013 - Progetto grafico: **Inèditart**

# Sulla tavola sventola Bandiera Gialla

Rimini - Notizie Borgo Marina - mer 28 ago 2013
di *Lorella Barlaam*

*Negli stand delle eccellenze italiane lo "street food" di tutte le regioni*

## Dal 6 all'8 settembre il Festival della Cucina Italiana al Parco Terme Galvanina

È iniziato il conto alla rovescia per l'apertura del Parco tematico più goloso della Riviera.
La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, infatti, sta per approdare nello 'storico' Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta. Dal 6 all'8 settembre la location dell'ex Bandiera Gialla, il mitico locale consacrato ai "favolosi anni '60", ospiterà un vero e proprio Festival dei Festival dell'enogastronomia.
Tanti gli stand, dove fare esperienza delle eccellenze italiane. Dalle lezioni delle sfogline di Casa Artusi e dei pizzaioli napoletani, alle degustazioni di carni dei Maestri Carnaroli, dai formaggi alle birre artigianali ai vini... insomma, il meglio di ogni regione, con grande spazio al biologico, tra concerti e DJ set.
Un esempio di stand? Nel "Festival del Cibo di Strada" troverete tutte le declinazioni dello streetfood, che in Sicilia è pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli, in Abruzzo arrosticini di pecora, nelle Marche olive e fritto ascolano, in Toscana lampredotto e porchetta di Monte san Savino... cui si affiancheranno sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Senza dimenticare naturalmente, la piadina romagnola della Lella, la "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Mentre chi preferisce la grande tradizione con un pizzico di creatività, al "Festival della Buona Cucina" troverà i menù dello chef Silver Succi del Quartopiano di Rimini.
Da non perdere, domenica 8 settembre alle ore 12.30, la premiazione del Trofeo Nazionale Galvanina, che quest'anno andrà a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT, a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni, al giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, allo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro.
In occasione del Festival, inoltre, verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, visitare l'adiacente Museo Archeologico e le Antiche Sorgenti Romane.
INFO: Ingresso gratuito. Orari: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00. Programma completo: www.festivaldellacucinaitaliana.it - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

**commenti**

Provincia di Rimini
Comune di Rimini
CNA
legacoop

Chiamamicittà - via Bonsi, 45 - **Rimini** - 0541 780332 - Fax 0541 784170 - **info@chiamamicitta.net**
Codice Fiscale-P.IVA 02 410 730 408 - Reg. Imprese Rimini n° 02 410 730 408 Capitale Sociale euro 35.000,00 i.v.
Programmazione: **Studio Web 2.0** Copyright ©2013 - Progetto grafico: **Inèditart**

# 32 mila presenze per il Festival della Cucina Italiana

RIMINI - Notizie il taccuino della tavola - mer 11 set 2013
di *Redazione*

## Rino Mini: "Stiamo già lavorando alla prossima edizione ampliando area e offerta"

Il Festival della Cucina Italiana che si è svolto al parco della Galvanina dal 6 all'8 settembre ha superato le 32mila presenze. "Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità - ha commentato Rino Mini, Presidente di Galvanina SPA - La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventI di questo tipo. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all'ampliamento dell'area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell'offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore".

FESTIVAL CUCINA ITALIANA

**commenti**

Provincia di Rimini
Comune di Rimini
CNA
legacoop

Chiamamicittà - via Bonsi, 45 - **Rimini** - 0541 780332 - Fax 0541 784170 - **info@chiamamicitta.net**
Codice Fiscale-P.IVA 02 410 730 408 - Reg. Imprese Rimini n° 02 410 730 408 Capitale Sociale euro 35.000,00 i.v.
Programmazione: **Studio Web 2.0** Copyright ©2013 - Progetto grafico: **Inèditart**

FOOD&DRINK class FOOD&DRINK-NEWS

PrevNext
0
10 settembre 2013
Eventi, Gastronomia, News

# Niko Romito Miglior Chef 2013

Miglior chef 2013 è Niko Romito vincitore del Trofeo Galvanina a Rimini. Domenica 8 settembre la consegna nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina).

Rimini – Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).
Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare – Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.
Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.
Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana.
Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.
L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;
Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.
Ingresso gratuito – facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Mi piace A una persona piace questo elemento. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.

Tags: Chef, festival, news

L'articolo è stato inserito da Alessia il 2013-09-10T11:09:52+00:00
You can leave a response, or trackback from your own site.

### Lascia un commento!

Nome o nickname (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Website

Submit Comment

- Home
- About
- Blog

Cerca: Cerca

### Categorie

Seleziona una categoria

### Archivio

Seleziona mese

alimentazione arte bauer birra brescia caffè calvisius caviale champagne Chef cibo cioccolato cucina de longhi enogastronomia eventi evento festival fiera firenze frutta gastronomia gelato gourmet gusto hotel Milano news patate pollo prodotti ricola riso ristorante ristoranti roma salmone SoyjoY tartufo territorio torta turismo vini vino zucca

Articolo pubblicato sul sito comunicati.net

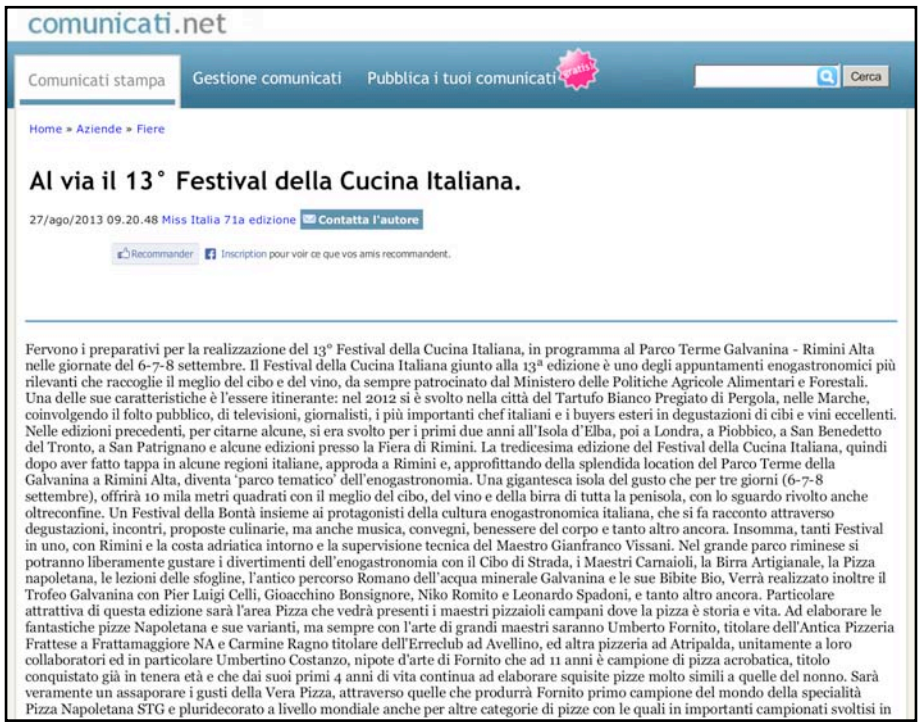
comunicati.net

Più : www.alexa.com/siteinfo/comunicati.net

**Estrazione** : 27/08/2013 09:23:31
**Categoria** : Editoria e Comunicazione
**File** : piwi-9-12-104667-20130827-1094176002.pdf
**Audience** :

http://www.comunicati.net/comunicati/aziende/fiere/290540.html

# Al via il 13° Festival della Cucina Italiana



comunicati.net

Comunicati stampa | Gestione comunicati | Pubblica i tuoi comunicati gratis | Cerca

Home » Aziende » Fiere

Al via il 13° Festival della Cucina Italiana.

27/ago/2013 09.20.48 Miss Italia 71a edizione Contatta l'autore

Recommander Inscription pour voir ce que vos amis recommandent.

Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre. Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini. La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani. Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora. Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita. Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno. Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in

Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni,

Copyright comunicati.net -

Articolo pubblicato sul sito comunicati.net

comunicati.net

Più : www.alexa.com/siteinfo/comunicati.net

Estrazione : 27/08/2013 09:23:31
Categoria : Editoria e Comunicazione
File : piwi-9-12-104667-20130827-1094176002.pdf
Audience :

http://www.comunicati.net/comunicati/aziende/fiere/290540.html

benessere del corpo e tanto altro ancora.

Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora.

Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita.

Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno.

Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano.

Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità.

Per l'elaborazione delle squisite pizze verranno utilizzati i prodotti offerti dalle rinomate aziende: Spadoni per la farina, Officine Spadoni per la mora e i formaggi, Cirio per il pomodoro, Saclà per le farciture ed il gustosissimo olio di Olitalia.

Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito.

Unteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it, oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

Giuseppe De Girolamo

Copyright comunicati.net -

Il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola parteciperà al **Festival della Cucina Italiana** al Parco Terme della Galvanina nei giorni **6-7-8 settembre** prossimi.

Appuntamento itinerante giunto alla tredicesima edizione, la tre giorni riminese propone degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Il Consorzio sarà presente con proprio materiale informativo per far conoscere attività, progetti, iniziative a seguito dell'importante traguardo del riconoscimento IGP (per ora transitorio su scala nazionale, in attesa che si esprima in merito la Commissione Europea).



**Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola**
**Via Marecchiese 22 - 47923 RIMINI**
**P.I e C.F. 03979960402**

Articolo pubblicato sul sito Corrierecesenate.com

CORRIERE CESENATE

Più : www.alexa.com/siteinfo/Corrierecesenate.com

**Estrazione** : 05/09/2013 11:42:21
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-132797-20130905-1107999908.pdf
**Audience** :

http://www.corrierecesenate.com/2013/09/05/prestigioso-premio-ad-unazienda-di-cesena/

# Prestigioso premio ad un'azienda di Cesena

Home page | Chi siamo | Abbonamenti | Contattaci | News fe

CORRIERE CESENATE

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE DELLA DIOCESI DI CESENA-SARSINA FONDATO NEL 1911

Primo Piano — L'approfondimento della settimana
Chiesa e Diocesi — Da Cesena-Sarsina alla chiesa universale
Dal Territorio — Notizie da Cesena e comprensorio
Opinioni e lettere — Idee a confronto

Prestigioso premio ad un'azienda di Cesena

Il Trofeo Galvanina si avvale della creatività di **Vetrofuso di Cesena** per la realizzazione della prestigiosa vetrofania artistica che in questa edizione sarà consegnata a quattro illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, Gioacchino Bonsignore giornalista Mediaset, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro. Sarà la creatività di Daniela Poletti a modellare le quattro sculture in vetro fuso che saranno consegnate al Festival della Cucina domenica 8 settembre al **Parco Terme Galvanina a Rimini**, in occasione della tredicesima edizione dell'evento. È il terzo anno di fila che prosegue la collaborazione di Vetrofuso con il Trofeo, riconoscimento nelle edizioni passate consegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Vittorio Sgarbi, per citare due nomi.

Entrare nel laboratorio di **Daniela Poletti** a Cesena è un po' come entrare in un luogo d'altri tempi, una bottega alchemica con tanto di fornaci, un atelier dove le mani sentono e creano, modellano e trasformano. Nascono così vasi, vassoi, piatti, tavoli, lampade; non ultime, suggestive collezioni di gioielli, uniche nel loro genere, capaci di reinventare l'accessorio di moda.

Le lastre provengono direttamente da Murano, **e sono tagliate a mano dall'artista**, secondo la sensibilità del momento. Dopo anni di studio in botteghe artigiane, l'artista cesenate crea Vetrofuso e riesce fin da subito a dare ai suoi oggetti un soffio di vita del tutto originale perché dentro a quel vetro fonde ossidi, rame, lamine d'oro o d'argento, ma anche materiali di recupero, rame, corda, ferro, seta. Le sue creazioni

BREVI QUOTIDIANE

giovedì 05/09/2013 ore 11:39
- Prestigioso premio ad un'azienda di Cesena

giovedì 05/09/2013 ore 10:20
- Cesenatico, mostra d'arte

giovedì 05/09/2013 ore 09:18
- Start Romagna, il nuovo Consiglio

giovedì 05/09/2013 ore 08:18
- Cesena, spettacolo alla Rocca

mercoledì 04/09/2013 ore 18:12
- Corso di aggiornamento per insegnanti di religione

mercoledì 04/09/2013 ore 17:14
- Macfrut, ortofrutta protagonista a Cesena

mercoledì 04/09/2013 ore 16:17
- Cesenatico, raccolti fondi per la fibrosi cistica

mercoledì 04/09/2013 ore 15:42
- Gravidanza, i corsi dell'Asl

Il Trofeo Galvanina si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena per la realizzazione della prestigiosa vetrofania artistica che in questa edizione sarà consegnata a quattro illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina: Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, Gioacchino Bonsignore giornalista Mediaset, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro.

Sarà la creatività di Daniela Poletti a modellare le quattro sculture in vetro fuso che saranno consegnate al Festival della Cucina domenica 8 settembre al Parco Terme Galvanina a Rimini , in occasione della tredicesima edizione dell'evento.

È il terzo anno di fila che prosegue la collaborazione di Vetrofuso con il Trofeo, riconoscimento nelle edizioni passate consegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Vittorio Sgarbi, per citare due nomi.

Entrare nel laboratorio di Daniela Poletti a Cesena è un po' come entrare in un luogo d'altri tempi, una bottega alchemica con tanto di fornaci, un atelier dove le mani sentono e creano, modellano e trasformano.

Nascono così vasi, vassoi, piatti, tavoli, lampade; non ultime, suggestive collezioni di gioielli, uniche nel loro genere, capaci di reinventare l'accessorio di moda.

Le lastre provengono direttamente da Murano, e sono tagliate a mano dall'artista, secondo la sensibilità del momento.

Copyright Corrierecesenate.com -

Articolo pubblicato sul sito Corrierecesenate.com

CORRIERE CESENATE

Più : www.alexa.com/siteinfo/Corrierecesenate.com

**Estrazione** : 05/09/2013 11:42:21
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-132797-20130905-1107999908.pdf
**Audience** :

http://www.corrierecesenate.com/2013/09/05/prestigioso-premio-ad-unazienda-di-cesena/

Dopo anni di studio in botteghe artigiane, l'artista cesenate crea Vetrofuso e riesce fin da subito a dare ai suoi oggetti un soffio di vita del tutto originale perché dentro a quel vetro fonde ossidi, rame, lamine d'oro o d'argento, ma anche materiali di recupero, rame, corda, ferro, seta.

Le sue creazioni arricchiscono case famose, come nel caso dei servizi da tavola per la famiglia Reale Araba, i bottoni per Moschino, i vetri colorati per Alberta Ferretti, le ciotole per Nicole Farhi a Londra, i vassoi importanti per Fuchon all'Hotel Plaza Kuwait City.

Copyright Corrierecesenate.com -

1,6mila
Mi piace

# Trofeo Galvanina Rimini a Niko Romito Miglior chef 2013

Pubblicato da germana il 28 agosto 2013 in Manifestazioni Culinarie



Ricette facili veloci
cookaround.com/forum
Entra a far parte di CookAround, la casa degli appassionati di cucina!

Trofeo Galvanina Rimini a Niko Romito Miglior chef 2013. Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito

Prestito C Pagatori
IBLbanca.
Rata Bassa e Agevolato! R No Autonomi

dolci
PagineGia
Il Pane più b tua città Trov PagineGialle

Corsi Istit Callegari
www.Istit
Diventa Espe Moda, Interio Oreficeria. In

Costo Smaltime Eternit
Preventiv
Confronta 5 Gratuiti e Sce Migliore della

Ricettario regalo
www.gus
Gratis per te estivo: "Sapo 2013" Richie

DOLCESALATO
LA CULTURA E IL PIACERE DEL GUSTO

N° e data : 30143 - 01/09/2013
Diffusione : 25000
Periodicità : Mensile
Dolcesal_30143_94_13.pdf

Pagina 94
Dimens46.57 %
300 cm2

Sito web: http://www.dolcesalatoweb.it



a cura della Redazione

**3-4 settembre - CAMPIONATO MONDIALE DEL PIZZAIUOLO**
12° Trofeo Caputo
Napoli - www.pizzaiuolinapoletani.it

**4-8 settembre - SHERBET FESTIVAL**
Festival internazionale del gelato artigianale
Cefalù - www.sherbetfestival.it

*Si rinnova l'appuntamento con il gelato artigianale. 50 selezionati professionisti provenienti da 11 paesi nel mondo lavoreranno senza sosta per i 5 giorni della manifestazione*

**6-8 settembre - FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**
Rimini Alta - Parco Terme Galvanina

**8 settembre - COMUNIPANE®**
Simposio tecnico sul pane italiano
Este (PD) - www.molinoquaglia.com

**14-16 settembre - CHICAGO RESTAURANT PASTRY COMPETITION**
Chicago - jmpurepastry.com

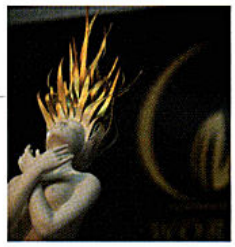
**18-20 settembre - PASTRY CAMP**
Dove nascono i campioni
Brescia, CAST Alimenti - www.castalimenti.it

*Tre giorni di alta formazione dedicati ai giovani talenti della pasticceria che incontrano i più grandi maestri. Tra i docenti anche Iginio Massari e Gino Fabbri*

**19-22 settembre - PANE NOSTRUM**
Festival internazionale del pane
Senigallia (AN) - www.panenostrum.com

**26-29 settembre - I PRIMI D'ITALIA**
Festival nazionale dei primi piatti
Foligno (PG) - www.iprimiditalia.it

**28-30 ottobre - WORLD CHOCOLATE MASTERS**
Campionato del mondo di cioccolateria
Parigi - www.worldchocolatemasters.com



*Sarà Davide Comaschi della Pasticceria Martesana di Milano a difendere i colori dell'Italia. Comaschi si è aggiudicato il titolo di Campione Italiano di Cioccolateria lo scorso gennaio al Sigep*

**1-3 novembre - WINE AND FOOD A LODI**
Rassegna enogastronomica del lodigiano
Lodi - www.wineandfoodalodi.com


Copyright (Dolcesalato)

Riproduzione vietata

del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Prestiti INPDAP
www.Prestiter.it/Prestiti-INPDAP
da 5.000€ a 80.000€ a Pensionati e Dipendenti Pubblici. Richiedi Ora.

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare – Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si

trasformerà in ‘parco tematico’ dell’enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

LA CUCINA DEGLI ZATTIERI

LA CUCINA DEGLI ZATTIERI. Cercate le vere ricette di una volta? Quelle che seguivano le vostre nonne ma che non si trovano... *Leggi Articolo »*

Griglie Roventi 2013 – 3 agosto ore 21.00 Rosolina Mare

Griglie Roventi 2013 - 3 agosto ore 21.00 Rosolina Mare. 2612 partecipanti e 175 mila persone nel pubblico e… 1 matrimonio:... *Leggi Articolo »*

Val d’Ega Festival culinari 2013

Val d'Ega Festival culinari 2013. Vette leggendarie e antichissime custodiscono vivaci paesini che si arrampicano sulle... *Leggi Articolo »*

Festa dell’uva 2013

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna



# NIKO ROMITO MIGLIOR CHEF 2013

Rimini – Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di **Niko Romito** parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il **Trofeo Galvanina** come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° **Festival della Cucina Italiana (**6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

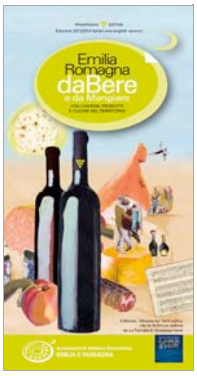
Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.
Nel 2011 fonda la **Niko Romito Formazione**, *Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale* dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre *percorsi formativi differenziati* per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come *Sede Formativa Accreditata* per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

LA CA' DE BE' OSTERIA-ENOTECA BERTINORO-FC

facebook

Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA

TECNO PI MACCHINARI ENOLOGICI

Prima Pagina Comunicazione

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna

HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI TOP 2013/2014

NEWS

Tramonto DiVino Milano Marittima 23 agosto

Tramonto Divino a Lido degli Estensi sabato 3 agosto

Gli appuntamenti di Tramonto DiVino

Il Festival della Cucina Italiana a Rimini

Agostini e vini di Maria Galassi a Cuochi in Pista

Corsi autunnali a Casa Artusi

Melandri cura Mercato Vignaioli Indipendenti Piacenza

Vino, 3,8 milioni per le aziende

Grande successo per Tramonto DiVino a Cesenatico

Degustazione di Bellussi a San Marino

I Vini della Masselina al Di Vino Caffè di Lugo

Tramonto DiVino Cesenatico 26 luglio

Tramonto DiVino a Ferrara

Al Molino Rosso 'Un Tuffo in Cantina'

Al Savignano Wine Festival si ride

Valmorri e Sartini a Cuochi in Pista

Sul Titano 'Cuochi, fuochi, passioni'

In Tirolo la grande cucina dell'Emilia Romagna

Vini in Pista all'Ippodromo di Cesena

Zavalloni e Rossi in pista all'Ippodromo di Cesena

Fuoco al Mito: la prima a Bologna

'Pirro' da oggi è sinonimo di vittoria

Tramonto DiVino a Bologna il 10 luglio

Gualtieri, il lambrusco diventa eccellenza

All'Artusiana trionfa il

## IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI

**R**imini – La tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana**, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a **Rimini** e, approfittando della splendida location del **Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che** per tre giorni (**6-7-8 settembre** 2013), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani**.
Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Banca popolare dell'Emilia Romagna

facebook

Guida PDF

VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna

ENOTECA
le Lune
Vini rari e Champagne
DEGUSTAZIONE GRATUITA
SCOPRI IL PROSSIMO EVENTO
www.lune.it

HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI TOP 2013/2014

NEWS

Tramonto DiVino Milano Marittima 23 agosto

Tramonto Divino a Lido degli Estensi sabato 3 agosto

Gli appuntamenti di Tramonto DiVino

Raschi e i vini di Tenuta Casali a Cuochi in Pista

Trofeo Galvanina Imprenditore a Spadoni

Il Festival della Cucina Italiana a Rimini

Fuoco di Vino a Mercato Saraceno

Agostini e vini di Maria Galassi a Cuochi in Pista

Corsi autunnali a Casa Artusi

Melandri cura Mercato Vignaioli Indipendenti Piacenza

Vino, 3,8 milioni per le aziende

Grande successo per Tramonto DiVino a Cesenatico

I Vini della Masselina al Di Vino Caffè di Lugo

Degustazione di Bellussi a San Marino

Tramonto DiVino a Ferrara

Tramonto DiVino Cesenatico 26 luglio

Al Molino Rosso 'Un Tuffo in Cantina'

Al Savignano Wine Festival si ride

Valmorri e Sartini a Cuochi in Pista

Sul Titano 'Cuochi, fuochi, passioni'

In Tirolo la grande cucina dell'Emilia Romagna

Vini in Pista all'Ippodromo di Cesena

# TROFEO GALVANINA IMPRENDITORE A SPADONI

Rimini – Il prestigioso **Trofeo Galvanina** nella sezione '**imprenditoria**' in questa edizione va a **Leonardo Spadoni** del **Molino Spadoni** e delle **Officine Gastronomiche Spadoni**. La consegna del riconoscimento avverrà **domenica 8 settembre** a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** (6-8 settembre). Nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'imprenditore americano della pasta **Joseph Vitale** (2011) e a **Carla Latini** (2012).

Leonardo Spadoni costituisce la terza generazione nella guida dell'impresa molitoria, ereditata dal padre Libero, prima ancora fondata da Livio. Leonardo sin da giovanissimo frequenta il molino di famiglia, nutrendo nel contempo interessi molto variegati come la storia, l'arte e la cultura, passioni che manterrà anche in età adulta e che caratterizzeranno la sua attività di imprenditore

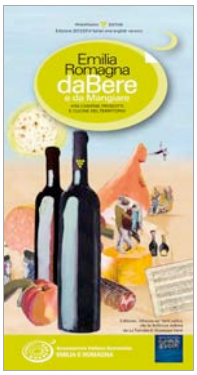
Dopo la laurea in Giurisprudenza a Bologna, nel 1975, mantenendo una promessa fatta al padre, entra in azienda: si integra all'ambiente, fa parte dei giovani di Confindustria e in breve tempo Libero gli lascia completamente in mano tutti gli aspetti dell'impresa.

In questi anni arrivano le grandi intuizioni che cambiano il volto all'impresa: l'aspirazione è quella di rendere la sua farina un prodotto definito e riconoscibile, scelta dal consumatore in modo consapevole per la sua qualità certificata. Il successo premia le sue idee ma a Leonardo non basta e passa alla "fase due" della strategia, ovvero produrre farine specifiche per i diversi usi di cucina e offrire alle famiglie ciò che prima era destinato esclusivamente ai professionisti. Sfrutta appieno tutte le possibilità date dal progresso tecnologico e al contempo diviene un abile stratega nel campo della comunicazione.

In tempi recenti matura una delle idee più ambiziose: trasformare Molino Spadoni in un vero e proprio gruppo alimentare, una realtà ampia e multiforme con un saldo legame con le sue origini: Leonardo, infatti, non perde occasione per ribadire l'amore verso la terra che gli ha dato i natali, come dimostrano le tante iniziative intraprese in questi anni e che uniscono la passione per l'arte con la valorizzazione del territorio. "Mosaico di Notte", il "Settembre Dantesco", il Premio Giornalistico "Guidarello", sono solo alcune delle manifestazioni culturali di cui Leonardo si è fatto promotore, e che gli sono valse **nel 2008 il premio di "Romagnolo dell'Anno"**, attribuitogli dai suoi concittadini per "gli eccellenti risultati conseguiti in Italia e all'estero e per il felice abbinamento tra le esigenze del moderno mercato dei consumi e il rispetto delle tradizioni e delle specialità del passato".

