# Quotidiani e riviste

Air One

Data
Agosto 2014

**5-7 settembre**

## L'ITALIA È SERVITA!

In occasione del *Festival della Cucina Italiana* il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali.

**Rimini** – Emilia Romagna
www.festivaldellacucinaitaliana.it

N° e data : 140824 - 24/08/2014
Diffusione : 105563
Periodicità : Quotidiano
Avvenire_140824_23_7.pdf

Pagina 23
Dimens1:36 %
26 cm2

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

# Il premio Galvanina va allo chef Gualtiero Marchesi

**RIMINI.** Lo chef Gualtiero Marchesi, grande divulgatore della cucina made in Italy nel mondo, riceverà il Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico. La consegna del è in programma il 7 settembre alle 17.30 a Rimini, giorno conclusivo della quattordicesima edizione del Festival della Cucina italiana.


Copyright (Avvenire)

Riproduzione vietata

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 105563
Periodicità : Quotidiano
Avvenire_140907_25_12.pdf
Pagina 25
Dimens6:12 %
119 cm2
Sito web: http://www.avvenire.it

anzitutto

# La cucina è arte: il premio Galvanina oggi a Rimini a Gualtiero Marchesi

Se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Gualtiero Marchesi (nella foto) è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione.

«La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte». Figlio prediletto di quella cucina italiana che ha avuto come padre Pellegrino Artusi, Gualtiero Marchesi riceverà il prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico. La consegna del Premio è in programma oggi alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana. (P.Guid.)


Copyright (Avvenire)

Riproduzione vietata

CORRIERE DI BOLOGNA

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 11265
Periodicità : Quotidiano
CorrBologna_140905_13_8.pdf
Pagina 13
Dimens2:62 %
42 cm2

**Rimini capitale. Del cibo**

Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala un poker d'assi - Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini - e per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Nel Parco Terme Galvanina (che avrà uno spazio coperto, in caso di maltempo) la cultura enogastronomica italiana si farà racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni. Il programma completo è su www.festivaldellacucinaitaliana.it.


Copyright (Corriere di Bologna)

Riproduzione vietata

CORRIERE DELLA SERA

N° e data : 140829 - 29/08/2014
Diffusione : 464428
Periodicità : Quotidiano
CorrieredellaSera_140829_35_13.pdf
Pagina 35
Dimens6:71 %
108 cm2

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

# Cucina Italiana, tra i premiati Marchesi e Cracco

di **Caterina Ruggi d'Aragona**

La porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le verdure pugliesi, il riso pavese. Sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e, naturalmente, la piadina romagnola. Cibo di strada in tutte le declinazioni delle cucine regionali sarà a Rimini da venerdì prossimo, 5 settembre, a domenica 7 per la 14esima edizione del Festival della Cucina italiana, patrocinato dal ministero delle Politiche agricole e dalla Regione Emilia-Romagna, con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani. All'appuntamento itinerante, che per il secondo anno farà tappa a Rimini, ci saranno anche ristoranti a tema: la pasta (cappelletti, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie al pesto, orecchiette con cime di rapa...) e il pesce di Mazara del Vallo (dai gamberi rossi ai fasolari), la carne (dalla Mora Romagnola alla Chianina toscana), la pizza e anche le gettonate bibite biologiche. Il Parco Terme Galvanina, 10 mila metri sulle colline riminesi, festeggerà l'enogastronomia italiana con degustazioni, scuola di cucina, musica, spettacoli, convegni, e la possibilità di visitare il Museo archeologico e le antiche sorgenti romane. I protagonisti? Quest'anno riceveranno il premio nazionale Galvanina il maestro della nuova cucina italiana Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco (*nella foto*) per la carriera, Fede e Tinto per il giornalismo, Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.


Copyright (Corriere della Sera)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140807 - 07/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140807_26_1.pdf
Pagina 26
Dimens10.84 %
159 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

## PREMIO A MARCHESI

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere **Gualtiero Marchesi**. Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso **Premio Nazionale Galvanina**, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza. La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle 17.30 a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in "parco tematico" dell'enogastronomia, nell'ambito della 14ª edizione del *Festival della cucina italiana* (5-7 settembre 2014). Quella di Gualtieri è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale Ingresso gratuito.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140817 - 17/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140817_9_2.pdf
Pagina 9
Dimens12.05 %
176 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Festival Galvanina

## *Dal 5 al 7 settembre cibo, cure e benessere*

**RIMINI.** La Galvanina apre le porte al Festival della Cucina Italiana. Il parco in collina ospita una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno dal 5 al 7 settembre (ingresso gratuito).