Prima Pagina Comunicazione
facebook

Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA

milanomarittima life

LA CA' DE BE'
OSTERIA-ENOTECA
BERTINORO-FC

Torna alla homepage

Share 3

# IL PROGRAMMA DEL TREDICESIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI.

Dal 31/8/2013 al 7/9/2013

**Diecimila metri quadrati dedicati al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tutto questo è il Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme Galvanina per tre giorni (6-8 settembre), gigantesco luna park del food con il meglio del cibo, del vino, della birra e del benessere. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di sfoglia, incontri, momenti culturali con il culmine domenica 8 settembre con la consegna del Trofeo Galvanina, in questa edizione assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), all'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, al giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, allo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro. L'ingresso al Festival è gratuito.**

Tra le tante proposte che animeranno la kermesse riminese, segnaliamo il Cibo di Strada dello Streetfood Village che propone i sapori di ben sette regioni, dalla Sicilia con i suoi pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli, passando alla Puglia con le bombette di Alberobello, e l'Abruzzo con gli arrosticini di pecora abruzzesi. Non mancheranno le Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino, Lazio (cono di pesce fritto) e ovviamente l'Emilia Romagna. Ad affiancarli i produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola targata Lella, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso, e il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola. E per chi volesse Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole, il Festival riserva un'apposita area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a matterello.

Accanto alle mille espressioni del cibo, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi e del Ristorante Pomod'Oro Beach con i pescatori a grigliare e friggere il pesce freschissimo.

Sempre a proposito di cibo di qualità a Rimini c'è aria di disfida, con la Mora Romagnola, regina incontrastata della tipicità del territorio, che sfida la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. E se qualcuno volesse immergersi in un percorso sensoriale sul meglio dell'arte salumiera, Ivan, patròn dell'Hosteria omonima a Fontanelle di Roccabianca di Parma, condurrà gli ospiti in un viaggio nella Salumoterapia. Ultima, ma non meno importante, la presenza dell'autentica Carne Scozzese.

Gli amanti della pizza possono sbizzarrirsi con il meglio della scuola napoletana grazie a un trittico di proposte: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Insieme a loro, Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza: tutti lavoreranno la speciale farina per pizza del Molino Spadoni di Coccolia (RA) e la nuovissima farina ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo.
E il beverage? Partiamo dalla birra artigianale, che sta riscoprendo il suo appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani. A Rimini ci sarà l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone.
Non da meno il Nettare di Bacco con le migliori produzioni regionali e nazionali degustate in uno spazio interamente dedicato, curato da professionisti del settore. Vini del Consorzio dell'Appennino Romagnolo che raggruppa 40 cantine con il meglio della produzione collinare della Romagna da Imola a Rimini, insieme al Primitivo di Manduria o al Dolcetto d'Alba, in una panoramica affascinante per chi ama o si avvicina al

## CALENDARIO EVENTI

Agosto 2013

| L | M | M | G | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

## SPONSORS

settore enologico.

In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.
A proposito di benessere, bevande Bio e cibi di produzione biologica, farine e preparati, per chi ha problemi di intolleranza al glutine saranno uno dei cardini della tre giorni con una vasta area dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.
Infine, spazio alla solidarietà con i capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

**Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it**
**Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;**
**Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;**
**Domenica 8 settembre ore 10,30-22,00.**
**Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana**

## ALTRI EVENTI

evento precedente

ECCO GLI APPUNTAMENTI DELLA [...]
31 Agosto - 7 Settembre 2013

prossimo evento

MASINI ESTATE 2013: MONDINE DI [...]
31 Agosto 2013

Tutti gli spettacoli in programma per l'estate 2013

Articolo pubblicato sul sito egnews.it

egnews.it

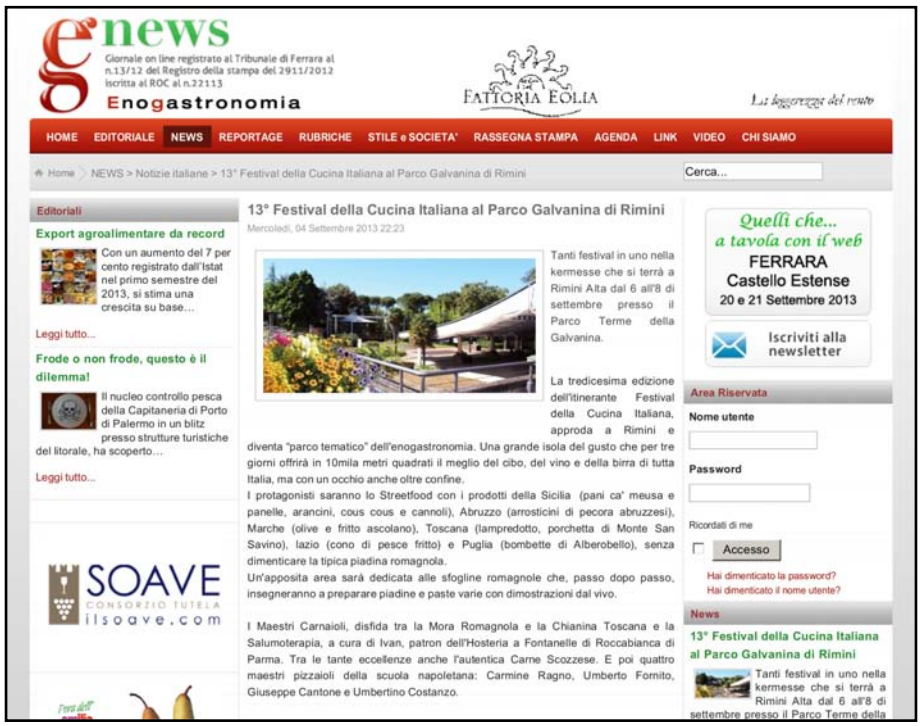
Più : www.alexa.com/siteinfo/egnews.it

**Estrazione** : 04/09/2013 22:36:20
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-250292-20130904-1107233811.pdf
**Audience** :

http://www.egnews.it/eventi-news/notizie-italiane/item/1172-13-festival-della-cucina-italiana-al-parco-galvanina-di-rimini.html

# 13° Festival della Cucina Italiana al Parco Galvanina di Rimini

**Isabella Radaelli**




Tanti festival in uno nella kermesse che si terrà a Rimini Alta dal 6 all'8 di settembre presso il Parco Terme della Galvanina.

La tredicesima edizione dell'itinerante Festival della Cucina Italiana, approda a Rimini e diventa "parco tematico" dell'enogastronomia.

Una grande isola del gusto che per tre giorni offrirà in 10mila metri quadrati il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta Italia, ma con un occhio anche oltre confine.

I protagonisti saranno lo Streetfood con i prodotti della Sicilia (pani ca' meusa e panelle, arancini, cous cous e cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte San Savino), lazio (cono di pesce fritto) e Puglia (bombette di Alberobello), senza dimenticare la tipica piadina romagnola.

Un'apposita area sarà dedicata alle sfogline romagnole che, passo dopo passo, insegneranno a preparare piadine e paste varie con dimostrazioni dal vivo.

I Maestri Carnaioli, disfida tra la Mora Romagnola e la Chianina Toscana e la Salumoterapia, a cura di Ivan, patron dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma.

Tra le tante eccellenze anche l'autentica Carne Scozzese.

E poi quattro maestri pizzaioli della scuola napoletana: Carmine Ragno, Umberto Fornito, Giuseppe Cantone e Umbertino Costanzo.

Uno spazio sarà riservato alle birre, ma quelle artigianali ed italiane come l'Amarcord di Apecchio, la Indian Pale Ale del monte Amiata e la birra cruda di Pordenone.

Copyright egnews.it -

Articolo pubblicato sul sito egnews.it

egnews.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/egnews.it

**Estrazione** : 04/09/2013 22:36:20
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-250292-20130904-1107233811.pdf
**Audience** :

http://www.egnews.it/eventi-news/notizie-italiane/item/1172-13-festival-della-cucina-italiana-al-parco-galvanina-di-rimini.html

Potranno essere degustate anche le migliori produzioni di vino regionali insieme alle cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo.

Inoltre verranno offerti cibi e bevande di produzione biologica, farine e preparati per coloro che hanno intolleranze alimentari.

Sarà allestito anche un corner solidale dell'associazione "Made in Jail" con capi d'abbigliamento realizzati dalla Cooperativa Seriale ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società.

Studiosi, esperti e ricercatori si daranno appuntamento presso il ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre alle 17.30 per discutere sul tema "Il pomodoro italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere".

In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto cure idropiniche del parco dove il pubblico potrà bere le famose acque termali e digestive della Galvanina e avrà anche l'occasione di visitare l'adiacente Museo Archeologico e le Antiche Sorgenti Romane.

Infine verranno assegnati, come ogni anno, quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

I premiati saranno: Pier Luigi Celli, presidente di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni dell'omonimo Molino e delle Officine Gastronomiche, il giornalista enogastronomico Gioacchino Bonsignore di Mediaset elo chef stellato Niko Romito.

Isabella Radaelli

Copyright egnews.it -

Articolo pubblicato sul sito faenzanotizie.it

Faenzanotizie.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/faenzanotizie.it

Estrazione : 03/09/2013 11:31:45
Categoria : Attualità regionale
File : piwi-9-12-126462-20130903-1104651568.pdf
Audience :

http://faenzanotizie.it/main/index.php?id_pag=23&id_blog_post=14675

# Undici produttori del Consorzio Appennino Romagnolo al Festival della Cucina Italia a Rimini

Tra le cantine anche Tenuta Nasano di Riolo Terme e Tenuta Masselina di Castelbolognese

Il meglio della produzione enologica delle colline della Romagna protagonista alla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Rimini, 6-8 settembre) .

I vini sono di undici cantine del Consorzio Appennino Romagnolo con sede a Castrocaro, in rappresentanza da Imola a Rimini, proposti in degustazione dai sommelier e dagli stessi produttori.

In abbinamento ai vini anche una selezione di prodotti di Officine Gastronomiche di Spadoni, tra salumi e formaggi in accompagnamento al nettare di Bacco.

Queste le cantine del Consorzio al Festival: Balducci (Forlì), Fiorentini (Castrocaro), Luva (Modigliana), Villa Bagnolo (Castrocaro), Castello di Carpineta (Cesena), Tenuta Nasano (Riolo Terme), Tenuta Masselina (Castelbolognese), Poderi delle Rocche (Imola), Podere dell'Angelo (Rimini), Ca' Perdicchi (San Paolo Rimini), Casa Zanni (Villa Verucchio).

Insieme ai loro vini ci sarà anche il Giove , il vino definito 'rivoluzionario', in quanto nato dall'apporto di tutti i consorziati, destinato al mercato mondiale , per la prima volta proposto in una località del riminese.

Saranno quindi serviti il Giove Sangiovese Doc Superiore, l'Albana Docg e lo Spumante a base di uve romagnole a bacca bianca.

Sempre il Consorzio Appennino Romagnolo, in occasione del Festival, si farà promotore di due importanti iniziative.

Copyright faenzanotizie.it -

Faenzanotizie.it
Più : www.alexa.com/siteinfo/faenzanotizie.it

**Estrazione** : 03/09/2013 11:31:45
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-126462-20130903-1104651568.pdf
**Audience** :

http://faenzanotizie.it/main/index.php?id_pag=23&id_blog_post=14675

Ad ogni persona che acquisterà un assaggio nello stand del consorzio, sarà consegnato un buono per una bottiglia omaggio Igp/Igt da ritirare presso una delle cantine aderenti all'iniziativa, a fronte di una spesa di almeno 10 euro.

Non solo.

Il Consorzio promuove un concorso fotografico su Istagram, Scattividino (#scattidivino) , che si avvale di una apposita sezione dedicata al Festival (#festivaldellacucinaitaliana).

Chi condividerà le proprie fotografie scattate in occasione della kermesse riminese potrà essere selezionato per un omaggio da ritirare presso lo stand del Consorzio Appennino Romagnolo.

Per maggiori informazioni sul contest consultate il sito Internet

Copyright faenzanotizie.it -

*Condivide et impera* Siti del Network Segui @netpropaganda Mi piace 1,5mila

feeditalia.com



# Rimini capitale della cucina italiana

0 Tweet 0 Mi piace 0 Share

Il 5 settembre ha inizio uno degli eventi e feste a Rimini che farà certamente gola ai buongustai: il Festival della Cucina Italiana. Per il suo tredicesimo anno, la festa itinerante si fermerà per una settimana nel parco Terme Galvanina della città romagnola. Sarà possibile visitare gratuitamente il Festival dalle 4 del pomeriggio a mezzanotte (soltanto domenica i cancelli apriranno dal mattino fino alle dieci di sera). Verrà allestita una vastissima area di circa diecimila metri quadri, fatta di stand e ristoranti a Rimini, in cui si potrà degustare cibo di ogni genere: cucina biologica, "cibo di strada" e alta cucina, specialità regionali e delizie dolci e salate. Alla guida di questo evento importantissimo per la cucina italiana c'è lo Chef Gianfranco Vissani.
Da nord a Sud, l'Italia non scarseggia di piatti tipici. L'area del Festival denominata "Streetfood Village" sarà il posto ideale in cui fare un viaggio culinario attraverso le specialità "di strada" provenienti da varie regioni italiane. Tra queste ovviamente non potrà mancare la piadina romagnola. Si sfideranno pizzaioli e cuochi specialisti della carne e ci sarà un'area dedicata alla "terapia dei salumi" in cui si potranno degustare "con tutti i sensi" salami, mortadelle e prosciutti vari. Non verranno trascurate le bevande che accompagnano i migliori piatti della cucina italiana ovvero il vino e la birra artigianale. Durante la settimana del Festival verranno anche attivati dei workshop utili per apprendere i segreti della cucina tradizionale come la preparazione della pasta fresca.

*Today, 12:18* *Nessun commento* *Short URL*

**Commenta la notizia**

nome*

email*

sito web

## *utenti in linea*

**49 utenti** in linea

Trovaci su Facebook
NetPropaganda
Mi piace
NetPropaganda piace a 1.506 persone.
Plug-in sociale di Facebook

## *archivi*

settembre 2013
agosto 2013
luglio 2013
giugno 2013
maggio 2013
aprile 2013
marzo 2013
febbraio 2013
gennaio 2013
dicembre 2012
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
febbraio 2012
gennaio 2012

BLOG

NEWS E TENDENZE

# NIKO ROMITO È IL MIGLIOR CHEF DEL 2013

DI FDL IL 27 AGOSTO, 2013

È **Niko Romito** il **miglior chef del 2013**. Sarà infatti lo chef del *Ristorante Reale* di Castel di Sangro (AQ) a ricevere il **Trofeo Galvanina** l'8 settembre, durante la 13esima edizione del *Festival della Cucina Italiana* che si svolgerà presso il Parco Terme Galvanina a Rimini.

Il premio si aggiunge a tutti gli altri prestigiosi riconoscimenti ricevuti negli ultimi anni: "Chef d'Italia" per *Identità Golose*, due Stelle Michelin e tre forchette del *Gambero Rosso*.

Oltre alla sua attività di chef, nel 2011 Niko Romito ha affiancato anche quella di direttore della *Scuola di Alta Formazione e Specializzazione Professionale*, scuola di cucina per giovani aspiranti professionisti della ristorazione di alto livello. L'ultimo capitolo della sua carriera, in ordine di tempo, si ricollega direttamente alla *Niko Romito Formazione*: nel 2013 apre *Spazio*, ristorante dove a cucinare sono gli allievi della scuola, nei locali ricavati dall'ex ristorante *Reale*.

A ricevere il *Trofeo Galvanina* l'anno scorso **Pino Cuttaia**, mentre nel 2011 il titolo è andato a **Gino Angelini**.



Sognatori del gusto

ENRICO PIERRI

Continua a leggere

Appartamenti accoglienti e confortevoli a pochi km dal lago trasimeno, immersi nel verde delle colline umbre



ASSIGLOBAL AXA
SUB AGENZIE
Città della Pieve - (PG) TEL. 0578 298421
Magione - (PG) TEL/FAX 075 840399
Tavernelle - (PG) TEL. 075 832207
AGENZIA GENERALE "ASSIGLOBAL S.a.s." di LUCA CAGNONI e C.
Via roma 134 - CASTIGLIONE DEL LAGO
Tel/Fax - 075 96 52 556

02/08/2013

# Il vero cibo di strada a settembre torna ad Arezzo

**Di nuovo lo "Streetfood village" sarà protagonista nel paese originario subito dopo aver fatto tappa al 13esimo Festival della cucina italiana a Rimini in scena dal 6 all'8 settembre 2013**

AREZZO - L'associazione aretina "Streetfood" dopo un tour di successo tra centro e nord Italia torna al prato di Arezzo il 13, 14 e 15 settembre. Subito prima di tornare nel paese d'origine il gruppo farà tappa al 13esimo Festival della cucina italiana al parco termale della Galvanina a Rimini Alta, in programma dal 6 all'8 settembre.

Il Cibo di Strada tradizionale italiano approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa "parco tematico" dell'enogastronomia. Giunto alla 13ª edizione il Festival della Cucina Italiana è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il 13, 14 e 15 settembre "Streetfood Village" torna per la quarta volta nella splendida cornice del Parco della Rimembranza ad Arezzo all'interno del Prato tra il Duomo e la Fortezza Medicea e a pochi passi da la casa Museo di Francesco Petrarca, la Basilica di San Francesco con gli affreschi di Piero della Francesca, piazza Grande con le Logge di Giorgio Vasari e tanti altri siti d'arte e storia importanti dall'Etrusco al Medioevo. Nei giorni dell'evento oltre a birra artigianale, cibi di strada da tutta Italia e ospiti stranieri di cucina balcanica, messicana, spagnola e argentina esporranno anche stand con prodotti tipici della Terra di Arezzo. Ogni sera musica live e dj set anche con ritmi e danze caraibiche. Sarà possibile prenotare visite guidate ad Arezzo grazie alla collaborazione con una guida accreditata con ritrovo all'info point Streetfood. Tutti gli aggiornamenti su sito www.streetfood.it e social network: profilo "Streetfood Italia" su Facebook, Twitter e Instagram.

Condividi

**Commenta** (solo per utenti registrati)

SEM Soluzioni Energetiche Marioli di Marioli Bernardo & C.
Termocamini
Termostufe
Legna e Pellets
Via Pieroni n°9/D - Tuoro sul Trasimeno (PG)
www.semsystem.it - ☎ 075 826449

www.provincia.perugia.it/life
Contatti
life@provincia.perugia.it
Seguici su
www.facebook.com/provincialife

IMA CACIOTTO
FRANCO & GINO S.N.C.
VENDITA E ASSISTENZA
IRRIGAZIONE - GIARDINAGGIO
MACCHINE AGRICOLE
Via della Resistenza, 143 - TAVERNELLE DI PANICALE (PG)
TEL. e FAX 075832070 - Email: i.m.a@libero.it

EDILPIT
PER INFO CLICCA QUI
DI IVO PELA

Minimondo
Asilo Nido Privato
328 9496626
CASTIGLIONE DEL LAGO

Be Bop Gelateria Caffetteria
CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)
Tel. 075-951988

MONNA LISA
RISTORANTE
Castiglione del Lago



**frescodiweb.it**: Aut. Tribunale di Perugia N. 43/10 del 2 Agosto 2010
**Copyright© Tiziana Billi Communication - P.Iva: 02856170549**
Tutti i diritti sono riservati. E' vietata la riproduzione anche parziale dei testi, delle immagini, dei video e della grafica contenuti all'interno del sito.

? Martedì, 27 Agosto 2013 18:38

# Tredicesimo Festival della Cucina Italiana. Lo chef Niko Romito festeggia il nuovo ristorante Studio ricevendo il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013



*Domenica 8 settembre 2013, al termine del 13° Festival della Cucina Italiana, lo chef Niko Romito corona un periodo ricco di riconoscimenti con il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.*

Dopo un percorso lavorativo ricco di successi: le Tre Forchette Gambero Rosso, l'apertura della scuola Niko Romito Formazione e il titolo di Cavaliere della Repubblica, ora lo chef abruzzese **Niko Romito** celebra l'inaugurazione del suo ultimo locale Spazio (gestito dai suoi allievi della scuola di cucina NikoFormazione di Casadonna) con il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013, che verrà consegnato domenica 8 settembre. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° *Festival della Cucina Italiana*(6-8 settembre 2013). Il cuoco, grande innovatore in cucina nel pieno rispetto della tradizione, riceverà il testimone da **Pino Cuttaia** (Ristorante La Madia) e **Gino Angelini** (Angelini Osteria), vincitori delle edizioni precedenti.
Il *Festival della Cucina Italiana*, giunto alla 13ª edizione, è un importante appuntamento enogastronomico che raccoglie realtà enogastronomiche rilevanti, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Festival ha sempre mantenuto un carattere itinerante: svoltosi nelle edizioni passate all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano. L'edizione di quest'anno si terrà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta. Uno spazio dedito al gusto che per tre giorni (6 – 7 – 8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati allestiti con prodotti di qualità, vino e birra, provenienti da tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un evento che si svilupperà attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Alcuni espositori del Festival:
- Amarcord Birra Artigianale
- Amuchina Professional
- Arbiora Stagionatura di Bubbio
- Bitto Storico
- Carne Bovina Scozzese
- Consorzio Appennino Romagnolo
- Consorzio di Promozione di Piadina Romagnola
- Consorzio Pane di Matera Igp
- Design Outlet Italiano
- Fattoria Lucesole
- Galvanina Group
- Gold Café
- Molino Spadoni
- Officine Gastronomiche Spadoni
- Olitalia
- Rimini Reservation
- Saclà
- Spirito Contadino De Palma
- Streetfood
- Quartopiano Suite Restaurant

*Festival della Cucina Italiana | dal 6 all'8 settembre 2013 | Parco Terme della Galvanina | Rimini | Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00. Ingresso gratuito | www.festivaldellacucinaitaliana.it*

Tweet

? Pubblicato in NEWS

? Argomenti niko romito casadonna Rimini festival cucina italiana pino cuttaia Reale Spazio arbiora angelini osteria la madia

Giovedì, 05 Settembre 2013 10:00

# Festival della Cucina Italiana. Il Parco della Galvanina di Rimini si colora con le specialità enogastronomiche di tutta Italia, e con i festival tematici supervisionati da Gianfranco Vissani

Dimensione Font Stampa Email

Mi piace 0 Tweet 0

*Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il cibo di strada, i Maestri Carnaioli, la birra artigianale, la pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, e il Trofeo Galvanina: questo è il Festival della Cucina Italiana, in scena dal 6 all'8 settembre 2013 a Rimini.*

Il Festival della Cucina Italiana, arrivato alla tredicesima edizione, fa tappa a Rimini dal 6 all'8 settembre 2013, usufruendo della bella location del Parco Terme della Galvanina, a Rimini Alta. Il parco assume così la funzione di un enorme spazio dedicato all'enogastronomia che raccoglie, per tre giornate, il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola. Un Festival che si sviluppa su degustazioni, incontri, show cooking, ma anche su musica e convegni.
Sotto la supervisione dello chef **Gianfranco Vissani**, sfileranno tanti mini festival all'interno del Parco della Galvanina: festival del cibo da strada, con lo street food village colmo di specialità da tutta Italia (con la piadina della Lella premiata dalla guida *Street Food*del Gambero Rosso), il festival della birra artigianale e del vino (focalizzato sulle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo); il festival dei Maestri Carnaioli (con carne chianina toscana e mora romagnola); il festival della pizza napoletana, con alcuni maestri pizzaioli partecipanti; il festival del benessere e del bio e, per non far mancare niente, ci sarà anche la possibilità di fare una lezione speciale con le sfogline romagnole e di partecipare al convegno nazionale sul pomodoro (6 settembre 2013).
Tra gli altri appuntamenti, anche la consegna del Trofeo Galvanina, domenica 8 settembre alle 12, assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo, a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef pluripremiato Niko Romito (sezione cucina).

*Festival della Cucina Italiana l dal 6 all'8 settembre 2013 l Parco TermedellaGalvanina l Rimini l Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00. Ingresso gratuito l www.festivaldellacucinaitaliana.it*

Mi piace 0 Tweet 0

Pubblicato in NEWS

Argomenti festival cucina italiana parco della galvanina Rimini gianfranco vissani street food pizza vino birra artigianale sfogline niko romito

PAGINE

## Argomenti correlati

L'enologo Paolo Vagaggini e i Produttori

Urban Food Fest. Il cibo da strada gourmand

Bordeaux, vendemmia stimata in calo del 20%:

Apre Pro Loco. Il progetto romano D.O.L. di

Vini Lungarotti in business class. La

TAG CLOUD TWITTER FACEBOOK

Articolo pubblicato sul sito gazzettadiparma.it

GAZZETTA DI PARMA .it

Più : www.alexa.com/siteinfo/gazzettadiparma.it

**Estrazione** : 04/09/2013 20:12:35
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-107835-20130904-1107044434.pdf
**Audience** :

http://www.gazzettadiparma.it/gusto/dettaglio/4/204676/

# A Rimini il "Festival della cucina italiana". E da Parma arriva la salumoterapia "

Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del 'Festival della Cucina Italianà, che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni.

L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina.

Tra gli eventi di punta - si legge in una nota - spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

Quanto alle proposte culinarie, in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi.

Copyright gazzettadiparma.it -

Articolo pubblicato sul sito gazzettadiparma.it

GAZZETTA DI PARMA .it

Più : www.alexa.com/siteinfo/gazzettadiparma.it

**Estrazione** : 04/09/2013 20:12:35
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-107835-20130904-1107044434.pdf
**Audience** :

http://www.gazzettadiparma.it/gusto/dettaglio/4/204676/

Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapià alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

L'ingresso al festival è libero.

Copyright gazzettadiparma.it -

# Rimini. Tutto pronto per il 13° Festival della Cucina Italiana

27/08/2013
A Rimini Alta fervono i preparativi per il tredicesimo Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina per il 6-7-8 settembre. Il Festival della Cucina Italiana è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**. E' una kermesse itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

Like 3 Tweet 0 0

## News correlate

27/08/2013
Volley B1 donne. Gimam Volalto, iniziata la preparazione, obiettivo A2

27/08/2013
BASKET ULTIMORA. Maddaloni piazza il colpo. Arriva Carmine MOCCIA

27/08/2013
CASERTA METEO. Nel pomeriggio prevista pioggia e temporale

27/08/2013
Basket B2. Maddaloni, raduno il 28 con Pasquale Greco nel motore

27/08/2013
Basket A. La Sidigas Avellino vestirà ERREA

27/08/2013
Calcio LegaPro.Domenica si potrebbe giocare, ecco perchè...

27/08/2013
Calcio Casertana 'IPER...CASERTANA': tutti i giocatori al Centro Iperion giovedì sera

26/08/2013
Calcio. Napoli, Zapata è a Castelvolturno

26/08/2013
Cinema. Scoppia la coppia Bellucci-Cassell

## News

27/08/2013
Rimini. Tutto pronto per il 13° Festival della Cucina Italiana

## Eventi e rubriche ARCHIVIO

CE. 'Settembre al Borgo 43'. Tutti gli OSPITI ed il PROGRAMMA nelle parole di LIETO, Dirett. Artistico

## L'intervista ARCHIVIO

E' nata DOLCEBUFALA "La sorella della mozzarella di bufala" come ci spiega lo chef CANNAVALE

Inviaci il tuo filmato e le tue segnalazioni

Iscriviti alla newsletter

# 13° festival della cucina italiana settembre 2013 a Rimini

Posted on August 19, 2013 by hotelmargareth in Cucina Romagnola, Eventi a Riccione.
13° Festival della Cucina Italiana

## Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 6-7-8 settembre 2013

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.

2
Mi piac
0
Tweet
0

dicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni e, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della ina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

### FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA – STREETFOOD VILLAGE

Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

### FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi. Cucina e prodotti di grande qualità serviti gradevolmente in belle tavole apparecchiate, con attenti camerieri, spaziando in una carta menu che proporrà piatti di grande sapore ed eleganza.

Search

## Categories

Select Category

HOTEL *** MARGARETH Riccione

Certificato di Eccellenza
VINCITORE 2013
tripadvisor
Hotel Margareth

Via Lungomare Costituzione
ang. via Mascagni 47838 Riccione
Tel. +39 0541 645300
Fax. +39 0541 645369
hmargareth@hotelmargareth.com

Coordinate:
latitudine 44.00908
longitudine 12.65218

Tweet 7

## Tags

3 stelle 2012 2013 agosto albergo arte bambini biglietti cattolica centro concerto cucina danza estate eventi evento famiglie festa festival fiera giugno

### FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Due eccellenze a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese.

### FESTIVAL DELLA PIZZA

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Insieme a loro, Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Quindi pizza per tutti, grande qualità e piccoli prezzi.

### FESTIVAL DELLA BIRRA

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

### FESTIVAL DEL VINO

Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore. Vini del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, dei Colli Riminesi e delle Marche si affiancano al Primitivo di Manduria o al Dolcetto d'Alba, in una panoramica affascinante per chi ama o si avvicina al settore enologico.

### FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

### FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

### FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA'

Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

### A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE

Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

## TROFEO NAZIONALE GALVANINA

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il

gratis hotel Hotel Riccione Info luglio maggio mare misano mostra musica offerta offerte parco programma riccione rimini romagna san marino sconto settembre spettacoli spettacolo spiaggia vacanza

## Aggiungi la tua email per

news, eventi e offerte a Riccione!

Vostra email

Ok

## INFORMATIVA

I dati sono raccolti per gestione clientela; per ordinari rapporti commerciali; adempimento obblighi di legge in campo fiscale e contabile, svolgimento attività promozionali. – Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti cartacei ed informatici – Il conferimento dei dati è obbligatorio per le finalità connesse agli obblighi di legge; necessario per la corretta instaurazione e prosecuzione del rapporto. – I dati saranno conservati presso la sede dell'Azienda e saranno comunicati esclusivamente ai soggetti competenti per l'espletamento dei servizi necessari e non saranno diffusi. il titolare del trattamento è Semprini Hotels s.n.c. di Semprini Aldo & C. Via d'Annunzio, 61 - P. Iva 02459120404 nella persona del suo legale rappresente. In base a quanto dispone l'art. 130 del Codice della Privacy, nel caso in cui non intendiate più ricevere comunicazioni ed informazioni commerciali da parte di Semprini Hotels snc, contattateci fax 0541-645369 hmargareth@hotelmargareth.com

giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

## IL FESTIVAL DELLA MUSICA

La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

### PREMIO "WORLD WIDE CHEF"

Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it – e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale – che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

### COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

Info Festival della Cucina Italiana:

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;

Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.


## Altri articoli che potrebbero interessarti...

MUSICANDO 2013 Riccione Festival di cori giovanili

Riccione Weekend 25 maggio 2013 con tanti eventi

Riccione, Alì Babà e i 40 ladroni - MARCONDIRONDIRONDELLO 2013

ApercarShow Aperaduno Carpegna luglio 2013

Summer Jumboree 2013 programma agosto

Fondazione Cetacea Riccione onlus

Condividi 0 Altro Blog successivo» Crea blog Entra

# Grognards

giovedì 5 settembre 2013

## A Rimini il Festival Cucina Italiana, di Vissani la supervisione tecnica

da venerdi a domenica la tredicesima edizione

Lo chef Gianfranco Vissani a Cooking for Art (goto archivio)

RIMINI - Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del 'Festival della Cucina Italiana', che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni. L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina. Tra gli eventi di punta - si legge in una nota - spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

Quanto alle proposte culinarie, in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

L'ingresso al festival è libero.

(ANSA)

Pubblicato da Grognard a 07:18

Consiglialo su Google

## Nessun commento:

Lettori fissi

Unisciti a questo sito
con Google Friend Connect

Membri (25) Altro »

Sei già un membro? Accedi

Informazioni personali

Grognard

Visualizza il mio profilo completo

Archivio blog

▼ 2013 (20244)
▼ settembre (475)
Tav: Ltf denuncerà Erri De LucaScrittore ex Lotta ...
Maxi tamponamento con oltre 100 autoDecine di feri...
Volontari su web per verniciare scuolaNiente soldi...
Nuovo comandante ha un nuovo comandant

Articolo pubblicato sul sito ilmeteo.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/ilmeteo.it

**Estrazione** : 04/09/2013 17:42:20
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-157708-20130904-1107132693.pdf
**Audience** :

http://www.ilmeteo.it/notizie/Rimini/festival-della-cucina-a-rimini-il-meglio-del-cibo-italiano-131508

# FESTIVAL DELLA CUCINA, A RIMINI IL MEGLIO DEL CIBO ITALIANO

(AGI) - Rimini, 4 set.

- Dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini il tredicesimo Festival della Cucina Italiana, trasformando il Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta nel 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrira' 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Il tutto sotto la supervisione tecnica dello chef Gianfranco Vissani.

(AGI) Ari (Segue)Vai sul sito di AGI.it

Copyright ilmeteo.it -

# Festival della Cucina Italiana 2013, a Rimini tutto il meglio delle tavole italiane

Rimini | Angela De Rubeis | agosto 20, 2013 at 10:00

2 Tweet 4 Mi piace 0

Festival della Cucina Italiana 2013, a Rimini dal 6 all'8 settembre

Cibo, cibo, cibo. Il cibo impazza. In tv, nelle trasmissioni dedicate, tra gli scaffali delle librerie con copertine patinate. Insomma, da qualsiasi parte ci si giri si vede qualcosa da mangiare ma mai si è visto un intero parco che si trasforma per diventare un parco del cibo e dell'enogastronomia. Poteva capitare solo nella bellissima location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta e per un occasione speciale come la **tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana.** L'appuntamento è per il **6,7 e 8 settembre** quando il parco diventerà un'isola del sapore. Cibo, vino, birra, street food e tanto altro in arrivo da ogni angolo d'Italia e non solo…

Tantissimi gli incontri e le proposte culinarie cui si aggiungeranno gli spettacoli musicali e i convegni. Sopra ogni cosa però ci saranno gli assaggi di cibo e il benessere della persona nella sua totalità. Tantissimi gli ospiti attesi al Festival della Cucina Italiana compreso il grande chef **Gianfranco Giussani.**

Dentro il grande evento del Festival della Cucina Italiana si nascondono tanti piccoli festival ognuno dedicato ad uno specifico cibo o aspetto culinario, andiamone a vedere alcuni nel dettaglio.

**Festival del cibo di strada**
Se il cibo è di moda, il cibo di strada è all'ultimissima moda! Pare che tutti, dai grandi chef all'uomo della strada si siano accorti dell'ottimo rapporto qualità prezzo di alcuni piatti della tradizione italiana, tipici per essere venduti in strada e consumati velocemente in modo spartano e in luoghi poco formali. Spesso si tratta di pietanze molto gustose e tradizionali, nel senso che arrivano da molto lontano. A Rimini si potranno trovare gli street food della Sicilia, della Puglia, del Lazio, dell'Abruzzo e della Toscana… solo per citarne alcuni. Naturalmente non potrà mancare la regina di casa: la piadina.

**Festival della buona cucina; Festival dei maestri carnaroli** dedicata alle carni della Romagna (Mora Romagnola) e della Toscana (Chianina) sino ad arrivare ad assaggiare la carne scozzese, una vera eccellenza; **Festival della pizza** con i maestri napoletani all'opera con la tradizione e l'innovazione del lievito madre; il **Festival della birra** con le produzioni artigianali a fare da protagoniste, in primo piano la birra cruda di Pordenone e l'Amarcord di Apecchio; rimaniamo con il bicchiere in mano per il **Festival del vino e il Festival dell'Acqua salutare** con la visita alle gallerie sotterranee e alle antiche sorgenti romane presenti nel Parco; **Festival del benessere e del bio** con un occhio agli intolleranti al glutine e tanto altro….

L'ingresso è gratuito, per ogni altra informazione e per visionare tutto il programma del Festival della Cucina Italiana visita il sito festivaldellacucinaitaliana.it - www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Articolo pubblicato sul sito italgrob.it

italgrob.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/italgrob.it

**Estrazione** : 04/09/2013 18:00:34
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-216572-20130904-1107129417.pdf
**Audience** :

http://www.italgrob.it/sezione.asp?IdPost=4646&M=Eventi&C=Eventi

# Festival della Cucina Italiana: al via la XIII edizione al Parco Terme Galvanina di Rimini Alta

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Salumoterapia, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.

Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni ( 6-7-8 settembre ), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani .

Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli , presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

Copyright italgrob.it -

Articolo pubblicato sul sito italgrob.it

italgrob.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/italgrob.it

**Estrazione** : 04/09/2013 18:00:34
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-216572-20130904-1107129417.pdf
**Audience** :

http://www.italgrob.it/sezione.asp?IdPost=4646&M=Eventi&C=Eventi

FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA - STREETFOOD VILLAGE Streetfood , l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria.

Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti.

Sicilia (pani ca` meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette .

Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella , nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso.

Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola , sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi , il ristorante Pomod'Oro Beach con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione, il menù al Pomod'Oro e inoltre la ristorazione veloce di Degusto - Viaggio in Italia .

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI A Rimini c'è anche aria di disfida...

Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola , ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi.

Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la Salumoterapia , 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

Tra le tante eccellenze presenti, anche un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese .

FESTIVAL DELLA PIZZA Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno , celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito , primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza.

Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

FESTIVAL DELLA BIRRA Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili.

E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l' Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell`Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà

dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

FESTIVAL DEL VINO Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo , che propone il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo.

Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali.

Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA' Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole.

Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà.

Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

CONVEGNO NAZIONALE SUL POMODORO Studiosi, esperti, ricercatori, si danno appuntamento al Ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre alle 17,30 per discutere su " Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere" .

Ouverture del Festival, il convegno è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione.

Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio.

Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

RISTORANTE POMOD'ORO Per tutta la durata del Festival il ristorante Pomod'Oro rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i galletti al mattone, le carni profumate, le paste fatte a mano e

Copyright italgrob.it -

tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina.

Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.

TROFEO NAZIONALE GALVANINA Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli , presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore , lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra , Vittorio Sgarbi , e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio.

Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

PREMIO "WORLD WIDE CHEF" Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest`anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana.

Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all`organizzazione ristorativa che nell`ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

E` alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l`arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

Copyright italgrob.it -

Articolo pubblicato sul sito italgrob.it

italgrob.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/italgrob.it

**Estrazione** : 04/09/2013 18:00:34
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-216572-20130904-1107129417.pdf
**Audience** :

http://www.italgrob.it/sezione.asp?IdPost=4646&M=Eventi&C=Eventi

Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Copyright italgrob.it -

VUOI DIVENTARE COMUNICATORE DEL FOOD & WINE? MCME Master Universitario in Comunicazione Multimediale dell'Enogastronomia CLICCA E ISCRIVITI

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO ROS

ADERISCI ALLA RETE RISTORANTI AMICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 07:56:48 di mercoledì 28 agosto 2013 - **29710** articoli presenti nell'archivio

Cuochi VOTA IL RITRATTO CHE PREFERISCI



Ristorante Cà Rossa
www.ristorantecarossa.it
Cucina tipica emiliana in ambiente raffinato. Visita il nostro sito.

PROFESSIONI > CUOCHI

27/08/2013 17:41:56

# Niko Romito miglior cuoco del 2013 Il premio al Festival della cucina italiana

Niko Romito è il miglior chef 2013, vincitore del trofeo Galvanina a Rimini. Domenica 8 settembre la consegna nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della cucina italiana presso il parco Terme Galvanina

LINK
http://www.festivaldellacucina

Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito (nella foto) parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della cucina Italiana (6-8 settembre). Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto "Spazio" a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino - Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, scuola di alta formazione e specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come sede formativa accreditata per la formazione superiore, formazione post obbligo formativo e l'alta formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (Aq), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

## Il Festival della cucina italiana

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano. L'edizione di quest'anno sarà al parco Terme della Galvanina a Rimini alta, che si trasformerà in "parco tematico" dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un festival della bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Mi piace 18 Tweet 1

Condividi

Dietro una pasta così c'è sempre un grande Chef. Scopri di più

dal 1967

SHOWROM ITALIAN RUM FESTIVAL ROME 19-20 OCT. ITALIAN RUM FESTIVAL stay tuned

Dona 2 o 5 euro al WWF per la Natura d'Italia. INVIA UN SMS O CHIAMA IL 45506 SOSTIENI LE OASI WWF

ARTICOLI RECENTI

- Alma, cerimonia di consegna dei diplomi Sono 130 i neo cuochi professionisti
- Colto, internazionale, coerente Giorgio Trovato, la passione in cucina
- Luigi Ferraro a Mosca con la Calabria e l'Italia nel cuore
- Massimo Riccioli presto al Majestic Tutta la bontà del pesce e non solo
- Al Palio di Siena la cucina si fa estrema!
- La strana estate dei ristoranti italiani I clienti preferiscono comprare cellulari

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parola chiave

CERCA

VUOI DIVENTARE COMUNICATORE DEL FOOD & WINE? MCME Master Universitario in Comunicazione Multimediale dell'Enogastronomia CLICCA E ISCRIVITI

ADERISCI ALLA RETE RISTORANTI AMICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 15:56:43 di giovedì 29 agosto 2013 - **29743** articoli presenti nell'archivio

Cuochi VOTA IL RITRATTO CHE PREFERISCI



Ristoranti e Trattorie
PagineGialle.it/Trattorie
Trova le migliori Trattorie della tua città su PagineGialle!



29/08/2013 12:41:06

# Premio "World Wide Chef 2013" ai ristoranti più *web oriented* d'Italia

Saranno premiati l'8 settembre, presso il Parco Terme della Galvanina di Rimini, i 3 ristoranti più "web oriented" d'Italia, che in occasione del Festival della Cucina Italiana, riceveranno il "Premio World Wide Chef"

Culminerà il prossimo 8 settembre, con la premiazione dei 3 ristoranti più "web oriented d'Italia" 2013, il "Premio World Wide Chef", riconoscimento speciale che renderà onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. Tre i vincitori che ritireranno la targa/attestato consegnato da Sandro Romano, direttore editoriale della guida Oraviaggiando.it e dai webmaster della società Engenia Srl di Fano che si sono occupati di scandagliare la rete cercando tra le "eccellenze del web".

Intorno alla prima edizione del "World Wide Chef" c'è stata sin da subito moltissima curiosità. Negli ultimi cinque anni, infatti, è cambiato in modo radicale il modo di comunicare, finanche il concetto di "passaparola", sostituito da nuovi meccanismi di condivisione e di "viral marketing". «Coloro che per primi si sono orientati verso un'efficace comunicazione multimediale e web-oriented - ci spiega Giovanni Mastropasqua, ideatore del premio insieme alla direttrice de La Madia Travelfood Elsa Mazzolini - sono riusciti a reggere il peso della crisi economica e a creare business e lavoro, pertanto vanno premiati. World Wide Chef non è solo un premio di grandissima attualità ma è anche un'interessante lente d'ingrandimento verso un nuovo modo di comunicare. Il web è una risorsa impagabile che con l'enogastronomia si sposa alla perfezione; una preziosa combinazione che genera attrazione verso una delle risorse più ricche che l'Italia vanta: il buon cibo e il buon bere».

## Come sono stati scelti i vincitori

Il premio "World Wide Chef" verrà consegnato ai tre ristoratori italiani che meglio hanno dimostrato, nel lasso di tempo agosto 2012 - agosto 2013, di aver saputo usare il web in tutte le sue declinazioni. «Abbiamo basato la nostra ricerca - ci spiega Giovanni Blasi direttore tecnico della società Engenia - su ogni tipo di interazione che può esserci tra utenti e ristoratori: Likes nella pagina fan, commenti, azioni, velocità nel rispondere alle prenotazioni e navigabilità del sito web. Per quanto riguarda Facebook, il valore che la nostra società ha dato a ciascun ristorante candidato non è stato, chiaramente, influenzato solo dalla quantità totale di fan.

Piccole pagine possono avere valori più elevati rispetto a pagine di grandi dimensioni se ottengono dai loro fan un numero di interazioni più elevate. Abbiamo scandagliato la rete cercando siti veloci, versioni mobile delle pagine, foto, tweet e abbiamo analizzato eventuali problemi tecnici sui siti di proprietà (standard W3C, pagine in flash e altro ancora).»
World Wide Chef vuole dunque puntare i riflettori su un mezzo di comunicazione divenuto in pochi anni sempre più indispensabile, capace di amplificare il "passaparola" e generare nuovo business.

## I vincitori del "World Wide Chef" 2013

Non facile il compito della società Engenia Srl di Fano che dopo aver scandagliato post, link e immagini, comunicherà nei prossimi giorni i nomi dei vincitori. Tra i candidati che in

Dona 2 o 5 euro al WWF per la Natura d'Italia. INVIA UN SMS O CHIAMA IL 45506 SOSTIENI LE OASI WWF

STUDIATA PER LA RISTORAZIONE Barilla SELEZIONE ORO CHEF

www.hotel.fierabolzano.it 21 - 24 ottobre 2013 Bolzano

CARPINETO GRANDI VINI DI TOSCANA

Bollicine 6/7 ottobre 2013 Villa Foscarini Rossi Stra (VE)

ARTICOLI RECENTI

- Niko Romito miglior cuoco del 2013 Il premio al Festival della cucina italiana
- Alma, cerimonia di consegna dei diplomi Sono 130 i neo cuochi professionisti
- Colto, internazionale, coerente Giorgio Trovato, la passione in cucina
- Luigi Ferraro a Mosca con la Calabria e l'Italia nel cuore
- Massimo Riccioli presto al Majestic Tutta la bontà del pesce e non solo
- Al Palio di Siena la cucina si fa estrema!

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parola chiave

CERCA

queste ultime ore si stanno contendendo il premio ci sono "vecchie conoscenze" ma anche ristoranti meno famosi che proprio attraverso il web sono usciti dall'anonimato. Tra le notizie trapelate - ma non ufficiali - sembra che tra i nomi più accreditati per la vittoria del premio ci siano: il ristorante Cracco di Milano, il ristorante Lo Scudiero di Pesaro, il ristorante 13 Giugno di Milano, il ristorante Cucina Del Sud di Frank Rizzuti, il ristorante Donna Fernanda di Massa Lubrense di Fernanda D'esposito, Le Calandre dei fratelli Alajmo e finanche una pizzeria, il ristorante Saviello di S. Mango Piemonte (Sa).

## La Location - Parco Terme della Galvanina a Rimini

La tredicesima edizione del festival della Cucina Italiana approda a Rimini Alta e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina, diventa "parco tematico" dell'enogastronomia. Un festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere, ecc. Insomma, tanti festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Mi piace 4 Tweet 1

Condividi

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome * Cognome *

Indirizzo Città

Nazione Italia

Provincia * CAP

Telefono Professione

Azienda Cellulare

Fax Sito web

E-mail* Categoria *

Messaggio

Codice di verifica

XPIGL

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 08:58:19 di Mercoledì 06 Novembre 2013 - **30671** articoli presenti nell'archivio

IMPARA IL TRADING FOREX
www.ForexWDF.com
Raddoppia Le Tue Entrate Mensili. E' Facile e Semplice. Prova adesso!

PROFESSIONI > CUOCHI

05 Novembre 2013 17:05.45

# L'umiltà e la maestria di Niko Romito Uno tra i migliori cuochi d'Italia

**Niko Romito ha dimostrato come la modestia e l'umiltà possano essere ingredienti chiave per ottenere un grande successo. Niko ce l'ha fatta ed è diventato uno tra i migliori chef d'Italia, fresco di terza stella Michelin**

di **Giovanni Angelucci**

A contraddistinguere **Niko Romito** (*nella foto*), fresco di terza stella Michelin, non è solo la sua rinomata abilità in cucina, ma sono anche la modestia e l'umiltà, difficili da conservare lavorando a questi livelli. In più un grande merito va alla capacità che ha avuto nel valorizzare la sua regione, il suo territorio, i suoi prodotti, usandoli per creazioni entusiasmanti.

L'umiltà e la maestria, però, possono non bastare, e allora servono impegno, sacrificio e coraggio, soprattutto quando decidi di metterti in gioco in un territorio dove pochi scommetterebbero su di te.

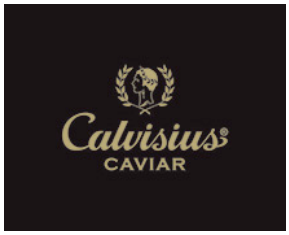
Niko ce l'ha fatta, ormai da anni, ma è giusto sottolineare la tenacia che ha mantenuto, grazie alla quale è diventato uno tra i migliori chef d'Italia, esportando le qualità del territorio abruzzese in tutto il mondo. I dati parlano chiaro: tre Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose e il recente Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.

Credendo fermamente nella possibilità continua che c'è di migliorarsi, Niko e la sorella Cristiana Romito, hanno spostato il ristorante Reale da Rivisondoli alla vicinissima Castel di Sangro. Un'impresa, questa, ardua ma molto seducente: un ex convento del Cinquecento dai grandi spazi con posizione panoramica, a disposizione un ampio giardino, un orto e una vigna.

Un locale elegante e ammaliante, luminoso e di buon gusto, un albergo con sei stanze, una scuola di cucina, un piccolo vigneto. Questo è il tempio dei Romito: "Casadonna", da oggi con tre stelle che brillano su tutto l'Abruzzo.

Mi piace 9 Tweet 5

Condividi



ARTICOLI RECENTI

- Silvio Salmoiraghi è il nuovo cuoco dell'Antica Osteria del Ponte
- Settembrini ospita il progetto "Spazio" 8 giovani chef nel ristorante romano
- Cuochi lombardi in fiera a Bergamo Trofeo Baroni ad Alessandro Pilatti
- Alessandro Negrini e Fabio Pisani ricevono il premio "il Miglior Chef"
- Il giovane romano Marco Martini è il miglior chef emergente dell'anno
- Identità della ristorazione a rischio tra web, tv e guide cartacee

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parola chiave

CERCA

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nome** * | | **Cognome** * | |
| **Indirizzo** | | **Città** | |
| | | **Nazione** | Italia |
| **Provincia** * | | **CAP** | |
| **Telefono** | | **Professione** | |
| **Azienda** | | **Cellulare** | |
| **Fax** | | **Sito web** | |
| **E-mail*** | | **Categoria** * | |

Search

# www.italia-eventi.com

Consulta gli eventi della tua città. Sagre - mostre - concerti.

Cantanti anni 60, 70 e 80, ospiti Vip, tribute band, spettacoli di burlesque, cabaret, animazioni per bambini, teatrino burattini, trampolieri, folk romagnolo, pizzica salentina, ecc... per sagre, locali ed eventi privati.
Per info: 334 2098660 italia-eventi@libero.it

HOME ASSOCIAZIONE ARTISTICA » SERVIZI PER EVENTI » CAST ARTISTICO » EVENTI IN ITALIA » HOTEL » LOCALI » CONTATTI

Iscriviti ai nostri RSS Feed

Seguici su Twitter

Diventa nostro Fan su Facebook

Video Super Last Minute

Archivio

## 13° Festival della Cucina Italiana - Parco Terme Galvanina - Rimini Alta (RN) 6 - 7 - 8 settembre 2013

07:15 ILOVE-ITALY.NET NO COMMENTS

***Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Salumoterapia, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.***

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.
Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

**FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA – STREETFOOD VILLAGE**

Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

**FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA**

Copyright www.italia-eventi.com. Powered by Blogger.