Appuntamento quindi con ristoranti dedicati a pasta, pesce, alla tradizione romagnola, carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, un percorso romano dell'acqua minerale Galvanina e le Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali.

E per chi volesse Imparare a fare la pasta seguiti dalle *sfogline* romagnole, il Festival dedica un'area alle dimostrazioni, curata dalle "arzdore". Accanto a loro le lezioni dei grandi chef: prenotazioni sul sito del Festival.

Allo stesso tempo si procederà con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina. Quest'anno il premio alla cultura va a Gualtiero Marchesi, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Molti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore Andy Luotto. Si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le Bibite Bio e Succhi Vegetali cento per cento Bio Galvanina, o allietare i bambini con zucchero filato, pop corn.

Durante il Festival verrà riaperto il reparto di cure idropiniche della Galvanina dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le Acque Termali e digestive della Galvanina. Allo stesso tempo sarà possibile visitare il Museo Archeologico dove sono presenti i reperti dell'antica Civiltà Romana trovati negli scavi del Parco Terme Galvanina, per finire con la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140824 - 24/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140824_9_1.pdf
Pagina 9
Dimens13.23 %
194 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Carlo Cracco, da Mastechef alla Galvanina La star dei fornelli premiata il 7 settembre

**RIMINI.** Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi sotto i riflettori di Masterchef. I suoi giudizi sul risultato finale di un piatto erano fra i più temuti dai partecipanti al celebre programma televisivo. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco viene considerato come uno dei migliori rappresentanti della moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo.

Carlo Cracco

Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e impegnato in molteplici fronti, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, da febbraio ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano.

E in questa agenda domenica 7 settembre c'è anche Rimini che gli tributerà il "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (dal 5 al 7 settembre) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino.

Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140826 - 26/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140826_9_2.pdf
Pagina 9
Dimens33.17 %
485 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# «Turismo, serve un ministro di Rimini»

## *Farinetti al Meeting ribadisce il suo "amore" per la riviera delle vacanze*

di ERIKA NANNI

**RIMINI.** Il Meeting affida le chance del proprio successo a gastronomia e ristorazione. Tra i tavoli e gli stand della Fiera, e soprattutto nelle mani dei 2.940 volontari, c'è la risorsa primaria della riuscita dell'edizione che parla di destino, di tempi avversi, ma anche delle capacità di ogni uomo.

"Verso le periferie del mondo e dell'esistenza. Il destino non ha lasciato solo l'uomo". E' il titolo dell'evento, uno slogan che si armonizza con il clima della realtà contemporanea, ma anche con l'aria che si respira tra i padiglioni. Attraversando l'ingresso e camminando nei corridoi, il flusso di adulti e ragazzi che si aggira tra stand e mostre è quello tipico delle giornate del Meeting. Indirizzandosi però tra i tavoli dei ristoranti, a colpire non è certo la folla gremita intorno alle casse, o le famiglie riunite per consumare il pasto intorno alla tavola imbandita. «Domenica c'è stata molta più gente, i tavoli erano tutti pieni - racconta Piera, una ragazza 24enne di Catania, seduta dietro la cassa del ristorante Apicius, che da due anni presta il suo servizio da volontaria - oggi invece ci sono sicuramente meno persone».

Poco affollato anche il ristorante Romagna. Va meglio invece il Caravaggio, che con la sua gastronomia bergamasca attira i visitatori del Nord Italia. Poco lontano dalle coppie di adulti e anziani seduti ai tavoli apparecchiati, non fanno mancare la loro presenza genitori e figlioli che, invece, panini e pasta fredda, se li sono portati da casa. Le famiglie che non si erano premunite di cibi e bevande, si dirigono in massa verso i self service, insieme ai gruppi di giovani e adolescenti. «Qui c'è stata molta gente, domenica soprattutto, anche perchè noi vendiamo pizzette e piadine - dice Matteo, 21 anni di Perugia, al suo terzo anno come volontario». Anche gli hamburger ottengono un discreto successo, ma a vincere su tutti, è sempre la piadina romagnola.