## TRANSLATE

## RICERCA GLI EVENTI PER MESE

Febbraio 2013
Marzo 2013
Aprile 2013
Maggio 2013
Giugno 2013
Luglio 2013
Agosto 2013
Settembre 2013
Ottobre 2013
Novembre 2013
Dicembre 2013
Gennaio 2014

## ORGANIZZAZIONE SPETTACOLI DI BURLESQUE IN TUTTA ITALIA

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi, il ristorante Pomod'Oro Beach con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione, il menù al Pomod'Oro e inoltre la ristorazione veloce di Degusto – Viaggio in Italia.

**FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI**

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.
Tra le tante eccellenze presenti, anche un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese.

**FESTIVAL DELLA PIZZA**

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

**FESTIVAL DELLA BIRRA**

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

**FESTIVAL DEL VINO**

Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, che propone il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini.

**FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE**

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

**FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO**

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

**FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA'**

Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

**A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE**

Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

**CONVEGNO NAZIONALE SUL POMODORO**

Studiosi, esperti, ricercatori, si danno appuntamento al Ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre alle 17,30 per discutere su "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere". Ouverture del Festival, il convegno è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

**RISTORANTE POMOD'ORO**

Per tutta la durata del Festival il ristorante Pomod'Oro rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i galletti al mattone, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.

LOCALE A ROMA IDEALE PER EVENTI PRIVATI E AZIENDALI

## RUBRICHE

Artisti contemporanei
Congressi e convegni
Curiosità e Misteri italiani
Da Visitare
Fotogallery italia
Idee per il Fine Settimana
In libreria
News: Musica
News: Turismo
Paesi in Italia
Presentazione Libro
Volontariato
Workshop e Corsi

## NETWORK

Arte contemporanea
Brescia on line
Etruscavacanze.it
Il Blog della Sicilia
Info Musica
Last minute e offerte viaggio
Quotidiano on line
Ricette
Turismo in Italia

## PARTNER COMMERCIALE

Lino Management
LS
International Artist Management

**TROFEO NAZIONALE GALVANINA**

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

**IL FESTIVAL DELLA MUSICA**

La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

**PREMIO "WORLD WIDE CHEF"**

Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

**COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

**Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it**
**Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;**
**Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;**
**Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.**
**Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana**

Posted in: Eventi e sagre in Emilia Romagna,Provincia di Rimini,Rimini,Settembre 2013

**0 COMMENTI:**

**POSTA UN COMMENTO**

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Seleziona profilo...

Pubblica Anteprima

Copyright © 2011 www.italia-eventi.com | Powered by Blogger

Design by *Free WordPress Themes* | Bloggerized by *Lasantha* - *Premium Blogger Themes* | *Best CD Rates*

Un viaggio di sapori in Italia. Iscriviti alla newsletter!

Indirizzo e-mail... Iscriviti



# Festival della Cucina Italiana 2013

**Related Posts**

Ligabue Class 2012 Lambrusco Reggiano Doc – Cantina di Gualtieri (RE)

GiovinBacco 2013, il Sangiovese in Festa a Ravenna

In calo il consumo di vino in Italia

Tredici sorelle da bere sui colli cesenati

Come realizzare un portabottiglie originale

Tweet 0
0

Su il sipario sulla tredicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** nel Parco Terme della Galvanina a Rimini. **Venerdì 6 settembre** cancelli aperti alle 16,00 (sino alle 24,00, ingresso libero) con le tante proposte enogastronomiche negli oltre 10 mila metri quadrati immersi nel verde. Tra le iniziative della giornata alle 17,30 importante convegno nazionale sul 'Pomodoro' che vede confluire studiosi, esperti, ricercatori e cuochi. *"Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere"*, questo il titolo, è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

Nei giorni del Festival alle 17,00 al Quartopiano, show coocking e scuola di cucina insieme allo chef **Silver Succi** che racconterà e mostrerà due ricette a sorpresa, insieme alle sfogline romagnole. A seguire, alle 18,00, degustazione guidata di vini insieme ai produttori: venerdì 6 le aziende **San Valentino** e **Santa Lucia** presentano due novità, tra bianchi e rossi del nostro territorio; sabato 7 ci sarà l'azienda marchigiana **San Giovanni** con le sue produzioni agro biologiche **Offida Doc** di "Pecorino" e "Passerina"; domenica 8 chiusura con il **Franciacorta** di "Antica Fratta", storica azienda di produzione d'élite italiana.

Tra le proposte gastronomiche ricordiamo i **Maestri Carnaioli** con la Chianina del maestro Simone Fracassi, la Mora Romagnola, la carne Scozzese e il percorso di Salumoterapia di Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma. E ancora, il cibo di strada di Streetfood, dalla **Sicilia** (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), **Abruzzo** (arrosticini di pecora abruzzesi), **Marche** (olive e fritto ascolano), **Toscana** (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), **Lazio** (cono di pesce fritto), **Puglia** (bombette di Alberobello). Per la pizza, tre maestri mondiali con il meglio della scuola napoletana: **Carmine Ragno**, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); **Umberto Fornito**, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; **Giuseppe Capone** altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, **Umbertino Costanzo** precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Non mancherà il vino insieme a **undici cantine** del **Consorzio dell'Appennino Romagnolo**, con il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini, con la prima volta in degustazione del Giove, il vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati.

**Info Festival della Cucina Italiana:**

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;

Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

Cerca nel sito... Cerca

Emilia Romagna daBere e da Mangiare
VINI CANTINE PRODOTTI E CUCINE DEL TERRITORIO

VINO E OLIO DEI COLLI DI CESENA

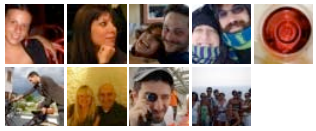
Azienda Agricola Biologica Loghino Canova di Alfredo Andreoli

**Articoli recenti**

- Festival della Cucina Italiana 2013
- Come realizzare un portabottiglie originale
- Gran finale per Tramonto Divino 2013 a Cesena
- Sulle tracce dell'Albana tra storia e natura
- In calo il consumo di vino in Italia

**Find us on Facebook**

Italia nel Bicchiere
Mi piace
Italia nel Bicchiere piace a 48 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Ultimo aggiornamento effettuato il 22/07/2013 alle 23:50

Entra

Nome

Password

Accedi

Dimenticato? Registrazione

ricerca avanzata

- Redazione lapiazzarimini.it
- Contatti
- Pubblicità
- Chi siamo
- Ricerca Avanzata
- Privacy
- Collabora con noi

la Piazza della Provincia

Politica, Economia e Società dalla Provincia di Rimini e Pesaro-Urbino

- Politica
- Economia
- Ambiente
- Cultura
- Sport
- Turismo
- Eventi »
- Rubriche »
- Inchieste
- Interviste

Agricoltura, Focus, La buona tavola, Rimini

# Al Parco Terme Galvanina (ex Bandiera Gialla) il Festival della Cucina Italiana

di La Piazza | 16 luglio 2013
0

- Mi piace 2
- Tweet 1
- 2
- Share 1

RIMINI - Un festival itinerante che, nelle precedenti edizioni, ha toccato diverse le regioni ospiti. Questo è il nostro turno, è l'anno dell'Emilia Romagna e come location è stata scelta proprio Rimini.

RIMINI - di MILENA ZICCHETTI

E' il festival dei festival. Tanti, tutti in uno. Una cornice che più bucolica di così non si può, quella del Parco Terme Galvanina (ex Bandiera Gialla), che dal **6 all'8 settembre ospiterà la 13a edizione del Festival della Cucina Italiana**, uno straordinario evento all'insegna dell'enogastronomia e del benessere. Un festival itinerante che, nelle precedenti edizioni, ha toccato diverse le regioni ospiti. Questo è il nostro turno, è l'anno dell'Emilia Romagna e come location è stata scelta proprio Rimini. Tante le aree tematiche presenti a questo festival dei festival.

In ambito gastronomico, ci sarà il **Festival delle Bontà,** una mostra mercato dedicata alle eccellenze provenienti dalle varie regioni italiane con sott'oli, porchette, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Non mancheranno poi le pizze dei migliori pizzaioli napoletani, le nostre piadine romagnole e i tanti particolari pani di produzione tipica artigianale. Per gli **amanti della carne**, sarà allestito uno stand dedicato al **Festival dei Mastri Carnaioli**. Qui la protagonista indiscussa sarà la Mora Romagnola, da suini autoctoni della Romagna, che verrà proposta in degustazione insieme alla prestigiosa Chianina IGP toscana e alla tenerissima e marezzata Carne Scozzese, allevata praticamente allo stato libero. Queste carni, molto diverse tra loro, verranno proposte in degustazione a prezzi popolari e grigliate al momento.

Al mangiare si sà, si affianca sempre il bere. Non mancheranno quindi stand dedicati al **Festival della Birra**, quella artigianale naturalmente. Una kermesse durante la quale si affermerà la versatilità della birra in bottiglia e alla spina negli abbinamenti più svariati. Ci sarà poi anche il Festival del Vino, in cui le migliori produzioni regionali e nazionali, potranno essere degustate in uno spazio interamente a lui dedicato. Una vasta area del Festival sarà dedicata inoltre alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio. A tal proposito, una particolare attenzione va al **Festival dell'acqua salutare** e, per l'occasione, verrà riaperto il reparto di cure idropiniche delle Terme della Galvanina, con possibilità di bere liberamente le famose acque calde o naturali per il benessere del proprio organismo. Interessante anche la visita dell'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica civiltà romana trovati negli scavi del parco termale. Sempre sull'onda della salute, ci sarà anche un **Festival del Bio e del Benessere**. Ormai tutti lo sappiamo: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Verranno proposte quindi per l'occasione bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine e altri prodotti.

Naturalmente saranno tanti anche gli eventi collaterali, dove non mancheranno le esibizioni delle sfogline romagnole che prepareranno pasta stesa col matterello e sughi tradizionali per condire, con possibilità poi di degustazione ad un prezzo simbolico. Non mancherà poi la musica ad allietare questo intenso week end e lo farà attraverso l'Inedited **World Music Festival 2013**, una rassegna nata con l'obiettivo di offrire un'opportunità ad artisti dai 16 ai 60 anni, provenienti da ogni genere musicale. L'evento, alla sua terza edizione, è coordinato da Christine Joan Johnson "L'IWMF è ricerca e rinnovamento", dice "Siamo pronti per l'edizione 2013 e ringrazio fin da ora i tanti, tantissimi artisti in gara e gli ospiti che ci onoreranno della loro presenza".

Il Festival della Cucina Italiana, è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'edizione 2012 si è tenuta a Pergola, nelle Marche, la città del Tartufo Bianco Pregiato. In Romagna si sono tenute altre edizioni nel passato che hanno avuto luogo a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, con risultati sempre lusinghieri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tags: bandiera gialla, Festival della Cucina Italiana, galvanina

## POTREBBE INTERESSARVI ANCHE:

**Derivati sottoscritti dai Comuni, parte il progetto trasparenza**

Articolo pubblicato sul sito lapiazzarimini.it

lapiazzarimini.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lapiazzarimini.it

**Estrazione** : 05/09/2013 13:48:06
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-266296-20130905-1108192761.pdf
**Audience** :

http://www.lapiazzarimini.it/2013/cucina-italiana-show-coocking-con-le-sfogline-romagnole/

# Cucina Italiana, show coocking con le sfogline romagnole

Riproduzione Riservata

LA BUONA TAVOLA - Sipario sulla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme della Galvanina a Rimini.

Gli orari.

Domani venerdì 6 e sabato 7 settembre dalle 16,00 a mezzanotte, domenica dalle 10,30 alle 22,00.

Ingresso gratuito.

RIMINI - Sipario sulla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme della Galvanina a Rimini.

Venerdì 6 settembre cancelli aperti alle 16,00 (sino alle 24,00, ingresso libero) con le tante proposte enogastronomiche negli oltre 10 mila metri quadrati immersi nel verde.

Tra le iniziative della giornata alle 17,30 importante convegno nazionale sul 'Pomodoro' che vede confluire studiosi, esperti, ricercatori e cuochi.

"Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere", questo il titolo, è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione.

Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

Nei giorni del Festival alle 17,00 al Quartopiano, show coocking e scuola di cucina insieme allo chef Silver Succi che racconterà e mostrerà due ricette a sorpresa, insieme alle sfogline romagnole.

A seguire, alle 18,00, degustazione guidata di vini insieme ai produttori: venerdì 6 le aziende San

Articolo pubblicato sul sito lapiazzarimini.it

lapiazzarimini.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lapiazzarimini.it

**Estrazione** : 05/09/2013 13:48:06
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-266296-20130905-1108192761.pdf
**Audience** :

http://www.lapiazzarimini.it/2013/cucina-italiana-show-coocking-con-le-sfogline-romagnole/

Valentino e Santa Lucia presentano due novità, tra bianchi e rossi del nostro territorio; sabato 7 ci sarà l'azienda marchigiana San Giovanni con le sue produzioni agro biologiche Offida doc di "Pecorino" e "Passerina"; domenica 8 chiusura con le bollicine di Franciacorta di "Antica Fratta", storica azienda di produzione delle bollicine d'elite italiane.

Tra le proposte gastronomiche ricordiamo i Maestri Carnaioli con la Chianina del maestro Simone Fracassi, la Mora Romagnola, la carne Scozzese e il percorso di Salumoterapia di Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma.

E ancora, il cibo di strada di Streetfood, dalla Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello).

Per la pizza, tre maestri mondiali con il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza.

Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Non mancherà il vino insieme a undici cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, con il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini, con la prima volta in degustazione del Giove, il vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati.

Copyright lapiazzarimini.it -

Articolo pubblicato sul sito lapiazzarimini.it

lapiazzarimini.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lapiazzarimini.it

**Estrazione** : 11/09/2013 05:25:38
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-266296-20130911-1116858878.pdf
**Audience** :

http://www.lapiazzarimini.it/2013/enogastronomia-due-debutti-e-due-successi/

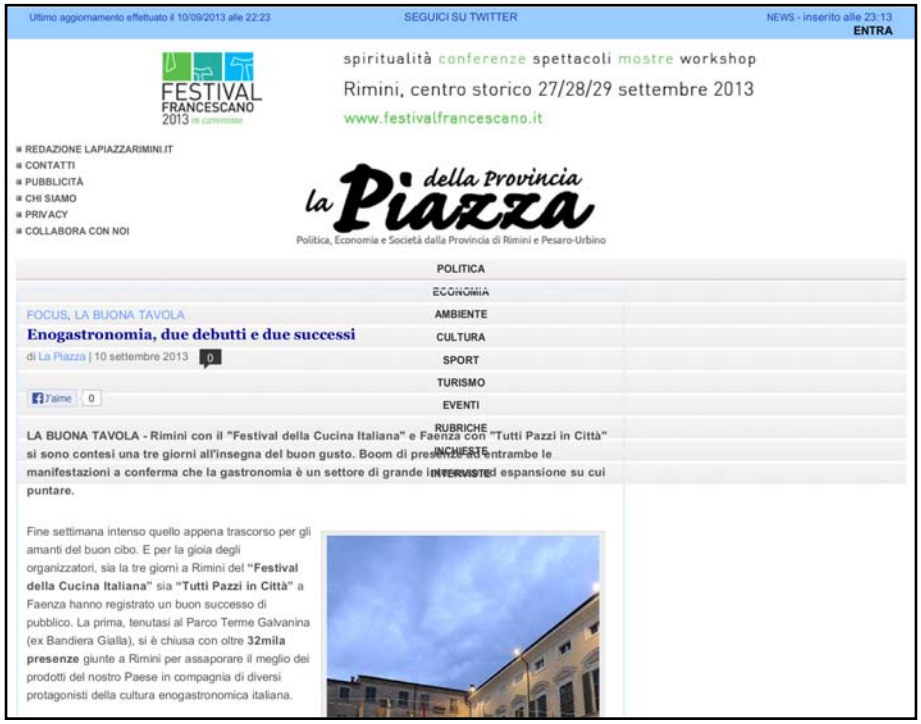
# Enogastronomia, due debutti e due successi

LA BUONA TAVOLA - Rimini con il "Festival della Cucina Italiana" e Faenza con "Tutti Pazzi in Città" si sono contesi una tre giorni all'insegna del buon gusto.

Boom di presenze ad entrambe le manifestazioni a conferma che la gastronomia è un settore di grande interesse ed espansione su cui puntare.

Fine settimana intenso quello appena trascorso per gli amanti del buon cibo.

E per la gioia degli organizzatori, sia la tre giorni a Rimini del "Festival della Cucina Italiana" sia "Tutti Pazzi in Città" a Faenza hanno registrato un buon successo di pubblico.




La prima, tenutasi al Parco Terme Galvanina (ex Bandiera Gialla), si è chiusa con oltre 32mila presenze giunte a Rimini per assaporare il meglio dei prodotti del nostro Paese in compagnia di diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana.

Pienamente soddisfatto Rino Mini , presidente della Galvanina che ha dichiarato: "Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità.

La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima e su questo stiamo già lavorando per ampliare area e offerta".

La sfida è stata accolta da Elsa Mazzolini , da 13 anni ideatrice e curatrice del Festival in giro per l'Italia.

Ora, all'organizzazione non resta che attendere la tanto attesa conferma.

Copyright lapiazzarimini.it -

Articolo pubblicato sul sito lapiazzarimini.it

lapiazzarimini.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lapiazzarimini.it

**Estrazione** : 11/09/2013 05:25:38
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-266296-20130911-1116858878.pdf
**Audience** :

http://www.lapiazzarimini.it/2013/enogastronomia-due-debutti-e-due-successi/

All'interno della manifestazione è stato conferito il Trofeo Galvanina, a quattro testimonial eccellenti nei settori della cultura (Pier Luigi Celli), imprenditoria (Leonardo Spadoni), giornalismo (Gioacchino Bonsignore di Gusto su Canale 5) e gastronomia (lo chef Niko Romito).

Premiato con il World Wide Chef anche Lorenzo Cogo (classe 1986), il giovanissimo chef stellato vicentino che è risultato il più innovativo nella comunicazione "per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l'identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale utilizzando anche social network come Twitter, Istagram e Facebook".

Ma anche 'fuori porta' si è tenuta, in contemporanea, una grande manifestazione dedicata al buon gusto a tavola.

A Faenza, la prima edizione di "Tutti Pazzi in Città" è stato un grande successo.

Tre giornate interamente dedicate alle trattorie d'Italia e alla riscoperta della cucina popolare.

Grande soddisfazione per Giorgio Melandri, ideatore e curatore dell'evento.

"Un buon successo - ha dichiarato - che diventa il punto di partenza per aggregare le esperienze culturali della città - MIC, museo Carlo Zauli, scuola di musica, strade blu, distretto A, degusti - su un progetto condiviso che sappia essere laboratorio di idee.

Vogliamo costruire insieme il futuro di questa città con entusiasmo e visione".

Una "sfida vinta" secondo Massimo Isola, vicesindaco della città, che ha così commentato dicendo.

"Tutti pazzi non è stato solo un evento in centro ma un progetto che vuole crescere nel dialogo della comunità.

Una edizione zero davvero importante che ci da fiducia: unire qualità e innovazione premia, anche nel grande mondo dell'enogastronomia".

(M.Z.)

Copyright lapiazzarimini.it -

# Al via il 13° Festival della Cucina Italiana

Categoria: Eventi Pubblicato Martedì, 27 Agosto 2013 17:40 Scritto da Giuseppe De Girolamo Visite: 13

Fervono i preparativi per la realizzazione del **13° Festival della Cucina Italiana**, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del **6-7-8 settembre 2013**.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora.

Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita. Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno **Umberto Fornito**, *titolare dell'Antica Pizzeria Frattese* a Frattamaggiore NA e **Carmine Ragno** *titolare dell'Erreclub* ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare **Umbertino Costanzo**, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno.

Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano. Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità. Per l'elaborazione delle squisite pizze verranno utilizzati i prodotti offerti dalle rinomate aziende: Spadoni per la farina, Officine Spadoni per la mora e i formaggi, Cirio per il pomodoro, Saclà per le farciture ed il gustosissimo olio di Olitalia. Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito. Ulteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it, oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

**Giuseppe De Girolamo**

Succ >

0 Tweet 0

Aggiungi commento

Articolo pubblicato sul sito lombardiaatavola.it

lombardiaatavola.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lombardiaatavola.it

**Estrazione** : 29/08/2013 14:48:14
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-215806-20130829-1098182239.pdf
**Audience** :

http://www.lombardiaatavola.it/articolo.aspx?id=31233

# Premio "World Wide Chef 2013" ai ristoranti più web oriented

ARTICOLI RECENTI

Saranno premiati l'8 settembre, presso il Parco Terme della Galvanina di Rimini, i 3 ristoranti più "web oriented" d'Italia, che in occasione del Festival della Cucina Italiana, riceveranno il "Premio World Wide Chef"

Culminerà il prossimo 8 settembre, con la premiazione dei 3 ristoranti più "web oriented d'Italia" 2013, il "Premio World Wide Chef", riconoscimento speciale che renderà onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

Tre i vincitori che ritireranno la targa/attestato consegnato da Sandro Romano, direttore editoriale della guida Oraviaggiando.it e dai webmaster della società Engenia Srl di Fano che si sono occupati di scandagliare la rete cercando tra le "eccellenze del web".

Intorno alla prima edizione del "World Wide Chef" c'è stata sin da subito moltissima curiosità.

Negli ultimi cinque anni, infatti, è cambiato in modo radicale il modo di comunicare, finanche il concetto di "passaparola", sostituito da nuovi meccanismi di condivisione e di "viral marketing".

«Coloro che per primi si sono orientati verso un'efficace comunicazione multimediale e web-oriented - ci spiega Giovanni Mastropasqua , ideatore del premio insieme alla direttrice de La Madia Travelfood Elsa Mazzolini - sono riusciti a reggere il peso della crisi economica e a creare business e lavoro, pertanto vanno premiati.

World Wide Chef non è solo un premio di grandissima attualità ma è anche un'interessante lente

Copyright lombardiaatavola.it -

lombardiaatavola.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lombardiaatavola.it

Estrazione : 29/08/2013 14:48:14
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-215806-20130829-1098182239.pdf
Audience :

http://www.lombardiaatavola.it/articolo.aspx?id=31233

d'ingrandimento verso un nuovo modo di comunicare.

Il web è una risorsa impagabile che con l'enogastronomia si sposa alla perfezione; una preziosa combinazione che genera attrazione verso una delle risorse più ricche che l'Italia vanta: il buon cibo e il buon bere».

Il premio "World Wide Chef" verrà consegnato ai tre ristoratori italiani che meglio hanno dimostrato, nel lasso di tempo agosto 2012 - agosto 2013, di aver saputo usare il web in tutte le sue declinazioni.

«Abbiamo basato la nostra ricerca - ci spiega Giovanni Blasi direttore tecnico della società Engenia - su ogni tipo di interazione che può esserci tra utenti e ristoratori: Likes nella pagina fan, commenti, azioni, velocità nel rispondere alle prenotazioni e navigabilità del sito web.

Per quanto riguarda Facebook, il valore che la nostra società ha dato a ciascun ristorante candidato non è stato, chiaramente, influenzato solo dalla quantità totale di fan.

Piccole pagine possono avere valori più elevati rispetto a pagine di grandi dimensioni se ottengono dai loro fan un numero di interazioni più elevate.

Abbiamo scandagliato la rete cercando siti veloci, versioni mobile delle pagine, foto, tweet e abbiamo analizzato eventuali problemi tecnici sui siti di proprietà (standard W3C, pagine in flash e altro ancora).» World Wide Chef vuole dunque puntare i riflettori su un mezzo di comunicazione divenuto in pochi anni sempre più indispensabile, capace di amplificare il "passaparola" e generare nuovo business.

Non facile il compito della società Engenia Srl di Fano che dopo aver scandagliato post, link e immagini, comunicherà nei prossimi giorni i nomi dei vincitori.

Tra i candidati che in queste ultime ore si stanno contendendo il premio ci sono "vecchie conoscenze" ma anche ristoranti meno famosi che proprio attraverso il web sono usciti dall'anonimato.

Tra le notizie trapelate - ma non ufficiali - sembra che tra i nomi più accreditati per la vittoria del premio ci siano: il ristorante Cracco di Milano, il ristorante Lo Scudiero di Pesaro, il ristorante 13 Giugno di Milano, il ristorante Cucina Del Sud di Frank Rizzuti, il ristorante Donna Fernanda di Massa Lubrense di Fernanda D'esposito, Le Calandre dei fratelli Alajmo e finanche una pizzeria, il ristorante Saviello di S.

Mango Piemonte (Sa).

Copyright lombardiaatavola.it -

**- LSDmagazine - http://www.lsdmagazine.com -**

# Lorenzo Cogo è il vincitore 2013 del premio World Wide Chef

Di Michele Traversa - 8 Settembre 2013 @ 09:05 - InEvidenza, food e dintorni | No Comments

E' **Lorenzo Cogo** il vincitore 2013 del premio **World Wide Chef**, riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.
"Per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l'identità del ristorante in modo coinvolgente e mai
banale: innovativo e fruttuoso è risultato l'utilizzo combinato degli strumenti sociali quali Twitter, Instagram e
Facebook. La capacità stupire ora con immagini al confine tra l'astratto e l'evanescente, ora con pubblicazioni concrete
e mondane, è riuscito nella difficile impresa di non essere mai ovvio, accogliendo nelle sue pagine, amici, colleghi e
importanti protagonisti dell'enogastronomia mondiale, tutti collegati in tempo reale con il suo mondo. Meritano di
essere citati anche i web-designer che si sono occupati della realizzazione del suo sito El coq.com che sono stati capaci
di sviluppare una grafica accattivante insieme ad un'interfaccia intuitiva. Notevoli ed efficaci, infine, gli spot video
realizzati."
Intorno alla prima edizione del "**World Wide Chef**" c'è stata sin da subito moltissima curiosità. Negli ultimi cinque
anni, infatti, è cambiato in modo radicale il modo di comunicare, finanche il concetto di "passaparola", sostituito da
nuovi meccanismi di condivisione e di "viral marketing".
World wide chef non è solo un premio di grandissima attualità ma è anche un'interessante lente di ingrandimento su
un modo tutto nuovo di far conoscere il proprio operato. Il merito di Internet, infatti, è proprio quello di riuscire a

"trasportare" il messaggio in modo innovativo: l'identità, i progetti e le proposte gastronomiche dei ristoranti escono
dal ristorante e raggiungono qualsiasi parte del mondo.
C'è da dire un'altra cosa: Il web e l'enogastronomia si sposano deliziosamente bene… e non si tratta più soltanto di fare
pubblicità al proprio locale, ma piuttosto di informare e coinvolgere tutti gli utenti possibili. Incontrarsi in rete per
confrontare percorsi e scambiarsi esperienze, educarsi ad essere ristoratori e clienti consapevoli. E il risultato più bello
è il linguaggio, nuovo, alcune volte "border line", ma che finalmente rompe la rigidità del professionismo per
diventare un po' di tutti. Ed allora ecco che la rete si riempie di blog, forum, foto e "mi piace", cosa mangi e come lo
prepari. Ecco, sono distanze che si accorciano.
L'**enogastronomia**, non dimentichiamolo, è un patrimonio prezioso di storia e popoli, ha il valore di identificare e
rappresentare i territori e le genti oltre i propri confini ed è motore di un' economia che insieme al turismo offre
moltissime opportunità e soddisfazioni. Per questa ragione, le organizzazioni ristorative non possono e non devono
perdere il passo con i nuovi mezzi di comunicazione di cui oggi disponiamo. Il media partner dell'iniziativa è il nostro LSDmagazine che si conferma sempre più attento al mondo enogastronomico in Italia ed all'estero.

---

Articolo stampato da LSDmagazine: **http://www.lsdmagazine.com**

URL (indirizzo web): **http://www.lsdmagazine.com/lorenzo-cogo-e-il-vincitore-2013-del-premio-world-wide-chef/14421/**

Copyright © 2009 LSDmagazine.com

Articolo pubblicato sul sito Newsrimini.it

newsrimini.it
tutta l'informazione nella provincia di rimini
Più : www.alexa.com/siteinfo/Newsrimini.it

**Estrazione** : 04/09/2013 14:12:44
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-107830-20130904-1106540700.pdf
**Audience** :

http://www.newsrimini.it//news/2013/settembre/04/rimini/

# Dopo il ritorno in pista, il parco Galvanina lancia il polo del benessere

Il parco termale della Galvanina, al termine di un'estate che ha visto il ritorno in auge con le affollate serate revival, annuncia un nuovo ambizioso progetto.

L'occasione è la presentazione del Festival della Cucina Italiana.

RIMINI | 04 settembre 2013 | 14:02 Rimini da anni aspetta un polo del benessere sul lungomare sud.

Ma mentre dalle parti del Marano si muove poco, il polo sta per arrivare in collina.

"Crediamo che questo parco oggi debba vivere anche iniziative nuove come quelle del wellness e del fitness" - spiega il presidente della Galvanina, SIlvio Mini - e per questo c'è un progetto molto importante che verrà sviluppato e portato avanti nei prossimi mesi da parte della nostra società con una ristrutturazione totale del complesso e un'ampliamento da 10.000 a quasi 50.000 metri di verde" .

Come nuova occasione di riaprire il parco alla città l'azienda riminese, che continua a registrare risultati positivi nel settore acqua e bevande, export compreso, ospiterà da venerdì a domenica il 13° festival itinerante della cucina italiana.

In programma, con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani: stand, degustazioni di cibo, vini e birre, dimostrazioni, incontri, un convegno sulle proprietà del pomodoro, visite al percorso termale, musica dal vivo.

Il trofeo Galvanina sarà assegnato al presidente dell'Enit, il verucchiese Pier Lugi Celli.

L'ingresso, giovedì e venerdi dalle 16 alle 24 e domenica dalle 10.30, è libero.

Copyright Newsrimini.it -

# lo Strillo - periodico d'informazione, turismo, ed attualità

## Cerca nel sito

Vai

- Home
- Chi siamo
- La Redazione
- Contatti
- Pubblicità
- Abbonamenti
- Dove acquistare
- Dove siamo

Tu sei qui:

- Home
- Notizie - Enogastronomia
- Al via il 13° Festival della Cucina Italiana

- I feed RSS
- Stampa
- Mappa del sito
- Facebook
- Twitter

## Al via il 13° Festival della Cucina Italiana

**Data pubblicazione: 27-08-2013**

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino,

da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini. La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora. Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita. Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno. Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano. Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità. Per l'elaborazione delle squisite pizze verranno utilizzati i prodotti offerti dalle rinomate aziende: Spadoni per la farina, Officine Spadoni per la mora e i formaggi, Cirio per il pomodoro, Saclà per le farciture ed il gustosissimo olio di Olitalia. Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito. Unteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it, oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

***Giuseppe De Girolamo***

- **Informazioni**
  - Bandi e gare
  - Legislazione
  - Tutti Gli Uomini Del Turismo
  - Le Borse Del Turismo Internazionali
  - I Convention Bureau
  - Assessorati al Turismo regionali d'Italia
  - Enti Bilaterali del Turismo in Italia (EBT)
  - FIAVET
- **Viaggi**
  - Italia
  - Oceania
  - Asia
  - America
  - Europa
  - trasporti

**- LSDmagazine - http://www.lsdmagazine.com -**

# "World Wide Chef 2013", a Rimini il premio chef più "web" d'Italia

Di Eleonora Gagliano Candela - 29 Agosto 2013 @ 03:00 - InEvidenza, food e dintorni | No Comments

Culminerà il prossimo 8 settembre, con la premiazione dei 3 ristoranti più "web oriented d'Italia" 2013, il "Premio **World Wide Chef**", riconoscimento speciale che renderà onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. Tre i vincitori che ritireranno la targa/attestato consegnato da **Sandro Romano**, consulente gastonomo della guida **Oraviaggiando.it** e dai webmaster della società Engenia S.r.l. di Fano che si sono occupati di scandagliare la rete cercando tra le "eccellenze del web".

Manca poco alla premiazione dei tre ristoranti più "web oriented d'Italia" 2013. Intorno alla prima edizione del "World Wide Chef" c'è stata sin da subito moltissima curiosità. Negli ultimi cinque anni, infatti, è cambiato in modo radicale il modo di comunicare, finanche il concetto di "passaparola", sostituito da nuovi meccanismi di condivisione e di "viral marketing". «Coloro che per primi si sono orientati verso un'efficace comunicazione multimediale e web-oriented - ci spiega Giovanni Mastropasqua, ideatore del premio insieme alla direttrice de La Madia Travelfood **Elsa Mazzolini** - sono riusciti a reggere il peso della crisi economica e a creare business e lavoro, pertanto vanno premiati. World Wide Chef non è solo un premio di grandissima attualità ma è anche un'interessante lente d'ingrandimento verso un nuovo modo di comunicare. Il web è una risorsa impagabile che con l'enogastronomia si sposa alla perfezione; una preziosa combinazione che genera attrazione verso una delle risorse più ricche che l'Italia vanta: il buon cibo e il buon bere.»

Il premio "World Wide Chef" verrà consegnato ai tre ristoratori italiani che meglio hanno dimostrato - nel lasso di tempo agosto 2012 - agosto 2013 - di aver saputo usare il web in tutte le sue declinazioni. «Abbiamo basato la nostra ricerca - ci spiega Giovanni Blasi direttore tecnico della società Engenia - su ogni tipo di interazione che può esserci tra utenti e ristoratori: Likes nella pagina fan, commenti, azioni, velocità nel rispondere alle prenotazioni e navigabilità del sito web. Per quanto riguarda Facebook, il valore che la nostra società ha dato a ciascun ristorante candidato non è stato, chiaramente, influenzato solo dalla quantità totale di fan. Piccole pagine possono avere valori più elevati rispetto a pagine di grandi dimensioni se ottengono dai loro fan un numero di interazioni più elevate. Abbiamo scandagliato la rete cercando siti veloci, versioni mobile delle pagine, foto, tweet e abbiamo analizzato eventuali problemi tecnici sui siti di proprietà (standard W3C, pagine in flash e altro ancora).»
World Wide Chef vuole dunque puntare i riflettori su un mezzo di comunicazione divenuto in pochi anni sempre più indispensabile, capace di amplificare il "passaparola" e generare nuovo business.

Non facile il compito della società **Engenia S.r.l. di Fano** che dopo aver scandagliato post, link e immagini, comunicherà nei prossimi giorni i nomi dei vincitori e per questa edizione si è avvalsa anche della collaborazione del nostro LSDmagazine.com in qualità di media partner. Tra i tantissimi candidati che in queste ultime ore si stanno contendendo il premio ci sono "vecchie conoscenze" come il ristorante Cracco di Milano, il ristorante Cucina Del Sud di Frank Rizzuti, il ristorante El Coq di Marano Vicentino, il ristorante Umami di Felice Sgarra, Le Calandre dei fratelli Alajmo, il ristorante Andreina di Loreto, **Peppe Zullo** con i suoi due ristoranti ma anche ristoranti meno famosi che proprio attraverso il web sono usciti dall'anonimato come il ristorante Lo Scudiero di Pesaro, La Locanda Antiche Macine di Santarcangelo di Romagna, il ristorante 13 Giugno di Milano, il ristorante Saviello di S. Mango Piemonte (SA), il ristorante Donna Fernanda di Massa Lubrense di Fernanda D'esposito.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana approda a Rimini Alta e,

approfittando della splendida location del Parco Terme della **Galvanina**, diventa ‘parco tematico’ dell’enogastronomia. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere, ecc. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

---

Articolo stampato da LSDmagazine: **http://www.lsdmagazine.com**

URL (indirizzo web): **http://www.lsdmagazine.com/world-wide-chef-2013-premio-chef-piu-%e2%80%9cweb%e2%80%9d-ditalia/14338/**

Copyright © 2009 LSDmagazine.com

Articolo pubblicato sul sito newsfood.com

newsfood.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/newsfood.com

**Estrazione** : 27/08/2013 23:40:29
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-103392-20130827-1095400453.pdf
**Audience** :

http://www.newsfood.com/q/4b841422/niko-romito-vince-il-trofeo-galvanina-come-chef-dell-anno-2013/

# Niko Romito vince il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013

**Abano Grand Hotel: i Discepoli di Escoffier, grandi cuochi dai 5 continenti**

L'evento è in programma a Rimini nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre)

Pubblicato il 28/08/2013 alle 00:16 Rimini - Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose.

Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso).

Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.

L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori.

Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi.

Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino - Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca

Copyright newsfood.com -

newsfood.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/newsfood.com

**Estrazione** : 27/08/2013 23:40:29
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-103392-20130827-1095400453.pdf
**Audience** :



(ristorante El Celler, Girona, Spagna).

Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina.

La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici.

La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio".

Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna.

Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

Ingresso gratuito facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana Redazione Newsfood.com +WebTv

Copyright newsfood.com -

**Comune di Arezzo**

14/08/2013 | Press release

## Il vero cibo di strada ad Arezzo con Streetfood

distribuito da noodls il 14/08/2013 14:07

13, 14 e 15 settembre "Streetfood Village" al Prato con gusto e divertimento

Il vero cibo di strada Italiano di nuovo protagonista al Prato il 13, 14 e 15 settembre ma prima sarà ospite del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre) a Rimini.

RIMINI - 6, 7 e 8 settembre 2013 "Streetfood Village" presso "Parco Termale della Galvanina" a Rimini Alta con 13° Festival della Cucina Italiana. Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada targato e garantito da Streetfood proveniente da Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello), i maestri carnaioli, la birra artigianale selezionata da Streetfood, la pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, il Trofeo Galvanina con Mogol, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni e con tanto altro ancora.

AREZZO - 13, 14 e 15 settembre "STREETFOOD VILLAGE" al Prato. Per la quarta volta Streetfood torna nella splendida cornice del Parco della Rimembranza all'interno del Prato tra il duomo e la fortezza medicea e a pochi passi dalla casa museo di Francesco Petrarca, la basilica di San Francesco con gli affreschi di Piero della Francesca, Piazza Grande con le logge di Giorgio Vasari e tanti altri siti d'arte e storia importanti dall'etrusco al medioevo. Nei giorni dell'evento oltre a birra artigianale, cibi di strada da tutta Italia e ospiti stranieri di cucina balcanica, messicana, spagnola e argentina esporranno anche stand con prodotti tipici della terra di Arezzo. Ogni sera musica live e dj set anche con ritmi e danze caraibiche. Sarà possibile prenotare visite guidate ad Arezzo grazie alla collaborazione con una guida accreditata con ritrovo all'info point Streetfood.

Tutti gli aggiornamenti su sito www.streetfood.it e social network: profilo "Streetfood Italia" su Facebook, Twitter e Instagram.

Smartlinks | **Comune di Arezzo** | **Enti locali** | **Hobby e tempo libero** | **Notizie locali** | **Capoluoghi e metropoli**

Articolo pubblicato sul sito nqnews.it

nqnews.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/nqnews.it

**Estrazione** : 28/08/2013 11:43:44
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-191763-20130828-1096084220.pdf
**Audience** :

http://www.nqnews.it/news/148104/Il_Festival_della_Cucina_Italiana_approda_a_Rimini.html

# Il Festival della Cucina Italiana approda a Rimini

Dal 6 all'8 settembre al Parco Terme Galvanina di Covignano (ex Bandiera Gialla) la 13ª edizione dell'importante kermesse del gusto

rimini Tutto pronto per la 13ª edizione del Festival della Cucina Italiana, che quest'anno approda a Rimini, nella splendida cornice del Parco Terme Galvanina dopo aver fatto tappa in tante altre regioni italiane negli anni passati.

Per tre giorni (6, 7 e 8 settembre) il grande parco di Covignano diventerà una gigantesca isola del gusto che per tre giorni, con 10mila metri quadrati dove verrà espositi e si potrà gustare il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola.

Con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un festival della bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche tanta musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora sotto la supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani.

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno 4 premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di Enit, agenzia nazionale del turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset, Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro (due Stelle Michelin, tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose).

Copyright nqnews.it -

Articolo pubblicato sul sito nqnews.it

nqnews.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/nqnews.it

**Estrazione** : 28/08/2013 11:43:44
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-191763-20130828-1096084220.pdf
**Audience** :

http://www.nqnews.it/news/148104/Il_Festival_della_Cucina_Italiana_approda_a_Rimini.html

I premi e il Trofeo Nazionale Galvanina verranno consegnati domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme Galvanina.

L'ingresso è gratuito: venerdì e sabato aperto dalle 16 alle 24, domenica dalle 10,30 alle 22.

Info FB: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Copyright nqnews.it -

Articolo pubblicato sul sito it.paperblog.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

**Estrazione** : 22/08/2013 20:36:32
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-169590-20130822-1088456679.pdf
**Audience** :

http://it.paperblog.com/festival-della-cucina-italiana-rimini-settembre-2013-1930941/

# Festival della cucina italiana Rimini settembre 2013

**Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;**

13° Festival della Cucina Italiana, Parco Terme Galvanina - Rimini Alta 6-7-8 settembre 2013

Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana , dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani .

FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA - STREETFOOD VILLAGE Streetfood , l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione

Articolo pubblicato sul sito it.paperblog.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

**Estrazione** : 22/08/2013 20:36:32
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-169590-20130822-1088456679.pdf
**Audience** :

http://it.paperblog.com/festival-della-cucina-italiana-rimini-settembre-2013-1930941/

alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria.

Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti.

Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari.

Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso.

Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola , sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi .

Cucina e prodotti di grande qualità serviti gradevolmente in belle tavole apparecchiate, con attenti camerieri, spaziando in una carta menu che proporrà piatti di grande sapore ed eleganza.

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI A Rimini c'è anche aria di disfida...

Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola , ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi.

Due eccellenze a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese .

FESTIVAL DELLA PIZZA Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno , celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito , primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Insieme a loro, Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza.

Quindi pizza per tutti, grande qualità e piccoli prezzi.

FESTIVAL DELLA BIRRA Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili.

E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l' Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

Copyright it.paperblog.com -

Articolo pubblicato sul sito it.paperblog.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

**Estrazione** : 22/08/2013 20:36:32
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-169590-20130822-1088456679.pdf
**Audience** :

http://it.paperblog.com/festival-della-cucina-italiana-rimini-settembre-2013-1930941/

FESTIVAL DEL VINO Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore.

Vini del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, dei Colli Riminesi e delle Marche si affiancano al Primitivo di Manduria o al Dolcetto d'Alba, in una panoramica affascinante per chi ama o si avvicina al settore enologico.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo.

Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali.

Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA' Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole.

Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà.

Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

TROFEO NAZIONALE GALVANINA Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina.

Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli , presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore , lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra , Vittorio Sgarbi , e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio.

Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà

Articolo pubblicato sul sito it.paperblog.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

**Estrazione** : 22/08/2013 20:36:32
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-169590-20130822-1088456679.pdf
**Audience** :

http://it.paperblog.com/festival-della-cucina-italiana-rimini-settembre-2013-1930941/

domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

PREMIO "WORLD WIDE CHEF" Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana.

Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

Info Festival della Cucina Italiana:

Copyright it.paperblog.com -

Articolo pubblicato sul sito quotidianodelnord.it

quotidianodelnord.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/quotidianodelnord.it

**Estrazione** : 27/08/2013 10:58:36
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-182057-20130827-1094300257.pdf
**Audience** :

http://www.quotidianodelnord.it/index.php?option=com_content&view=article&id=296118:al-via-in-emilia-romagna-il-13d-festival-

# Enogastronomia, in Emilia-Romagna il 13° Festival nazionale della Cucina Italiana

Emilia Romagna

(Sesto Potere) - Rimini - 27 agosto 2013 - Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa

Copyright quotidianodelnord.it -

quotidianodelnord.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/quotidianodelnord.it

**Estrazione** : 27/08/2013 10:58:36
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-182057-20130827-1094300257.pdf
**Audience** :



racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora.

Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita.

Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno.

Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano.

Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità.

Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito.

Ulteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it , oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana .

Giuseppe De Girolamo Ultimo aggiornamento Martedì 27 Agosto 2013 09:39

Copyright quotidianodelnord.it -

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO: PUBLIMEDIA ITALIA CLICK HERE

Ravenna Marina di Ravenna Lugo Mezzano Faenza Bagnacavallo Russi Santarcangelo Rimini Argenta Realizza i tuoi desideri PROFUMERIE Sabbioni 60 ETHÒS

RAVENNA24ORE.it

HOME RAVENNA CERVIA FAENZA LUGO MATURITÀ FESTIVAL CERCA ACCEDI

HOME › RAVENNA › "TROFEO GALVANINA" A LEONARDO SPADONI

Inviato da R3 il Gio, 22/08/2013 - 12:11

# "Trofeo Galvanina" a Leonardo Spadoni

*La consegna al Festival della Cucina di Rimini*

22 Agosto 2013 | Economia & Lavoro | Ravenna |

Il prestigioso Trofeo Galvanina nella sezione 'imprenditoria' in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni. La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre). Nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale (2011) e a Carla Latini (2012).

Mi piace 0 Tweet 0 0

Calendario

## Rispondi

**Il tuo nome:** *

**E-mail:** *

Il contenuto di questo campo è privato e non verrà mostrato pubblicamente.

**Homepage:**

**Oggetto:**

**Commento:** *

ULTIME NOTIZIE IN PROVINCIA

- Il "magnifico mondo di Lenci" in mostra in piazza del Popolo
- Vacanza a Milano Marittima anche per il torrone di Cremona
- Marina Romea: "tutta a zona 30 km/h"
- Cervia, lavori nei parchi giochi
- Castel Bolognese: una nuova sezione per la scuola d'infanzia

1 di 6562 ››

COMMENTI RECENTI

- Gatti avvelenati in pineta
  in *Gatti morti avvelenati nella colonia a...*
- Almeno ciclomotori, motocicli
  in *"Segnaletica pericolosa nella rotonda di...*
- Miopia dell'Amministrazione
  in *Via Boccaccio diventa strada pedonale*
- Bisognerebbe spiegarlo ai
  in *"Segnaletica pericolosa nella rotonda di...*
- marina
  in *Marina di Ravenna, "storia di un declino"*
- Che tristezza
  in *Marina di Ravenna, "storia di un declino"*
- Servizio navetta alla domenica si va ma...
  in *Marina di Ravenna, "storia di un declino"*
- Vorrei aggiungere che
  in *"Segnaletica pericolosa nella rotonda di...*
- Ferma restando la questione
  in *"Segnaletica pericolosa nella rotonda di...*
- Spett.le Sig. Lucchi, è
  in *Gatti morti avvelenati nella colonia a...*
- Che punizione sarebbe?
  in *Controllato dai Carabinieri tenta di...*
- la solita anarchia delle biciclette
  in *"Il caos ciclistico di Ravenna ha...*
- Un'illuminazione!
  in *"Segnaletica pericolosa nella rotonda di...*

AGENDA e24

**SPETTACOLI, APPUNTAMENTI, CULTURA E TANTO ALTRO...**
Vacanza a Milano Marittima anche per il torrone di Cremona -
Fra violini e cornamuse, Lugo si

LETTORI you 24

**LE TUE LETTERE, LE TUE FOTO, I TUOI VIDEO, LA TUA CITTÀ**
"Il caos ciclistico di Ravenna ha oltrepassato il limite" -
Marina, marciapiedi assaltati da auto

ARENE ESTIVE

**ESTATE AL CINEMA**
Cineparco delle Cappuccine Bagnacavallo -
Arena Cinema Massa Lombarda -
Lugo Cinema Estate -

ARTE

**GLI APPUNTAMENTI NEI MUSEI E NELLE GALLERIE**
Capitani e Peugeot: "Un viaggio nell'immagine" in mostra a Lugo -
L'architettura di Tito Chini in mostra -

RAVENNATODAY

# A Leonardo Spadoni il Trofeo Galvanina 'Imprenditoria'

Il prestigioso Trofeo Galvanina nella sezione 'imprenditoria' in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni

Redazione · 22 Agosto 2013

Il prestigioso Trofeo Galvanina nella sezione 'imprenditoria' in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni. La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre). Nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell'uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale (2011) e a Carla Latini (2012).

**Chi è Leonardo Spadoni -** Leonardo Spadoni costituisce la terza generazione nella guida dell'impresa molitoria, ereditata dal padre Libero, prima ancora fondata da Livio. Leonardo sin da giovanissimo frequenta il molino di famiglia, nutrendo nel contempo interessi molto variegati come la storia, l'arte e la cultura, passioni che manterrà anche in età adulta e che caratterizzeranno la sua attività di imprenditore. Dopo la laurea in Giurisprudenza a Bologna, nel 1975, mantenendo una promessa fatta al padre, entra in azienda: si integra all'ambiente, fa parte dei giovani di Confindustria e in breve tempo Libero gli lascia completamente in mano tutti gli aspetti dell'impresa.

In questi anni arrivano le grandi intuizioni che cambiano il volto all'impresa: l'aspirazione è quella di rendere la sua farina un prodotto definito e riconoscibile, scelta dal consumatore in modo consapevole per la sua qualità certificata. Il successo premia le sue idee ma a Leonardo non basta e passa alla "fase due" della strategia, ovvero produrre farine specifiche per i diversi usi di cucina e offrire alle famiglie ciò che prima era destinato esclusivamente ai professionisti. Sfrutta appieno tutte le possibilità date dal progresso tecnologico e al contempo diviene un abile stratega nel campo della comunicazione.

In tempi recenti matura una delle idee più ambiziose: trasformare Molino Spadoni in un vero e proprio gruppo alimentare, una realtà ampia e multiforme con un saldo legame con le sue origini: Leonardo, infatti, non perde occasione per ribadire l'amore verso la terra che gli ha dato i natali, come dimostrano le tante iniziative intraprese in questi anni e che uniscono la passione per l'arte con la valorizzazione del territorio. "Mosaico di Notte", il "Settembre Dantesco", il Premio Giornalistico "Guidarello", sono solo alcune delle manifestazioni culturali di cui Leonardo si è fatto promotore, e che gli sono valse nel 2008 il premio di "Romagnolo dell'Anno", attribuitogli dai suoi concittadini per "gli eccellenti risultati conseguiti in Italia e all'estero e per il felice abbinamento tra le esigenze del moderno mercato dei consumi e il rispetto delle tradizioni e delle specialità del passato".

**Focus sul Gruppo Alimentare Spadoni -** Il Gruppo Alimentare Spadoni è una realtà attiva in molti segmenti del settore alimentare. Capofila è Molino Spadoni, azienda leader nel mercato italiano delle farine speciali e preparati con una quota di mercato del 50,6% nel canale retail (GDO Italia, dati IRI Infoscan settembre 2012), una quota importante nel canale Catering e presenza in forte crescita nel mercato estero. Le aziende che affiancano Molino Spadoni all'interno del Gruppo sono attive in numerosi comparti, dalla farina al dolciario, dai prodotti tipici romagnoli, in particolare salumi e formaggi, a prodotti funzionali e salutistici. Importante l'accordo di licensing con il consorzio Almaverde Bio (di cui Molino Spadoni è socio) per il settore farine, prodotti da forno, pane e sostitutivi e riso.