Un'eccellenza apprezzata e riconosciuta, anche da Oscar Farinetti, ospite ieri al Meeting. «I riminesi sono i numeri uno in Italia nella gestione del turismo, e hanno grandi eccellenze culinarie che sanno fare fruttare» dichiara il presidente della catena alimentare Eataly, sbarcata recentemente anche a New York e Chicago. «Dovrebbero affidare il ministero del turismo ai riminesi - aggiunge - in una zona costiera nemmeno troppo estesa, e dalla bellezza non esaltante, sono riusciti a totalizzare un numero di presenze ben più alto che in altre zone d'Italia, più belle e più vaste».

Insieme a Natale Farinetti, meglio conosciuto come Oscar, anche il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina, e Francesco Paolo Fulci, ambasciatore della Ferrero, concordi nel sottolineare il valore del lavoro e dell'impegno per risollevare l'imprenditoria agricola, e l'importanza di coniugare la tradizione con l'innovazione per aprirsi al mercato internazionale. A riguardo dell'evento previsto alla Galvanina dal 5 al 7 settembre, Farinetti si esprime così: «Il festival della cucina italiana a Rimini? Non lo conosco, ma sono sicuro che se lo organizzano i riminesi, sarà qualcosa di buono».


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

ROMAGNA Corriere

N° e data : 140826 - 26/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140826_9_2.pdf

Pagina 9
Dimens33.17 %
485 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

Oscar Farinetti presidente di Eataly e due gruppi di volontari impegnati nella ristorazione al Meeting

Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 15000 Pagina 23
Periodicità : Quotidiano Dimens22.05 %
CorriereRomagna_140830_23_3.pdf 323 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

**Dal 5 al 7 settembre.** Grandi ospiti come Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco, Gianfranco Vissani e Gino Angelini

# Aggiungi un posto a tavola, a Rimini

*Torna al parco Galvanina la manifestazione che propone il meglio dell'arte culinaria*

di VALERIA GABRIELLI

**RIMINI.** Il Parco Terme Galvanina, sulle colline di Covignano, torna a ospitare il **"Festival della cucina italiana"**, rassegna enogastronomica che propone il meglio in quanto ad arte culinaria italiana. **Dal 5 al 7 settembre**, i 10.000 metri quadrati di verde faranno da teatro a una tre giorni tutta dedicata al gusto, con punti ristoro tematici, dal pesce alla pasta passando per la carne nelle sue interpretazioni regionali e internazionali, fino ad arrivare a specialità vegane e vegetariane. Patrocinato dal ministero per le Politiche agricole e dalla Regione Emilia-Romagna, il festival torna a Rimini abbandonando così quello spirito itinerante che lo ha caratterizzato nelle 13 edizioni passate.

«Il festival rappresenta una grande soddisfazione per quanto riguarda la riorganizzazione della filiera turistica: occorre infatti mettere in rete le eccellenze presenti sui nostri territori, senza offrire prodotti monotematici ma relazionando tutte le potenzialità turistiche che possediamo» afferma l'assessore regionale al Turismo **Maurizio Melucci**. Prima protagonista della rassegna sarà la cucina di strada (denominazione che, secondo l'organizzatrice **Elsa Mazzolini**, conferisce più dignità all'ormai troppo abusato "street food"): garantendo sempre qualità dei prodotti e prezzi popolari, sarà possibile assaggiare **olive ascolane**, **arrosticini abruzzesi**, **porchetta** e **brodetto** di pesce. Grande spazio sarà poi dedicato alla **pasta**, che di ogni forma e in ogni salsa rappresenta al meglio la bontà nostrana, in tutte le sue varianti regionali. I pescatori di **Mazara del Vallo** proporranno poi i loro prodotti all'insegna della tracciabilità e della garanzia, mentre i **mastri carnaioli** penseranno a succose eccellenze: oltre alla **mora romagnola**, a farla da protagonista saranno infatti la **chianina toscana** e la **carne scozzese**, accanto ai nuovi **"oca burger"**, provenienti da oche padovane. Regina del festival sarà poi la **pizza**, specialità del ristorante Pomod'Oro, accompagnata da **bibite bio**, **birre artigianali** e **acque termali** della Galvanina. Spazio inoltre ai bambini, alla musica con **Andy Luotto** e all'apprendimento, con ben nove lezioni semplici e pratiche per scoprire i segreti della cucina. Accanto al **Premio Web Chef**, domenica verrà poi assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, che nelle sue diverse sezioni omaggerà il maestro **Gualtiero Marchesi** e **Carlo Cracco**, i giornalisti **Fede e Tinto** e l'imprenditore **Lorenzo Ercole**. Già proiettata nel clima dell'*Expo 2015*, la manifestazione vedrà inoltre la partecipazione di ospiti come **Gianfranco Vissani** e **Gino Angelini**. Ingresso libero, venerdì dalle 16, sabato e domenica dalle 10.30, con apertura del mercato.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