Il Gruppo Spadoni ha realizzato una vera e propria filiera di produzione biologica. Gli agricoltori si legano in filiera e conservano i loro cereali biologici attraverso I.S.A. (Italiana Stoccaggi Agricoli), una Società del Gruppo che utilizza tecniche innovative per preservare le caratteristiche del grano senza l'utilizzo di trattamenti antiparassitari né di $CO_2$. La produzione delle farine avviene nel Molino del Savio, mulino del Gruppo dedicato esclusivamente alla produzione di farine biologiche, ricavate non solo dal grano tenero ma anche da cereali alternativi come kamut, grano saraceno, avena e segale, con una capacità produttiva di 700 quintali al giorno. I prodotti, infine, si fregiano del marchio Almaverde Bio, brand di riferimento in Italia per il mondo del biologico.

Tra i progetti più lungimiranti, Officine Gastronomiche Spadoni, società del Gruppo che punta alla valorizzazione delle eccellenze gastronomiche della Romagna attraverso due business principali: la produzione di carni e salumi di altissima qualità ottenuti dai pregiati suini di Mora Romagnola, allevati allo stato semibrado a Zattaglia di Brisighella (RA), che conta 90 ettari di terreno a disposizione di 600 capi, e quella di formaggi tipici della Romagna, tutti realizzati esclusivamente con latte fresco 100% italiano di Alta Qualità, lavorato immediatamente dopo la mongitura nel caseificio di Imola, specializzato da decenni in queste produzioni.

**Il Festival della Cucina Italiana -** Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano. L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si

trasformerà in ‘parco tematico’ dell’enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

**Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it**

Annuncio promozionale

La tua pubblicità qui, scopri tutte le offerte!

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;
Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.
Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

citynews

© Copyright 2010-2013 - RavennaToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews"
reg. tribunale di Roma n. 92/2010.

Username Password PASSWORD DIMENTICATA REGISTRATI A REEDGOURMET.IT

Reedgourmet

Segui Reedgourmet su facebook

CUCINA PASTICCERIA GELATERIA PANIFICAZIONE ricerca...

NEWS PROTAGONISTI INTERVISTE RICETTE LOCALI EVENTI&CORSI COMMUNITY BOOK SHOP AZIENDE PRODOTTI

REEDGOURMET.IT NEWS PREMIO WORLD WIDE CHEF

NOTIZIE

Like 0 Tweet Pin it

# Premio World Wide Chef

**03.09.2013**

**Sfruttare internet per rendersi sempre più visibili ai clienti, e comunicare, worldwide appunto, tutto quello che riguarda la propria attività, il proprio locale e le proprie iniziative**

Per dare un riconoscimento a tutti i ristoratori che hanno voluto intraprendere questa strada, anche quest'anno, e per la precisione l'8 settembre, Sandro Romano, direttore editoriale della guida **Oraviaggiando.it** e i webmaster della società Engenia S.r.l. di Fano consegneranno il premio World Wide Chef ai ristoranti più web oriented.

La valutazione verrà fatta su come il web è stato utilizzato dai ristoratori nel lasso di tempo tra agosto 2012 e agosto 2013 considerando Likes nella pagina fan, commenti, azioni, velocità nel rispondere alle prenotazioni e navigabilità del sito web.
Naturalmente ci sono alcune indiscrezioni ma non vogliamo sbilanciarci: **in occasione della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana,** a Rimini Alta, scopriremo presto chi saranno i vincitori dell'edizione del 2013.

**parole chiave:**

ALTA CUCINA ALTA RISTORAZIONE CUCINA ITALIANA FESTIVAL CUCINA ITALIANA ORAVIAGGIANDO WEB ORIENTED WEBMASTER WORLD WIDE CHEF

Reed Gourmet
Like 8,075

C O M M U N I T Y

forni a gas o forni elettrici ? quali comprare comparando prezzi,consu
INSERITA DA birman

desidero avere la ricetta e la procedura dei biscottini pratesi BRUTTI
INSERITA DA kurma44

Rational o Zanussi touch screen?? quale sono le differenze??
INSERITA DA cobramilitare

V E D I C O M M U N I T Y

Username Password PASSWORD DIMENTICATA REGISTRATI A REEDGOURMET.IT

Reedgourmet

Segui Reedgourmet su facebook

CUCINA PASTICCERIA GELATERIA PANIFICAZIONE ricerca...

NEWS PROTAGONISTI INTERVISTE RICETTE LOCALI EVENTI&CORSI COMMUNITY BOOK SHOP AZIENDE PRODOTTI

REEDGOURMET.IT NEWS 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

APPUNTAMENTI Like 0 Tweet Pin it

# 13° Festival della Cucina Italiana

**05.09.2013**

**Si apre il 6 settembre la 13 edizione del festival a Rimini, più precisamente al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta**

Un festival enogastronomico a tutto tondo, con degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo cui si aggiungono appuntamenti importanti come la consegna del prestigioso **Trofeo Galvanina** domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

E si può davvero parlare di "festival nel festival" perché sono **moltissimi i punti di incontro tematici all'interno di questa grande kermesse:** festival del cibo di strada, dei mastri carnaioli, della pizza, della birra, del vino, fino al festival dell'acqua salutare, del benessere e della solidarietà.
Insomma, un'occasione da non perdere assolutamente, sia per chi ama la buona cucina sia per coloro che pensano che il cibo sia anche un modo per prendersi cura di sé stessi.

Info **Festival della Cucina Italiana**
Ingresso gratuito - **facebook**

Gallery

parole chiave:
CHEF STELLATI DEGUSTAZIONI BIRRA ENIT FESTIVAL DEL CIBO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA FESTIVAL GASTRONOMICI MOLINO SPADONI OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI TROFEO GALVANINA

Reed Gourmet
Like 8,086

Articolo pubblicato sul sito riminibeach.it

riminibeach.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/riminibeach.it

**Estrazione** : 28/08/2013 16:19:07
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-137126-20130828-1096545327.pdf
**Audience** :

http://www.riminibeach.it/notizie/festival-della-cucina-italiana-rimini-2013

# Festival Della Cucina Italiana Rimini 2013

**LEGGI TUTTO , Categoria : Sagre Feste , Ivan Casilli , NOTIZIE RIMINI , NOTIZIE RICCIONE**

Covignano diventa isola del gusto con il Festival della Cucina Italiana

Il Festival del gusto offrirà ovviamente tante degustazioni ma anche convegni, incontri, musica, proposte culinarie e trattamenti benessere del corpo il tutto sotto la supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani.

Anche quest'anno il Festival della Cucina Italiana ha deciso di assegnare 4 premi a personaggi importanti che si sono distinti nel giornalismo, cultura, imprenditoria e ovviamente cucina.

I premi e il Trofeo Nazionale Galvanina saranno consegnati domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme Galvanina.

I fortunati vincitori di quest'anno sono lo chef stellato Niko Romito del famoso ristorante Reale di Castel di Sangro, due Stelle Michelin, tre Forchette Gambero Rosso e miglior chef d'Italia per la guida Identità Golose! Premi anche per l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, per Pier Luigi Celli presidente di Enit agenzia nazionale del turismo ed infine Gioacchino Bonsignore, giornalista enogastronomico di Mediaset.

Il Festival sarà aperto dalle ore 16 alle ore 24 da venerdì a sabato mentre domenica dalle ore 10.30 alle ore 22.

L'ingresso sarà gratuito.

Per maggiori informazioni consultare la pagina Facebook all'indirizzo: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

Copyright riminibeach.it -

RIMINITODAY

# Trofeo Galvanina Rimini a Niko Romito: eletto miglior chef 2013

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Redazione · 27 Agosto 2013

Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;

Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

Annuncio promozionale

La tua pubblicità qui, scopri tutte le offerte!

Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

RIMINITODAY

# A Gioacchino Bonsignore Trofeo Galvanina sezione 'Giornalismo'

La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana

Redazione · 30 Agosto 2013

Da oltre dieci anni racconta l'Italia del cibo: da nord a sud, una narrazione fatta di tanti attori alle prese col perfezionismo di sapori, odori e tradizioni. Storie, volti, territori, prodotti: tutto questo ha trovato in Gioacchino Bonsignore uno degli interpreti più genuini del giornalismo italiano ben prima del profluvio di programmi culinari pronto a invadere la programmazione televisiva del nostro quotidiano. E proprio per questa sua narrazione originale al giornalista inventore di 'Gusto' sulle reti Mediaset sarà consegnato il Trofeo Galvanina nella sezione 'giornalismo'.

La consegna del riconoscimento avverrà domenica 8 settembre a Rimini alle ore 12,30 nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre). Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all'ideatore di Eat Parade su Rai Due Bruno Gambacorta (2011) e alla redattrice di 'Terra e Sapori' su Rai Uno Anna Scafuri (2012).

Origini siciliane, romano d'adozione, Bonsignore dopo gli esordi nella carta stampata da oltre un ventennio è approdato stabilmente in televisione, in qualità di caporedattore del Tg5 e di conduttore. Da oltre dieci anni è curatore di 'Gusto', uno primi programmi di approfondimento dedicati alla cucina italiana, in coda al telegiornale delle ore 13.

Annuncio promozionale

La tua pubblicità qui, scopri tutte le offerte!

Negli ultimi tre mesi ha curato il programma di approfondimento Tg5Puntonotte. Diverse le pubblicazioni dedicate alla cucina, tra le ultime, 'Gusto. Le 150 ricette d'Italia' (2012) e 'Le nuove ricette di Gusto. Con uno speciale dolci' (2011). Una curiosità: Bonsignore non ha mai nascosto la sua grande passione per il giallo, argomento della sua tesi di laurea in Lettere.

citynews

© Copyright 2010-2013 - RiminiToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews"
reg. tribunale di Roma n. 92/2010.

RIMINITODAY

# Oltre 32mila persone al Festival della Cucina Italiana

"Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità", afferma Rino Mini, Presidente di Galvanina Spa.

Redazione · 9 Settembre 2013

Chiusura con il botto per il Festival della Cucina Italiana che ha superato le 32mila presenze nella tre giorni dedicata al gusto. Un Festival della Bontà che negli oltre 10mila metri quadrati del Parco Galvanina ha raccolto il meglio dei sapori di tutta la Penisola, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana. “Il successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità", afferma Rino Mini, Presidente di Galvanina Spa.

"La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima, anche perché la location ben si presta a eventl di questo tipo - chiosa Mini -. Già abbiamo in cantiere alcune idee, legate sia all’ampliamento dell’area espositiva, sia ai contenuti, a partire da un incremento dell’offerta gastronomica e della convegnistica. La grande attenzione che ha avuto il convegno sul pomodoro, che ha portato a Rimini otto tra i maggiori esperti in materia, ne è un chiaro segnale. Non possiamo fermarci qui, dobbiamo volgere lo sguardo al futuro per proporre un Festival ancora migliore”.

Raccoglie la sfida Elsa Mazzolini, ideatrice e curatrice del Festival, da tredici anni in giro per l’Italia con la sua kermesse itinerante. Come ha ricordato Pier Luigi Celli in occasione della cerimonia di conferimento del Trofeo Galvanina, a quattro testimonial eccellenti nei settori cultura, imprenditoria, giornalismo e gastronomia, “la cucina è una delle migliori ambasciatrici del made in Italy: l’importante è esserne consapevoli. Mi auguro che le istituzioni lo siano e comprendano la portata di un evento come questo”.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a RiminiToday!

E sempre nell’ottica dello sguardo rivolto al futuro, ieri (domenica) il Festival ha chiuso la premiazione del premio World Wide Chef, riconoscimento speciale che rende onore all'organizzazione ristorativa italiana che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità, il proprio lavoro e le proprie iniziative attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. A vincere questa prima edizione è stato il giovanissimo cuoco stellato Lorenzo Cogo con il suo ristorante El Coq di Marano Vicentino, con questa motivazione: “Per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l’identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale: innovativo e fruttuoso è risultato l’utilizzo combinato degli strumenti sociali quali Twitter, Istagram e Facebook”.

citynews

© Copyright 2010-2013 - RiminiToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews"
reg. tribunale di Roma n. 92/2010.

Ristorazione & Catering

CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

cateringross CONTATE SU DI NOI www.cateringross.it ELENCO GROSSISTI

NEWS

"Tutti pazzi in città": nove trattorie si incontrano a Faenza Pubblicato da 2 giorni

Ricerca articoli



# 13° Festival della Cucina Italiana

*By Redazione on settembre 5, 2013*

Dalla Salumoterapia alle Sfogline, dal cibo di strada a Niko Romito, il **13° Festival della Cucina Italiana apre i battenti dal 6 all'8 settembre in quel di Rimini** dopo aver fatto il giro in diverse location dello stivale per offrire, nei 10 mila metri quadrati del Parco Terme della Galvanina, un tuffo nel meglio del cibo, del vino e della birra, da conoscere e degustare attraverso i **numerosi appuntamenti della kermesse supervisionati da Gianfranco Vissani** *(fotografia di Pasquale Spinelli).*

Da dove cominciare?

Magari dallo **Streetfood Village**, dove si celebrerà un vero e proprio Festival del Cibo di Strada: dalla Sicilia pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli, dall'Abruzzo arrosticini di pecora abruzzesi, dalle Marche olive e fritto ascolano, dalla Toscana lampredotto e porchetta di Monte san Savino, dal Lazio coni di pesce fritto, dalla Puglia le bombette di Alberobello; accanto ad essi tanti produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette, la piadina romagnola della Lella, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso e del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola.

Si continua con il Festival con la **cucina** del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi, il ristorante Pomod'Oro Beach con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione e la ristorazione veloce di Degusto – Viaggio in Italia.

E la sfida dove la mettiamo? Ma nel piatto, con il **Festival dei Maestri Carnaroli** e la battaglia a suon di forchette tra la carne di Mora Romagnola e la Chianina toscana; super partes Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la **Salumoterapia**, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto e tra le eccellenze la vera Carne Scozzese.

Impossibile celebrare la cucina italiana senza dedicare a Lei ampio spazio: Lei è la **pizza**, e tre maestri mondiali si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Pizza e… birra, of course: il **Festival della Birra** mette in scena le creazioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone.

Ma non solo, vino e acqua vogliono la loro giusta parte: ecco allora le **migliori produzioni vitivinicole regionali** che potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, ed ecco le famose **Acque Termali e digestive della Galvanina**.

Grande interesse anche per il **Benessere e il Biologico** e alle lezioni di pasta con le **Sfogline Romagnole**: una apposita area sarà dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

Al Ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre alle 17,30 si discute de **"Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere"** con otto i relatori tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

Domenica 8 settembre alle 12.30 sul palco del Parco Terme si svolgerà il **Trofeo Nazionale Galvanina**: quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del ristorante Reale di Castel di Sangro.

Novità di questa edizione il **Premio "World Wide Chef",** un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso internet.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Festival della Cucina Italiana
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;
Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.
Ingresso gratuito
Facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

**acqua** **birra** **carousel** **cucina italiana** **Festival della cucina italiana** **gianfranco vissani** **news** **piadina** **pizza** **produttori** **sfogline** **street food** **tradizione** **vino**

## ARTICOLI CORRELATI

**Total Flower**

**Amerigo dal 1934**

**Festival delle Sagre e Douja d'Or, Asti in mostra, un paradiso per i ghiottoni**

**Una sosta al Prosciutto di Parma nel centro di Milano**

## LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

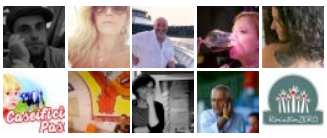
Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>`

**Commento all'articol**

## FACEBOOK

Ristorazione & Catering
Like
6,234 people like Ristorazione & Catering.



Facebook social plugin

**ULTIMI** **POPULARI** **COMMENTI**

**13° Festival della Cucina Italiana**
Dalla Salumoterapia alle Sfogline, dal cibo di strada a...
Pubblicato da 1 ora **0**

**Total Flower**
Drink del barman Alessandro Zana, Ristorante Da Vittorio –...
Pubblicato da 20 ore **0**

**Amerigo dal 1934**
"La trattoria è un luogo che vale quanto la...
Pubblicato da 20 ore **0**

**Festival delle Sagre e Douja d'Or, Asti in mostra, un paradiso per i ghiottoni**
Succede ad Asti, a partire dal prossimo weekend di...

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna

**Ultim'ora**

Ravenna / Ravenna & Dintorni / Rimini / Rimini & Dintorni

HOME > Ravenna & Dintorni > Ravenna > Rimini. Il Trofeo Galvanina sezione ‘imprenditoria’ va a Leonardo Spadoni celebre nome di punta nel settore delle farine speciali.

swing.6:31

# Rimini. Il Trofeo Galvanina sezione ‘imprenditoria’ va a Leonardo Spadoni celebre nome di punta nel settore delle farine speciali.

Leonardo Spadoni. Immagine di repertorio.

Metadrine 120 capsule
www.Super-Smart.eu
Formulazione termogenica avanzata Mix potente e a largo spettro
Scegli Tu!

**RIMINI.** Il prestigioso **Trofeo Galvanina** nella sezione *‘imprenditoria’* in questa edizione va a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni. La consegna del riconoscimento avverrà **domenica 8 settembre** a Rimini alle ore 12.30 nel Parco Terme Galvanina nell’ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre). Nome di punta nel mercato italiano delle farine speciali e preparati, Spadoni è stato tra i primi imprenditori del settore a intuire la necessità di offrire farine specifiche per utilizzi diversi anche nell’uso domestico. Nelle edizioni passate il Trofeo Galvanina è stato assegnato all’imprenditore americano della pasta Joseph Vitale (2011) e a Carla Latini (2012).

**Chi è Leonardo Spadoni.**

Leonardo Spadoni costituisce la terza generazione nella guida dell'impresa molitoria, ereditata dal padre Libero, prima ancora fondata da Livio. Leonardo sin da giovanissimo frequenta il molino di famiglia, nutrendo nel contempo interessi molto variegati come la storia, l'arte e la cultura, passioni che manterrà anche in età adulta e che caratterizzeranno la sua attività di imprenditore.

Dopo la laurea in Giurisprudenza a Bologna, nel 1975, mantenendo una promessa fatta al padre, entra in azienda: si integra all'ambiente, fa parte dei giovani di Confindustria e in breve tempo Libero gli lascia completamente in mano tutti gli aspetti dell'impresa.
In questi anni arrivano le grandi intuizioni che cambiano il volto all'impresa: l'aspirazione è quella di rendere la sua farina un prodotto definito e riconoscibile, scelta dal consumatore in modo consapevole per la sua qualità certificata. Il successo premia le sue idee ma a Leonardo non basta e passa alla "fase due" della strategia, ovvero produrre farine specifiche per i diversi usi di cucina e offrire alle famiglie ciò che prima era destinato esclusivamente ai professionisti. Sfrutta appieno tutte le possibilità date dal progresso tecnologico e al contempo diviene un abile stratega nel campo della comunicazione.

In tempi recenti matura una delle idee più ambiziose: trasformare Molino Spadoni in un vero e proprio gruppo alimentare, una realtà ampia e multiforme con un saldo legame con le sue origini: Leonardo, infatti, non perde occasione per ribadire l'amore verso la terra che gli ha dato i natali, come dimostrano le tante iniziative intraprese in questi anni e che uniscono la passione per l'arte con la valorizzazione del territorio. *"Mosaico di Notte"*, il *"Settembre Dantesco"*, il Premio Giornalistico "Guidarello", sono solo alcune delle manifestazioni culturali di cui Leonardo si è fatto promotore, e che gli sono valse nel 2008 il premio di *"Romagnolo dell'Anno"*, attribuitogli dai suoi concittadini per *"gli eccellenti risultati conseguiti in Italia e all'estero e per il felice abbinamento tra le esigenze del moderno mercato dei consumi e il rispetto delle tradizioni e delle specialità del passato"*.

**Focus sul Gruppo Alimentare Spadoni.**
Il Gruppo Alimentare Spadoni è una realtà attiva in molti segmenti del settore alimentare. Capofila è Molino Spadoni, azienda leader nel mercato italiano delle farine speciali e preparati con una quota di mercato del 50,6% nel canale retail (GDO Italia, dati IRI Infoscan settembre 2012), una quota importante nel canale Catering e presenza in forte crescita nel mercato estero.

Le aziende che affiancano Molino Spadoni all'interno del Gruppo sono attive in numerosi comparti, dalla farina al dolciario, dai prodotti tipici romagnoli, in particolare salumi e formaggi, a prodotti funzionali e salutistici. Importante l'accordo di licensing con il consorzio

Almaverde Bio (di cui Molino Spadoni è socio) per il settore farine, prodotti da forno, pane e sostitutivi e riso.

Il Gruppo Spadoni ha realizzato una vera e propria filiera di produzione biologica. Gli agricoltori si legano in filiera e conservano i loro cereali biologici attraverso I.S.A. (Italiana Stoccaggi Agricoli), una Società del Gruppo che utilizza tecniche innovative per preservare le caratteristiche del grano senza l'utilizzo di trattamenti antiparassitari né di CO2. La produzione delle farine avviene nel Molino del Savio, mulino del Gruppo dedicato esclusivamente alla produzione di farine biologiche, ricavate non solo dal grano tenero ma anche da cereali alternativi come kamut, grano saraceno, avena e segale, con una capacità produttiva di 700 quintali al giorno. I prodotti, infine, si fregiano del marchio Almaverde Bio, brand di riferimento in Italia per il mondo del biologico.

Tra i progetti più lungimiranti, Officine Gastronomiche Spadoni, società del Gruppo che punta alla valorizzazione delle eccellenze gastronomiche della Romagna attraverso due business principali: la produzione di carni e salumi di altissima qualità ottenuti dai pregiati suini di Mora Romagnola, allevati allo stato semibrado a Zattaglia di Brisighella (RA), che conta 90 ettari di terreno a disposizione di 600 capi, e quella di formaggi tipici della Romagna, tutti realizzati esclusivamente con latte fresco 100% italiano di Alta Qualità, lavorato immediatamente dopo la mongitura nel caseificio di Imola, specializzato da decenni in queste produzioni.

**Il Festival della Cucina Italiana.**
Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in *'parco tematico'* dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 6 settembre ore 16 -24;

Sabato 7 settembre ore 16-24;

Domenica 8 settembre ore 10,30-22.

Ingresso gratuito.

Centro per l'Impiego
Scopri come Iscriverti alle Liste di Disoccupazione del tuo Comune!
www.paginebianche.it/liste-lav...

Metadrine 120 capsule
Formulazione termogenica avanzata
Mix potente e a largo spettro
www.Super-Smart.eu
Scegli Tu!

**Ti potrebbe interessare anche...**

-
  ‘Emilia Romagna è Un Mare di Sapori’: nel nome di Verdi agricoltore l’edizione 2013 della manifestazione.
  EMILIA ROMAGNA. Giuseppe Verdi fu anche un appassionato e abile imprenditore agr...
-
  Emilia Romagna. Un cuscino ci salverà!: a sostegno della sicurezza stradale di pedoni e ciclisti.
  EMILIA ROMAGNA. Sabato 15 giugno pedoni e ciclisti, definiti gli “utenti deboli”...
-
  Emilia Romagna. La Regione incontra le sentinelle della mobilità sostenibile.
  EMILIA ROMAGNA. Il miglior mezzo per la mobilità sostenibile, economico, affidab...
-
  Le Città dell’Arte dell’Emilia Romagna promuovono lo slow bike con un opuscolo.
  EMILIA ROMAGNA. L’Emilia Romagna offre interessanti opportunità per tutto l’anno...
-
  Emilia Romagna. Domenica 10 marzo si celebra la Giornata Ecologica.
  EMILIA ROMAGNA. Ravenna, con Cesena, Faenza, Forlì e Rimini, promuove per la pri...

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna



# Rimini e Trofeo Galvanina. A Niko Romito, autodidatta, il riconoscimento di miglior chef 2013.

Niko Romito

Pappis
€ 0,99 - IKEA Italia
Basta un click per tornare in IKEA.

Appartamenti mare rimini
rimini.soloaffittivacanze.it
Cerchi un appartamento Rimini?
Scopri le nostre offerte da 300€

Hotel Bambini Val Venosta
www.selectedhotels.it
Scopri i alberghi per vacanze con tutta la famiglia - Richiedi!
Scegli Tu!

RIMINI. Due stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della cucina italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

LA SCHEDA. Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla

famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino – Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare – Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.
Nel 2011 fonda la Niko Romito formazione, scuola di alta formazione e specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede formativa accreditata per la Formazione superiore, Formazione post obbligo formativo e l'Alta formazione.
Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: 'Spazio'. Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna

Forlì / Rimini / Rimini & Dintorni
HOME > Rimini & Dintorni > Rimini > Undici produttori del Consorzio Appennino Romagnolo protagonisti al Festival della Cucina Italia a Rimini.

Ultim'ora
Notizie (e cronache) di sport. La 'rossa' a Monza, Ricky, tra gli amici. Prandelli verso la penta Coppa?
12:09

# Undici produttori del Consorzio Appennino Romagnolo protagonisti al Festival della Cucina Italia a Rimini.

Pappis
€ 0,99
IKEA Italia
Basta un click per tornare in IKEA.
Scegli Tu!

Consorzio Appennino Romagnolo. Immagine di repertorio.

RIMINI. Il meglio della produzione enologica delle colline della Romagna protagonista alla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Rimini, 6-8 settembre). I vini sono di undici cantine del Consorzio Appennino Romagnolo con sede a Castrocaro, in rappresentanza da Imola a Rimini, proposti in degustazione dai sommelier e dagli stessi produttori. In abbinamento ai vini anche una selezione di prodotti di Officine Gastronomiche di Spadoni, tra salumi e formaggi in accompagnamento al nettare di Bacco.

Queste le cantine del Consorzio al Festival: Balducci (Forlì), Fiorentini (Castrocaro), Luva (Modigliana), Villa Bagnolo (Castrocaro), Castello di Carpineta (Cesena), Tenuta Nasano (Riolo Terme), Tenuta Masselina (Castelbolognese), Poderi delle Rocche (Imola), Podere dell'Angelo (Rimini), Ca' Perdicchi (San Paolo Rimini), Casa Zanni (Villa Verucchio). Insieme ai loro vini ci sarà

anche il Giove, il vino definito 'rivoluzionario', in quanto nato dall'apporto di tutti i consorziati, destinato al mercato mondiale, per la prima volta proposto in una località del riminese. Saranno quindi serviti il Giove Sangiovese Doc Superiore, l'Albana Docg e lo Spumante a base di uve romagnole a bacca bianca.

Sempre il Consorzio Appennino Romagnolo, in occasione del Festival, si farà promotore di due importanti iniziative. Ad ogni persona che acquisterà un assaggio nello stand del consorzio, sarà consegnato un buono per una bottiglia omaggio Igp/Igt da ritirare presso una delle cantine aderenti all'iniziativa, a fronte di una spesa di almeno 10 euro. Non solo. Il Consorzio promuove un concorso fotografico su Istagram, Scattividino (#scattidivino), che si avvale di una apposita sezione dedicata al Festival (#festivaldellacucinaitaliana). Chi condividerà le proprie fotografie scattate in occasione della kermesse riminese potrà essere selezionato per un omaggio da ritirare presso lo stand del Consorzio Appennino Romagnolo.

Consorzio Appennino Romagnolo.

Il Consorzio Appennino Romagnolo nato nel dicembre del 2010 e con sede a Castrocaro, è costituito da una quarantina di vitivinicoltori di collina. Obiettivo del Consorzio è accreditare il sangiovese dell'Appennino Romagnolo per le sue caratteristiche d'eccellenza, facendosi promotore di un progetto unico in Italia: il Giove. Un vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati e che vuole rappresentare l'elevazione della Romagna a terroir per un grande sangiovese, prodotto in quantità sufficiente a soddisfare vari mercati mondiali, in un buon rapporto qualità prezzo.

Il Consorzio è presieduto da Vito Ballarati (Villa Bagnolo) e si avvale di una commissione tecnica di enologi coordinata da Vittorio Fiore. Il Consorzio ha inoltre l'obiettivo di potenziare la capacità commerciale dei singoli associati e sta sviluppando iniziative comuni sui mercati internazionali, avviando la realizzazione di punti vendita come l'Osteria del Giove a Imola.

sagre san marino
Tutte le principali Attrazioni ed Eventi a San Marino. Scopri Ora!
eventi.visitsanmarino.com
Scegli Tu!

Ti potrebbe interessare anche...

- Rimini Jazz torna a suonare al Teatro Novelli.

  RIMINI. Il 6, 7 e 8 settembre: sono le date in cui il festival Rimini Jazz torne...

- Rimini. Incontri e confronti per aiutare nella comprensione e gestione dei disturbi del

# Anche il turismo si può “mettere in tavola”

romagnanoi.it /news/home/1192911/Anche-il-turismo-si-puo-.html

09/settembre/2013 - h. 14.16

**Alta cucina e street food si sono incontrati al Parco Terme Galvanina** e per il patron Rino Mini è già “fidanzamento” ufficiale: “Anche l’anno prossimo ospiteremo il Festival della cucina italiana”, ha annunciato ieri, “nel frattempo proseguiranno i lavori per ammodernare questo meraviglioso luogo con un centro wellness e fitness, perché a Rimini manca un punto di questo tipo”. Due annunci che, in tempi di crisi come questi, appaiono più dolci delle marmellate che si potevano assaggiare in uno degli stand della manifestazione: “E continueremo a investire nel nostro lavoro, dopo aver trasformato i prodotti bio in prodotti più appetibili per i consumatori, diventando leader italiani nelle bevande del settore, ci siamo buttati nell’ortofrutta, sul pomodoro in particolare. Un frutto, che io preferisco chiamare bacca, di cui mi sono innamorato e che, grazie alle tecnologie moderne, stiamo coltivando in 16 nuove varietà diverse, ma tutte con un vantaggio comune: percentuali triple se non quadruple di licopene rispetto ad ogni altro pomodoro in commercio”.

**Un vero frutto del benessere, per restare in tema.** Benessere che si sposa come noto con turismo e vacanza, il nuovo “lavoro” di Pier Luigi Celli: da Unicredit alla Rai, il manager verucchiese oggi presiede infatti l’Enit, l’Agenzia nazionale del turismo. E anche per questa sua “promozione”, ieri è stato premiato nella sezione cultura con il Trofeo Galvanina 2013 (gli altri premiati: il giornalista Gioacchino Bonsignore, l’imprenditore Leonardo Spadoni e il cuoco pluristellato Niko Romito). Un premio che Celli ha subito messo a frutto, sferzando politici e imprenditori presenti a “investire di più nel turismo, una cosa che purtroppo non sempre abbiamo fatto”. La motivazione, purtroppo, è culturale: “Come tutte le cose che si hanno già in casa, non ci si investe molto. Invece il turismo è un’economia importante, che rende anche in pochi mesi, al contrario di altre che ci impiegano anni. Possiamo fare di più, come per la cucina che è un’eccellenza, possiamo esportare queste cose, spero che anche la politica ci ascolti...”.

**Politica che per Celli non ha ancora sistemato tutte le cose**, ma che comunque non lo porta più a invitare il figlio - come fece con quella lettera ormai celebre - a fuggire dall’Italia: “Era una provocazione, dettata anche dal momento storico. Oggi non la riscriverei così, ma credo che andare all’estero sia comunque un’esperienza importante, per allargare il proprio punto di vista, poi però si deve tornare in Italia e mettere a frutto quanto imparato e la società deve poterglielo permettere”. Proprio come Mini, che poco dopo, raccontando dei suoi viaggi all’estero, ha “imparato” cosa chiedeva il mercato mondiale e ci si è messo anima e corpo al lavoro per soddisfare quell’esigenza: “Oggi esportiamo il 98% del prodotto”, ha detto con orgoglio davanti alle prime centinaia di visitatori che stavano arrivando per il pranzo. Da sabato sera, quando il festival ha aperto le “cucinerie”, sono state diverse migliaia le presenze, tanto che i grandi parcheggi del’ex Bandiera Gialla non riuscivano a contenere tutte le auto che arrivavano. Segno che locatio, format e soprattutto la cucina italiana, sono un richiamo formidabile, un “menu” che deve trovare posto nel tavolo del turismo.

**Daniele Bartolucci**

# Festival della cucina italiana 2013

**06 Settembre 2013 - 08 Settembre 2013, Rimini**

Il **Festival della cucina italiana**, giunto alla tredicesima edizione, si terrà quest'anno a **Rimini Alta**, da venerdì 6 a domenica 8 settembre. Il **Festival**, il più grande contenitore itinerante di eventi, da sempre patrocinato dal ministero delle poliche agricole alimentari e forestali, si era svolto nel 2012 nelle Marche, a Pergola, città famosa per il pregiato tartufo bianco, riscuotendo un grande successo di pubblico.

La scelta del luogo per la tredicesima edizione è caduta questa volta su **Rimini** non solo perché importante capitale del turismo estivo marittimo, ma anche in quanto centro storico di notevole rilievo. Rimini infatti non è solo la città per eccellenza del divertimento ma è anche la città, che diede i natali a personaggi famosi come **Federico Fellini**, tanto per citare uno dei più importanti.

Il **Parco Terme della Galvanina** sarà la meravigliosa cornice del **Festival della cucina italiana 2013**, che regalerà a tutti i partecipanti un fine settimana ricco di eventi enogastronomici e culturali, davvero imperdibili.

Questo il ricco e variegato ventaglio di iniziative proposte dal **Festival della cucina italiana**, che spazia dalla cucina, alla musica, dalla moda al benessere:

**Festival delle bontà**
Nel **Parco della Galvanina** sarà allestita una straordinaria **mostra mercato** di eccellenze gastronomiche provenienti da tutte le regioni italiane: marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari saranno affiancate alle pizze dei migliori pizzaioli napoletane, alle piadine romagnole, ai piani artigianali.

**Festival della musica**
La rassegna **Inedited World Music Festival 2013**, coordinata da **Christine Joan Johnson**, allieterà con numerosi concerti le giornate del festival e offrirà una preziosa opportunità di emergere ad artisti dai 16 ai 60 anni e provenienti dai più diversi generi musicali.

**Festival della birra e del vino**
Una grande kermesse sarà dedicata alle produzioni artigianali più qualificate e sarà mostrata la grande versatilità della **birra** in cucina. Non mancherà però anche un'ampio settore dedicato al **vino**, dove degustare le migliori produzioni regionali e nazionali, guidati da esperti professionisti del settore.

**Festival del bio e del benessere**
In occasione del **Festival della cucina italiana** verrà riaperto il reparto di cure idropiniche: tutti i partecipanti potranno bere le benefiche acque calde e naturali delle **Terme della Galvanina**, nonché visitare l'adiacente suggestivo museo archeologico. Un'ampia area del **Festival** sarà inoltre riservata alla salute, alle bevande e ai cibi di produzione biologica, nonchè alla farine e ai preparati per tutti gli intolleranti al glutine.

**Alta moda e bollicine**
I favolosi abiti del grande stilista **Emilio Capucci** saranno abbinati alle bollicine di **Franciacorta** per uno sposalizio all'insegna del glamour.

Domenica 8 settembre, giornata conclusiva del **Festival della cucina italiana**, alle ore 12, saranno infine assegnati 4 prestigiosi premi ad altrettanto prestiosi personaggi del mondo della cultura, del giornalismo, dell'imprenditoria e naturalmente della cucina. Tutte le eccellenze italiane saranno infatti presenti al **Festival della cucina italiana**, vale la pena davvero non mancare!

di Alessandra Cioccarelli

## Tag

eventi, eventi 2013, Rimini, eventi enogastronomici

protagonisti ai Salotti del gusto
22.06.2013 - 24.06.2013

REPORTAGE >

**Calendario eventi**
precedente: Quarantasettesimo salone della Douja d'or
successivo: Fine estate a tutto gusto in Valtellina

## EVENTI

top ricerche
tag directory
site map

Festival della cucina italiana

focus:
Si terrà a Rimini Alta, da venerdì 6 a domenica 8 settembre, la tredicesima edizione del Festival della cucina italiana. Suggestiva cornice dell'evento sarà il Parco Terme della Galvanina, che regalerà una tre giorni di eventi enogastronomici e culturali imperdibili Festival della cucina italiana 2013, 06 Settembre 2013 - 08 Settembre 2013

## PRODOTTI TIPICI

Formaggio di fossa

Sangiovese di Romagna

scarica la app
iPad e iPhone di Saporie.com

## RICETTE

Gnocchi pomodoro e basilico



Saporie.com

Copyright © 2012-2013 **Saporie.com**

Internet partner: Sigla.com
[www.sigla.com]

# RIMINI ALTA 6-7-8 SETTEMBRE 2013: 13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA AL PARCO TERME GALVANINA

0

redazione@saporinews.com September 2013 I luoghi del gusto, News

Dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, il Festival della Cucina Italiana, giunto quest'anno alla sua tredicesima edizione, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto cheper tre giorni (6-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Festival del Cibo di Strada – Streetfood Village

Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronato "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso.

Festival della Buona Cucina

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi. Cucina e prodotti di grande qualità serviti gradevolmente in belle tavole apparecchiate, con attenti camerieri, spaziando in una carta menu che proporrà piatti di grande sapore ed eleganza.

Search

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK

79

Mi piace

VETRINA DELLE FESTE

"LUGANA, ARMONIE SENZA TEMPO": UNA SERATA ALLA SCOPERTA DEI "TESORI DEL LAGO"
September, 2013 0

Il "TOUR D'ITALIA" DI KOBRAND WINE & SPIRITS presentato allo IEM
September, 2013 0

Con Zuegg e Skipper vinci tante divertenti attività per coltivare le tue passioni
September, 2013 0

Gelateria RivaReno apre a Malta
September, 2013 0

A Faenza 'Tutti pazzi in città', l'evento che porta in piazza la cucina popolare delle trattorie
September, 2013 0

BUONE VACANZE CI VEDIAMO IL 2 SETTEMBRE 2013
August, 2013 0

A SETTEMBRE TORNA A MALCESINE "CIOTTOLANDO CON GUSTO"
July, 2013 0

TERENZI FRA I "TOP HUNDRED" 2013 DI PAPILLON. NELLA CLASSIFICA DEL GOLOSARIO DI MASSOBRIO E GATTI ANCHE IL VERMENTINO DI MAREMMA "BALBINO" 2012
July, 2013 0

Festival dei Mastri Carnaioli

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Due eccellenze a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese.

Festival della Pizza

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito naturale (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Insieme a loro, Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Quindi pizza per tutti, grande qualità e piccoli prezzi.

Festival della Birra

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

Festival del Vino

Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore. Vini dei colli romagnoli e delle Marche si affiancano al Primitivo di Manduria o al Dolcetto d'Alba, in una panoramica affascinante per chi ama o si avvicina al settore enologico.

Festival dell'Acqua Salutare

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose acque calde o naturali delle Terme della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica civiltà romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina.

Festival del Bio e del Benessere

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

Festival della Solidarietà

Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

A lezione di pasta con le sfogline romagnole

Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche azdore che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

Ristorante Pomod'Oro

Per tutta la durata del Festival il ristorante Pomod'Oro rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i polli allo spiedo, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di

godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.

Trofeo Nazionale Galvanina

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e di Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.

Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

Il Festival della Musica

La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

Premio "World Wide Chef"

Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it – e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale – che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

Il Festival della Cucina Italiana è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

Info Festival della Cucina Italiana: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00. Ingresso gratuito.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

cibo di strada enogastronomia Festival Cucina Italiana parco divertimenti

Trofeo Galvanina

About the Author

# Festival della Cucina Italiana a Rimini a Settembre 2013

0 0 Vota questo articolo

**Dopo aver fatto numerose tappe in Italia arriva a Rimini il Festival della Cucina italiana**: 13esima edizione quella di Settembre 2013.

Il Festival della Cucina Italiana racchiude in se tutta l'eccellenza italiana attraverso **tanti 'festival' dove sono celebrati i cibi della tradizione italiana**: **cibo di strada**, **carne**, **birra** artigianale, **vino**, **pizza** napoletana, **sfogliatine**, percorsi **dell'acqua** e delle bibite bio, **musica**, buona cucina, **solidarietà** e molto altro ancora troveranno spazio in questo grande evento italiano.

Il Festival della Cucina Italiana si terrà presso il Parco della Galvanina: in occasione dell'evento si trasformerà in un **grande parco tematico dove tradizione, gusto e qualità si fonderanno per dare vita a un evento unico** in riviera romagnola. Parteciperanno all'evento anche grandi marchi italiani legati alla gastronomia e non solo per completare questo appuntamento con l'eccellenza.

Il Festival della Cucina Italiana si terrà **dal 6 all'8 Settembre 2013 presso il Parco della Galvanina di Rimini**. Gli orari sono dalle ore 16.00 alle 24.00 il venerdì e sabato e dalle ore 10.30 alle ore 22.00 la domenica. **L'ingresso è gratuito**.

www.regionedigitale.net



# Al via in Emilia-Romagna il 13° Festival nazionale della Cucina Italiana

MARTEDÌ 27 AGOSTO 2013 09:25 Rimini

CONDIVIDI

(Sesto Potere) - Rimini - 27 agosto 2013 - Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora. Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita.

Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno. Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano.

Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità.

Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura: Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00 e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito.

Ulteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it , oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana .

***Giuseppe De Girolamo***

Copyright © 2010 Sesto Potere soc. coop. - tel 0543.77.47.13 - fax 0543.75.12.80 - P.IVA e C.F. 02707960403 | Web by: Tinfo srl | RSS

kijiji ebay annunci VUOI VENDERE LA TUA MOTO? PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO SU KIJIJI

www.regionedigitale.net
servizi on line per i cittadini e le imprese



# Festival nazionale della Cucina Italiana: al via oggi la XIII edizione al Parco Terme Galvanina di Rimini Alta

VENERDÌ 06 SETTEMBRE 2013 09:10 Notizie - Emilia Romagna

CONDIVIDI

(Sesto Potere) - Rimini - 6 settembre 2013 - La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (a partire da oggi e fino all' 8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA - STREETFOOD VILLAGE

Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Sicilia (pani ca` meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero Rosso. Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA

Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi, il ristorante Pomod'Oro Beach con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione, il menù al Pomod'Oro e inoltre la ristorazione veloce di Degusto – Viaggio in Italia.

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

A Rimini c'è anche aria di disfida… Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

Tra le tante eccellenze presenti, anche un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese.

FESTIVAL DELLA PIZZA

Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

FESTIVAL DELLA BIRRA

Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell`Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

FESTIVAL DEL VINO

Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, che propone il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

Articolo pubblicato sul sito teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
LETTURE - VISIONI - APPROFONDIMENTI
Più : www.alexa.com/siteinfo/teatronaturale.it

**Estrazione** : 05/09/2013 12:54:24
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-188304-20130905-1108112898.pdf
**Audience** :

http://teatronaturale.it/tracce/gastronomia/17644-il-festival-della-cucina-italiana-fa-tredici.htm

# Il Festival della cucina italiana fa tredici

Riproduzione Riservata

Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni.

L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina.

Tra gli eventi di punta spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

Quanto alle proposte culinarie, in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi.

Articolo pubblicato sul sito teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
LETTURE - VISIONI - APPROFONDIMENTI
Più : www.alexa.com/siteinfo/teatronaturale.it

**Estrazione** : 05/09/2013 12:54:24
**Categoria** : Agro-alimentare
**File** : piwi-9-12-188304-20130905-1108112898.pdf
**Audience** :

http://teatronaturale.it/tracce/gastronomia/17644-il-festival-della-cucina-italiana-fa-tredici.htm

Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.

L'ingresso al festival è libero.

di C.

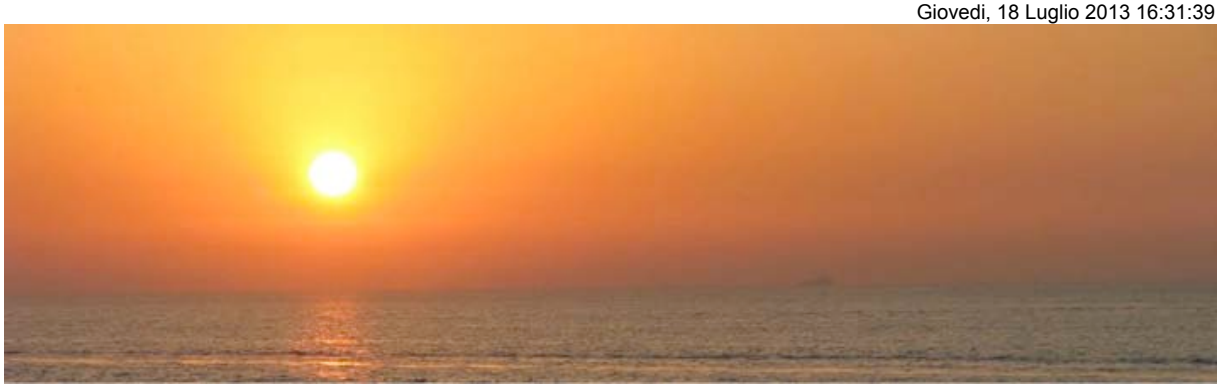
S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA pubblicato in Tracce > Gastronomia il 05 Settembre 2013 TN n.

36 Anno 11

Turismoitalianews
in viaggio nei cinque continenti
il tuo web magazine preferito

Giovedì, 18 Luglio 2013 16:31:39



NOVITA' DA NON PERDERE Stoccarda a tutta birra, Cuochi e chef in corsa a Saarbrücken GASTRONOMIA Il tre

## content

### GASTRONOMIA Il tredicesimo Festival della cucina italiana ha scelto Rimini

Mercoledì 17 Luglio 2013 02:00

(TurismoItaliaNews) Il tredicesimo Festival della cucina italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda in Emilia Romagna per realizzare la sua tredicesima edizione. La scelta è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo marittimo con un elevatissimo numero di alberghi, ristoranti e locali pubblici per ogni forma di divertimento, ma anche centro storico importante che ancora conserva vestigia antiche di grande valore e città natale di personaggi famosi, Federico Fellini in primis.

PARCO TERME GALVANINA - RIMINI ALTA
6/7/8 settembre 2013
13° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival 2013, partendo da un collante universale come quello enogastronomico, farà vivere, circondati dalle bellezze naturali e anche di rilevante interesse archeologico, del Parco Terme della Galvanina un fine settimana denso di avvenimenti socioculturali di indubbio spessore.
L'appuntamento è dal 6 all'8 settembre (venerdì e sabato dalle ore 15 alle 24; domenica dalle 10.30 alle 24 con ingresso gratuito.

Un'ampia tensostruttura ospiterà una straordinaria mostra mercato di eccellenze provenienti dalle regioni italiane. Sottoli, porchette, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari saranno affiancate alle pizze dei migliori pizzaioli napoletane, alle piadine romagnole, ai pani artigianali. La Mora Romagnola, ormai regina incontrastata nei menù di molti ristoranti di qualità, viene proposta in degustazione insieme alla prestigiosa Chianina toscana e a quell'eccellenza assoluta che è l'autentica Carne Scozzese, con degustazioni a prezzi popolari.

**Cos'è il Festival della cucina italiana**

Il Festival della cucina italiana è il più grande contenitore itinerante di eventi, da sempre patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Precedentemente si era svolto all' Isola d'Elba, a Londra, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, con risultati sempre oltremodo lusinghieri.

La musica sarà protagonista di giornate / concerto e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rappresentare l'Inedited World Music Festival 2013, una rassegna nata con l'obiettivo di offrire un'opportunità ad artisti dai 16 ai 60 anni, provenienti da ogni genere musicale. L'evento è coordinato da Christine Joan Johnson.

Risulta indiscutibile il fatto che la birra ha conquistato il cuore degli italiani e importanti fasce di mercato. Alle produzioni artigianali più qualificate sarà dedicata una grande kermesse durante la quale si affermerà la versatilità della birra in bottiglia e alla spina negli abbinamenti più svariati. Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore.

**Il Festival dell'acqua salutare**

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche: il pubblico potrà bere liberamente le famose acque calde o naturali delle Terme della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica civiltà romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina.

**Ecco come si prepara la sfoglia con il matterello**

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio. Un'area del Parco Terme Galvanina sarà dedicato alla dimostrazione per il pubblico e alla preparazione pratica di pasta con il matterello a cura delle sfogline romagnole. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca preparata dalle sfogline. Il pubblico potrà degustare i piatti acquistandoli ad un prezzo simbolico.

Domenica 8 settembre alle ore 11 al pomodoro, alle sue innumerevoli tipologie, alle sue proprietà nutrizionali e ai vantaggi che può apportare sul piano salutistico si terrà un importante convegno con relatori di fama e una ricerca sul piano gastronomico condotta dal noto chef bistellato Pino Cuttaia (miglior chef nell'ambito del Trofeo Galvanina 2012). Non manca neppure l'evento esclusivo: i più begli abiti autentici anni 50/60 del grande stilista Emilio Capucci: altamoda abbinata a bollicine di Franciacorta. Questa sfilata sarà preceduta da una sfilata di abbigliamento giovane.

turismo italia news
turismoitalianews
TurismoItaliaNews.it
www.facebook.com/turismoitalianews
www.twitter.com/turismoitalianw

viaemilianet.it
il portale dell'economia
quiRomagna

# A Rimini il Festival della Cucina Italiana

**Tappa romagnola per la tredicesima edizione della rassegna dedicata alla cultura enogastronomica. Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni**

**RIMINI, 4 SET. 2013 -** Il Parco Terme della Galvanina di Rimini ospita, da venerdì a domenica, la tredicesima edizione del "Festival della Cucina Italiana", che torna in Romagna dopo avere fatto tappa in diverse regioni. L'appuntamento che vedrà scendere in Romagna diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana può contare sulla supervisione tecnica di Gianfranco Vissani. Negli oltre 10.000 metri quadrati sulle colline del Riminese sono in programma degustazioni, lezioni di cucina e convegni; spazio al cibo di strada di sette regioni con Streetfood e l'apertura del reparto di cure idropiniche del parco accessibile al pubblico che potrà bere liberamente le acque termali e digestive della Galvanina.

**Tra gli eventi di punta -** si legge in una nota - spicca, domenica, la consegna del Trofeo Galvanina assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo per la sezione cultura; a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni per la sezione imprenditore; a Gioacchino Bonsignore per la sezione giornalismo e allo chef stellato Niko Romito per la sezione cucina.

**Quanto alle proposte culinarie,** in primo piano ci sarà la pizza napoletana proposta da tre maestri mondiali - Carmine Ragno, Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005 e Giuseppe Capone - oltre a Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Tra le altre proposte, la disfida di carni tra la Mora Romagnola e la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro Ivan, dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, che propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto. L'ingresso al festival è libero.

© 2011 | Teleinformazione Modenese srl - viale Virgilio 54/m 41123
E-mail:info@viaemilianet.it P. IVA 00651840365

web design: Nowhere.it
NOWHERE.IT

Offertissime da prendere al volo

Aggiungi evento

Altri Eventi a Rimini

Rimini
Al via il 13° festival della cucina italiana
Rimini
Swing tonic @ meeting rimini
Rimini
Rimini jazz
Rimini
Meeting rimini 2013 - emergenza uomo
Rimini
Festival francescano
Rimini
Spyro gyra 18 luglio 2013 - tribal tech, due storiche band per due grandi eventi dell'estate riminese.
rockisland - molo di rimini
Rimini
Notte Rosa della Riviera Adriatica 2013. Il programma dei grandi eventi
Rimini
Il giardino dei suoni
Rimini
1 convegno di specializzazione in voce artistica
Rimini
Airet di rimini

**Last Minute Sardegna -78%**
trivago.it/Hotel-Sardegna
trivago® Compara Hotel fino a -78% L'Hotel Ideale al Miglior Prezzo

Scegli Tu!