ROMAGNA Corriere

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140830_23_3.pdf

Pagina 23
Dimens22.05 %
323 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna di Forlì e Cesena

N° e data : 140902 - 02/09/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Corriere9_140902_8_1.pdf
Pagina 8
Dimens10.96 %
160 cm2

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

La kermesse è in programma a Rimini nel prossimo fine settimana. Tra i protagonisti i grandi chef italiani

# Le Mariette danno lezioni di tradizioni romagnole al Festival della Cucina

**FORLIMPOPOLI.** Le Mariette Artusiane protagoniste al Festival della Cucina Italiana a Rimini. Matterello, farina, uova e manualità acquisita nel corso dei decenni. Sono gli ingredienti delle Mariette di Casa Artusi che dal 5 al 7 settembre terranno pratiche lezioni al Festival. Al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti della kermesse riminese (Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini, solo per fare quattro nomi), le fedeli custodi della tradizione artusiana prenderanno per mano i partecipanti in tre distinte lezioni dedicate alla sfoglia secondo la ricetta delle arzdore romagnole: venerdì 5 settembre alle 16; sabato 6 alle 11; domenica 7 alle 11. Sempre domenica alle 15 è previsto anche un corso pratico sulla Piadina Romagnola.

Tutto questo al Festival della Cucina Italiana, tre giorni insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana nel Parco Terme Galvanina di Rimini. Diecimila metri quadrati dedicati al gusto, insieme a degustazioni dei grandi prodotti delle regioni italiane, lezioni di cucina, spettacoli gratuiti, musica e tanto altro ancora. A Gianfranco Vissani a è affidata la supervisione tecnica del Festival. Per informazioni sui corsi delle Mariette: lamadia@lamadia.com, oppure Verdiana Gordini - Tel. 347.1911515.

Copyright (Corriere Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140903 - 03/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140903_8_2.pdf
Pagina 8
Dimens12.78 %
187 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# A Squicciarini il premio del cuore

## *Medico e istruttore, insegna come salvare la vita ai bambini*

Marco Squicciarini

**RIMINI.** Andrà al dottor Marco Squicciarini il premio Galvanina che aggiunge una nuova sezione dedicata alla solidarietà. Squicciarini è medico e formatore di istruttori per la rianimazione cardiopolmonare pediatrica e manovre di disostruzione da corpo estraneo. Il premio nazionale Galvanina del cuore gli verrà consegnato domenica, nell'ambito del Festival della cucina italiana. Questo riconoscimento si aggiunge agli altri quattro da sempre presenti nel Festival, quest'anno assegnati a Gualtiero Marchesi (Cultura), Carlo Cracco (Cucina), Fede e Tinto (Giornalismo), Lorenzo Ercole di Saclà (Imprenditoria).