# Al via il 13° festival della cucina italiana

**Dove** Emilia Romagna > Rimini
**Quando** dal 06/09/2013 al 08/09/2013
**Categoria** Enogastronomia

## Al via il 13° festival della cucina italiana

Fervono i preparativi per la realizzazione del 13° Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina - Rimini Alta nelle giornate del 6-7-8 settembre.

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, di televisioni, giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto per i primi due anni all'Isola d'Elba, poi a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e alcune edizioni presso la Fiera di Rimini.

La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, quindi dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Nel grande parco riminese si potranno liberamente gustare i divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, Verrà realizzato inoltre il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, e tanto altro ancora.
Particolare attrattiva di questa edizione sarà l'area Pizza che vedrà presenti i maestri pizzaioli campani dove la pizza è storia e vita. Ad elaborare le fantastiche pizze Napoletana e sue varianti, ma sempre con l'arte di grandi maestri saranno Umberto Fornito, titolare dell'Antica Pizzeria Frattese a Frattamaggiore NA e Carmine Ragno titolare dell'Erreclub ad Avellino, ed altra pizzeria ad Atripalda, unitamente a loro collaboratori ed in particolare Umbertino Costanzo, nipote d'arte di Fornito che ad 11 anni è campione di

Scegli Tu!

**Hotel 4* per famiglie**
www.happy-stubai....
nell'Hotel Happy Stubai, MP, prezzi per bambini, tanti attività

**Offerte Week End Ischia**
IschiaPrenotazioni.it...
Speciali offerte Week End Ischia fino al 60% Prezzo Minimo Garantito

**Portobello XP a 399 Euro**
www.portobelloweb.it
Software gestionale Mercatini Usato Il più completo ed economico !

**Tour Basilicata 7/8 gg**
www.niclatouring.org
Viaggio personalizzato 2/4 persone: 750€/persona, auto inclusa:chiamaci

**Lavorare in Ospedale?**
Corsi-OSS.Istituto-C...
Diventa Operatore Socio Sanitario per lavorare nel Settore Sanitario.

## Ricerca volo

Solo-andata Andata e ritorno

Città di partenza

Città di arrivo

Data partenza ago. 2013

Data ritorno set. 2013

Adulti Bambini Bebè

Eco Affari Prima

### Eventi OnDemand

Iscriviti al servizio gratuito Eventi on demand riceverai le notifiche dei nuovi eventi.

**Indirizzo email**

**Eventi per la Regione**

Non specificata

**Tipo di manifestazione**

Arte e Cultura

Iscriviti a Viaggi&eventi

### Eventi in Italia


Abruzzo *(76)*
Basilicata *(73)*
Calabria *(78)*
Campania *(505)*
Emilia Romagna *(391)*
Friuli Venezia Giulia *(172)*
Lazio *(842)*
Liguria *(169)*
Lombardia *(770)*
Marche *(162)*
Molise *(14)*
Piemonte *(340)*
Puglia *(329)*
Sardegna *(96)*
Sicilia *(317)*
Toscana *(585)*
Trentino Alto Adige *(73)*
Umbria *(175)*
Valle d'Aosta *(43)*
Veneto *(443)*


pizza acrobatica, titolo conquistato già in tenera età e che dai suoi primi 4 anni di vita continua ad elaborare squisite pizze molto simili a quelle del nonno.

Sarà veramente un assaporare i gusti della Vera Pizza, attraverso quelle che produrrà Fornito primo campione del mondo della specialità Pizza Napoletana STG e pluridecorato a livello mondiale anche per altre categorie di pizze con le quali in importanti campionati svoltisi in vari paesi del globo terrestre ha portato, con le sue vittorie, in trionfo l'Italia ed in particolare il territorio napoletano. Non di meno saranno i gusti dell'altro campione Ragno, anche lui ricco di trofei assegnatigli in importanti gare di pizza, ed autore della specialità registrata de "La Pizza della Nonna", qualcosa di veramente unico ed originale nel campo pizza, anche se è solo un richiamo alla storia dell'arte bianca, ma da lui elaborata diviene qualcosa di veramente unico per la fragranza, sofficità, gusto e sapori che di un trancio fanno il richiamo di un altro e che, anche se mangiata dopo ore o giorni addirittura, si rende comunque appetibile per aver conservato le sue doti originali di freschezza e sapidità. Per l'elaborazione delle squisite pizze verranno utilizzati i prodotti offerti dalle rinomate aziende: Spadoni per la farina, Officine Spadoni per la mora e i formaggi, Cirio per il pomodoro, Saclà per le farciture ed il gustosissimo olio di Olitalia. Il Festival della Cucina Italiana, organizzato da Gourmadia Srl con Elsa Mazzolini sua direttrice ed anche della rivista La Madia travelfood, proporrà numerosi eventi che si svilupperanno nei seguenti orari di apertura:

Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00
e Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00, con ingresso gratuito.

Ulteriori informazioni sarà possibile visionarle in Internet accedendo al sito www.festivaldellacucinaitaliana.it , oppure su facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

Giuseppe De Girolamo

Data pubblicazione: 27/08/2013 Letto: 56 volte

### Vacanze e soggiorni a Rimini

Trova la **sistemazione a Rimini** o altre proposte turistiche con Viagginrete

Scegli la categoria di interesse

**I vostri commenti (0)** | **Scrivi un commento a questo evento**

**Nessun commento a questo evento**

**Mappa di Rimini e ricerca strutture ricettive**

- Utilizzare i tasti di navigazione, in alto a sinistra, per zoomare o spostare la centratura della mappa. Mappa Powered By Google

Segnala a VinieSapori.net

27 Agosto 2013 - 17:23

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 186 volte

# NIKO ROMITO MIGLIOR CHEF 2013

Miglior chef 2013 è Niko Romito vincitore del Trofeo Galvanina a Rimini. Domenica 8 settembre la consegna nell'ambito della tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina).

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Rimini - Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose. Il pedegree ai fornelli di Niko Romito parla chiaro: è uno dei migliori cuochi d'Italia, al top anche a livello mondiale (anno 2001: tra i 50 del mondo per il Gruppo Espresso). Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica 8 settembre gli sarà consegnato il Trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013. L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito, è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori. Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi. Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino - Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna). Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione, Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio". Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna. Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

di Dino Bortone

Cerca



ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

4-08-2013 Bollino rosso per caldo e traffico. Città più bollenti: Roma e Bolzano

3-08-2013 Caldo, una domenica da bollino rosso: già oggi livello 3 a Roma e Bolzano

15-08-2013 Aviaria, al via abbattimento galline

4-08-2013 Confindustria: crolla spesa famiglie. "Taglio di 3.660 euro sul 2007"

Segnala a VinieSapori.net

+3 Consiglia

Scegli Tu!

**Hotel Montegrotto -78%**
www.trivago.it/Mont...
trivago® Compara Hotel fino a -78% Stesso Hotel, Prezzi Diversi!

**Speciale week Abano Terme**
www.lastminuteaba...
confronta le nostre offerte subito! solo 98 € 2 giorni, posti limitati

**Autunno romantico**
www.hotelsantarita.it
1 notte+colazione+terme sensoriali+ cena toscana, Euro 180 a

**Mix e basi per pizza,**
Techfood.it
piade, waffle, donuts e molto altro Ottima qualità, facili da usare

**Slovenia Terme Slovenia**
www.nuovagondola...
centri termali saune trattamenti offerte weekend benessere

4 Settembre 2013 - 16:47
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 37 volte

# 13° Festival della Cucina Italiana. Parco Terme Galvanina - Rimini Alta

**Un grande parco divertimenti dell'enogastronomia con il Cibo di Strada, i Maestri Carnaioli, la Salumoterapia, la Birra Artigianale, la Pizza napoletana, le lezioni delle sfogline, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Pier Luigi Celli, Gioacchino Bonsignore, Niko Romito e Leonardo Spadoni, con tanto altro ancora.**

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

**Hotel Montegrotto -78%**
www.trivago.it/Montegrott...
trivago® Compara Hotel fino a -78% Stesso Hotel, Prezzi Diversi!
Scegli Tu!

Rimini - La tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda a Rimini e, approfittando della splendida location del Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta, diventa 'parco tematico' dell'enogastronomia. Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre), offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con lo sguardo rivolto anche oltreconfine.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la costa adriatica intorno e la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.
Tra gli appuntamenti di punta la consegna del prestigioso Trofeo Galvanina domenica 8 settembre alle 12,30 assegnato a Pier Luigi Celli, presidente di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo (sezione cultura), a Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni (sezione imprenditore), a Gioacchino Bonsignore (sezione giornalismo), allo chef stellato Niko Romito (sezione cucina).

FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA - STREETFOOD VILLAGE
Streetfood, l'organizzazione nazionale che propone la tradizione più tipica come alternativa italiana ad ogni forma di produzione alimentare globalizzata e il mondo produttivo artigianale si fondono in molteplici proposte, sotto al comune denominatore dell'informalità della proposta culinaria. Il Festival, alla tipicità di questa proposta, aggiunge un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello) si affiancheranno a produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, taralli e orecchiette. Ad affiancarle la piadina romagnola della Lella, nome che è sinonimo di garanzia di bontà, recentemente incoronata "migliore piadineria dell'Emilia Romagna" nella guida Street Food e Gambero

LE NOSTRE RUBRICHE
NOVITA' DAL MONDO
MANIFESTAZIONI ED EVENTI
SEMINARI E CONVEGNI
PUBBLICAZIONI E RIVISTE
ITINERARI E DEGUSTAZIONI
LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE
15-08-2013 Aviaria, al via abbattimento galline
12-08-2013 Banche Ue, chiusi 20.000 sportelli. Analisi Reuters
18-08-2013 Economia, Cna: sempre più anziani guidano le Pmi
25-08-2013 Maltempo Roma, tromba

Rosso. Presente anche il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola, sostenuto da un gruppo di produttori in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del fiume Sillaro), passando per Forlì-Cesena e Ravenna.

FESTIVAL DELLA BUONA CUCINA
Accanto alle mille espressioni del cibo di strada, anche l'enogastronomia più qualificata si propone all'interno del Festival con la cucina del ristorante Quartopiano di Rimini coordinato dallo chef Silver Succi, il ristorante Pomod'Oro Beach con pesce freschissimo cotto dai pescatori di Riccione, il menù al Pomod'Oro e inoltre la ristorazione veloce di Degusto - Viaggio in Italia.

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI
A Rimini c'è anche aria di disfida... Nell'arena del gusto del Parco delle Terme a sfidarsi sono la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi. Insieme a loro l'istrionico Ivan, patròn dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma, propone la Salumoterapia, 'terapia' alla scoperta dei salumi, da assaggiare con la vista, l'olfatto e il gusto.
Tra le tante eccellenze presenti, anche un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese.

FESTIVAL DELLA PIZZA
Tre maestri mondiali di pizza si ritrovano al Festival per offrire il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni.

FESTIVAL DELLA BIRRA
Di scena quella artigianale che sta riscoprendo il suo sfolgorante appeal e un successo sempre maggiore nel cuore degli italiani, soprattutto nelle fasce giovanili. E alle produzioni artigianali più qualificate, prima tra tutte l'Amarcord di Apecchio, ma anche la Indian Pale Ale ambrata prodotta nell'Amiata grossetana e la birra cruda di Pordenone, sarà dedicata una grande kermesse con proposte in bottiglia e alla spina, negli abbinamenti più svariati e irriverenti.

FESTIVAL DEL VINO
Le migliori produzioni regionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, insieme alle Cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, che propone il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE
Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco: il pubblico potrà bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

FESTIVAL DEL BENESSERE E DEL BIO
Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

FESTIVAL DELLA SOLIDARIETA'
Il Festival riserverà anche uno spazio alla solidarietà ospitando capi d'abbigliamento dell'associazione 'Made in Jail' realizzati dalla Cooperativa Seriale Ecologica nata con l'intento di reinserire i detenuti nella società e nel mondo del lavoro attraverso lo strumento della formazione professionale.

A LEZIONE DI PASTA CON LE SFOGLINE ROMAGNOLE
Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. Al Festival tutto ciò è possibile in un'apposita area dedicata alle dimostrazioni riservate al pubblico, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca tirata a mattarello.

CONVEGNO NAZIONALE SUL POMODORO
Studiosi, esperti, ricercatori, si danno appuntamento al Ristorante Pomod'Oro venerdì 6 settembre alle 17,30 per discutere su "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere". Ouverture del Festival, il convegno è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Durante il convegno sarà presentato l'intero percorso di produzione e impiego del pomodoro: dalla scelta del seme fino allo studio farmacologico e clinico effettuato attraverso i test eseguiti nelle cucine dei ristoranti e mirati a capire come cucinarlo al meglio. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

d'aria a S. Severa

8-08-2013 Stipendi Pubblica Amministrazione bloccati fino a dicembre 2014

15-08-2013 Borse Ue in calo, male Wall Street

11-08-2013 Estate: un agosto 2013 con tre milioni di partenze in meno

19-08-2013 Estate 2013: sei milioni di italiani in vacanza fuori stagione

14-08-2013 FERRAGOSTO CON

RISTORANTE POMOD'ORO
Per tutta la durata del Festival il ristorante Pomod'Oro rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i galletti al mattone, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini, dove i genitori potranno lasciarli tranquillamente alle dade che li faranno divertire, mentre i grandi saranno liberi di godersi la musica, il verde intenso del parco e il cibo eccellente.

TROFEO NAZIONALE GALVANINA
Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno quattro premi ad altrettanti personaggi che si sono distinti nel mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Quest'anno saranno premiati Pier Luigi Celli, presidente di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), l'imprenditore Leonardo Spadoni del Molino Spadoni e delle Officine Gastronomiche Spadoni, il giornalista enogastronomico di Mediaset Gioacchino Bonsignore, lo chef stellato Niko Romito del mitico ristorante Reale di Castel di Sangro.
Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA
La musica sarà sempre protagonista nelle giornate del Festival con concerti e dj-set e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rilassarsi tra gli alberi, ascoltando brani di ieri e di oggi.

PREMIO "WORLD WIDE CHEF"
Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it - e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale - che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA
Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Nelle edizioni precedenti, per citarne alcune, si era svolto all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00;
Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.
Ingresso gratuito - facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

di Dino Bortone

Cerca

**Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia**

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della

IX SALONE DEI VINI E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI
2/3/4 GIUGNO 2013 CASTELDELL'OVO NAPOLI
VITIVINICOLA FERRUCCIO DEIANA



08.09.2013

# *Imparare a cucinare, una festa che si celebra a Rimini*

0

Imparare a cucinare, una festa che si celebra a Rimini. Che a settembre da capitale del divertimento estivo diventa anche capitale del fornelli. Il Festival della Cucina Italiana, dopo aver fatto tappa in alcune regioni italiane, approda in Emilia Romagna per realizzare la sua tredicesima edizione.
La scelta del luogo è caduta su Rimini, capitale del turismo estivo marittimo con un elevatissimo numero di alberghi, ristoranti e locali pubblici per ogni forma di divertimento, ma anche centro storico importante che ancora conserva vestigia antiche di grande valore e città natale di personaggi famosi, Federico Fellini (http://it.wikipedia.org/wiki/Federico_Fellini) in primis. Il Festival 2013, partendo da un collante universale come quello enogastronomico, farà vivere, circondati dalle bellezze naturali e anche di rilevante interesse archeologico, del Parco Terme della Galvanina un fine settimana denso di avvenimenti socioculturali di indubbio spessore.

FESTIVAL DELLE BONTA'

Un'ampia tensostruttura ospiterà una straordinaria mostra mercato di eccellenze provenienti dalle regioni italiane. Sott'oli, porchette, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari saranno affiancate alle pizze dei migliori pizzaioli napoletane, alle piadine romagnole, ai pani artigianali.

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

La Mora Romagnola, ormai regina incontrastata nei menù di molti ristoranti di qualità, viene proposta in degustazione insieme alla prestigiosa Chianina toscana e a quell'eccellenza assoluta che è l'autentica Carne Scozzese, con degustazioni a prezzi popolari.

FESTIVAL DELLA MUSICA

La musica sarà protagonista di giornate / concerto e il Parco Terme Galvanina sarà il luogo ideale dove rappresentare l'Inedited World Music Festival 2013 (http://www.jamitmusic.com/it/inedited-world-music-festival), una rassegna nata con l'obiettivo di offrire un'opportunità ad artisti dai 16 ai 60 anni, provenienti da ogni genere musicale. L'evento è coordinato da Christine Joan Johnson.

FESTIVAL DELLA BIRRA

Risulta indiscutibile il fatto che la birra ha conquistato il cuore degli italiani e importanti fasce di mercato. Alle produzioni artigianali più qualificate sarà dedicata una grande kermesse durante la quale si affermerà la versatilità della birra in bottiglia e alla spina negli abbinamenti più svariati.

FESTIVAL DEL VINO

Le migliori produzioni regionali e nazionali potranno essere degustate in uno spazio interamente dedicato al vino, curato da professionisti del settore.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Proprio in occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche: il pubblico potrà bere liberamente le famose acque calde o naturali delle Terme della Galvanina, per il benessere del proprio organismo. Parallelamente potrà essere visitato l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica civiltà romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina.

FESTIVAL DEL BIO E DEL BENESSERE

Bevande e cibi di produzione biologica, farine e preparati per chi ha problemi di intolleranza al glutine: il benessere oggi passa attraverso forme di alimentazione sane e naturali. Una vasta area del Festival sarà proprio dedicata alla salute e a tutti quei prodotti che ci possono aiutare a vivere meglio.

LE SFOGLINE ROMAGNOLE

Un'area del Parco Terme Galvanina sarà dedicato alla dimostrazione per il pubblico e alla preparazione pratica di pasta con il matterello a cura delle sfogline romagnole. Contestualmente saranno preparati sughi tradizionali per condire la pasta fresca preparata dalle sfogline. Il pubblico potrà degustare i piatti acquistandoli ad un prezzo simbolico.

RISTORANTE POMOD'ORO

Per tutta la durata del Festival il ristorante Pomod'Oro rimarrà aperto al pubblico con le sue pizze speciali, i polli allo spiedo, le carni profumate, le paste fatte a mano e tutte golosità che sono il vanto di questa splendida struttura adiacente il Parco Terme Galvanina. Menù e spazi speciali per i bambini.

L'UNIVERSITA' DEL POMODORO

Domenica 8 settembre alle ore 11 al pomodoro, alle sue innumerevoli tipologie, alle sue proprietà nutrizionali e ai vantaggi che può apportare sul piano salutistico si terrà un importante convegno con relatori di fama e una ricerca sul piano gastronomico condotta dal noto chef bistellato Pino Cuttaia (miglior chef nell'ambito del Trofeo Galvanina 2012).

ALTAMODA E BOLLICINE

Evento esclusivo! I più begli abiti autentici anni 50/60 del grande stilista Emilio Capucci: altamoda abbinata a bollicine di Franciacorta. Questa sfilata sarà preceduta da una sfilata di abbigliamento giovane.

TROFEO NAZIONALE GALVANINA

Il Festival della Cucina Italiana assegna ogni anno 4 premi ad altrettanti personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo e della cucina. Negli anni passati l'indimenticabile Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, e lo chef riminese Gino Angelini ora ai vertici della cucina americana, il grande Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata, i giornalisti Bruno Gambacorta ed Anna Scafuri della Rai, l'imprenditore americano della pasta Joseph Vitale hanno ritirato il prestigioso Premio. Quest'anno il Comitato che decide le assegnazioni del Trofeo Nazionale Galvanina lo consegnerà domenica 8 settembre alle ore 12.30 sul palco del Parco Terme Galvanina.

PREMIO "WORLD WIDE CHEF"

Si chiamerà "World Wide Chef" e sarà una delle tantissime novità introdotte quest'anno a tenere banco alla kermesse del 13° Festival della Cucina Italiana. Un premio di grandissima attualità, un riconoscimento speciale all'organizzazione ristorativa che nell'ultimo anno è stata capace di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet. E' alla redazione del portale enogastronomico Oraviaggiando.it – e allo lo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale – che è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore.

COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana, che nel 2013 giunge alla 13ª edizione, è il più grande contenitore itinerante di eventi, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: nel 2012 si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, nelle Marche, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Precedentemente si era svolto all' Isola d'Elba, a Londra, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, con risultati sempre oltremodo lusinghieri.

Like 1 Send

## *Lascia un commento*

Nome*

Mail* (non pubblicata)

Website

Invia il Commento

## Archivio Contenuti

luglio 2013
giugno 2013
maggio 2013
aprile 2013
marzo 2013
febbraio 2013
gennaio 2013
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

## Gli articoli più popolari

Ecco svelata l'etichetta "galeotta", Doni ha dipinto il vino della Gorgona 2 comments

Prodotti Dop e Igp per gli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra 1 comment

## Commenti Recenti

Antonio Brindisi su Ecco svelata l'etichetta "galeotta", Doni ha dipinto il vino della Gorgona

mauro su Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori

http://www.absoluteastronomy.com/topics/Southport su Prodotti Dop e Igp per gli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra

Fabio Ciarla su Ecco svelata l'etichetta "galeotta", Doni ha dipinto il vino della Gorgona

roberto su Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori

## News Recenti

Milioni di olivi a difesa del territorio e dell'ambiente

Biodiversità e formaggi si sposano a tavola con Cheese2013

Gustarsi un buon film in cantina con un bicchiere di vino in mano

Ecco il marchio per il vino Vegano. In Italia il 10% è vegetariano

L'agricoltura italiana non ha bisogno di Ogm

## Multimedia

### *Firenze - Va in città l'agricoltura toscana con Expo Rurale*

Commenta Like 2

### *- A Pedevana è successo per la festa dell'orzo e della birra*

Commenta Like 1

### *- A Vulcano esplode la cucina di Crescenzo Scotti*

Commenta Like 2

Articolo pubblicato sul sito vinoedintorni.org

vinoedintorni.org

Più : www.alexa.com/siteinfo/vinoedintorni.org

**Estrazione** : 29/08/2013 07:36:04
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-240573-20130829-1097575933.pdf
**Audience** :

http://www.vinoedintorni.org/a-niko-romito-il-trofeo-galvanina-come-miglior-chef-2013/

# A Niko Romito il trofeo Galvanina come miglior chef 2013

**Tre artisti per rendere omaggio al Brunello e a Montalcino con una installazione a Casato Prime Donne**

Nuovo premio per lo chef Niko Romito.

Due Stelle Michelin, Tre Forchette Gambero Rosso, migliore chef d'Italia per la guida Identità Golose.

Il palmares ai fornelli di Niko Romito parla chiaro.

Per questo suo percorso in continuo divenire, domenica gli sarà consegnato il trofeo Galvanina come chef dell'anno 2013.

L'evento è in programma a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito del 13° Festival della Cucina Italiana (6-8 settembre).

Innovatore della tradizione e sperimentatore di nuove iniziative (di recente ha aperto 'Spazio' a Rivisondoli, un laboratorio che vede protagonisti i suoi allievi), Romito riceve il testimone da Pino Cuttaia (2012) e Gino Angelini (2011), vincitori delle edizioni precedenti.

Niko Romito , è uno chef autodidatta, che ha assorbito innanzitutto dal padre e dalla famiglia la sua passione per la cucina e per la ricerca attenta dei sapori.

Deciso a rilevare la trattoria di famiglia, ha esplorato le cucine di molti stellati italiani, spagnoli e francesi.

Per affinare la sua tecnica, ha svolto stage da Valeria Piccini (ristorante Caino - Montemerano, Grosseto), da Salvatore Tassa (ristorante Colline Ciociare - Acuto, Frosinone) e da Joan Roca (ristorante El Celler, Girona, Spagna).

Da quando, nel 1996, il ristorante Reale ha aperto a Rivisondoli, Niko ha iniziato un percorso personale ed unico che lo ha portato ai più elevati livelli nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale.

Copyright vinoedintorni.org -

Articolo pubblicato sul sito vinoedintorni.org

vinoedintorni.org

Più : www.alexa.com/siteinfo/vinoedintorni.org

Estrazione : 29/08/2013 07:36:04
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-240573-20130829-1097575933.pdf
Audience :

http://www.vinoedintorni.org/a-niko-romito-il-trofeo-galvanina-come-miglior-chef-2013/

Nel 2011 fonda la Niko Romito Formazione , Scuola di Alta formazione e Specializzazione Professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina.

La scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici.

La Niko Romito Formazione è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione.

Nell'agosto di quest'anno Romito si è cimentato in una nuova sfida: "Spazio".

Un ristorante sui generis, ricavato all'interno dei locali del vecchio Reale a Rivisondoli (L'Aquila), gestito da dodici chef allievi della sua scuola di cucina di Casadonna.

Si tratta di un progetto unico nel suo genere completamente gestito dagli allievi-cuochi, dalla scelta del menù alla spesa, senza camerieri in sala ma con gli stessi giovani ad occuparsi del servizio.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 13ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali .

Una delle sue caratteristiche è il suo carattere itinerante, svoltosi nelle edizioni passate, all'Isola d'Elba, a Londra, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano.

L'edizione di quest'anno sarà al Parco Terme della Galvanina a Rimini Alta , che si trasformerà in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Una gigantesca isola del gusto che per tre giorni (6-7-8 settembre) offrirà 10 mila metri quadrati con il meglio del cibo, del vino e della birra di tutta la penisola, con uno sguardo rivolto anche oltre confine.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, convegni, benessere del corpo e tanto altro ancora.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it Venerdì 6 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 7 settembre ore 16,00-24,00; Domenica 8 settembre ore 10,30/22,00.

Ingresso gratuito - facebook:

Copyright vinoedintorni.org -