Ogni anno in Italia 50 bambini perdono la vita per soffocamento da corpo estraneo (il 27 % dei decessi accidentali secondo dati 2007 della società italiana di pediatria) non solo per il "corpo estraneo", ma soprattutto perchè chi li assiste nei primi drammatici momenti di solito non è "formato" a praticare le semplici manovre di primo soccorso con le manovre di disostruzione, con le conseguenze che purtroppo conosciamo. Il dottor Squicciarini si dedica da 11 anni al tema della disostruzione.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

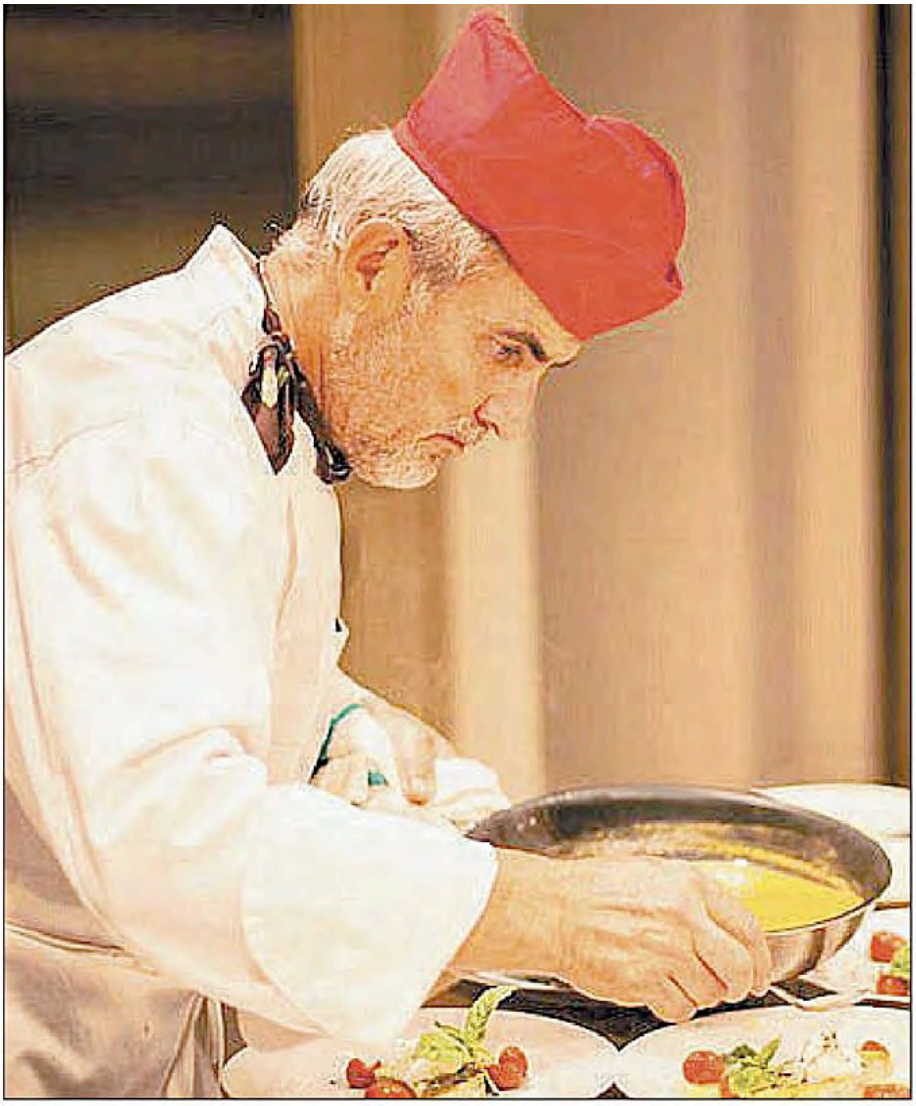
N° e data : 140903 - 03/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140903_8_1.pdf

Pagina 8
Dimens32.74 %
479 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

LA PROVA DEL CUOCO

# Festival della cucina Rimpatriata a Covignano per gli "Angelini Boys"



Lo chef Gino Angelini al lavoro


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140903 - 03/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140903_8_1.pdf
Pagina 8
Dimens32.74 %
479 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

di ANNALISA BOSELLI

**RIMINI.** Reinterpretare le ricette del proprio maestro in una gara di cucina all'*ultimo coltello*. E' quello che faranno i cosiddetti "Angelini's boys" sabato, alle 17, al parco Galvanina, nell'ambito del Festival della cucina italiana che comincia venerdì.

«Voglio proprio vedere come faranno», scherza **Gino Angelini**, chef riminese di fama internazionale che da quasi 20 anni ha conquistato i palati degli americani grazie alla cucina romagnola e riminese. «Loro sono più giovani di me, molto bravi, stanno facendo carriera, lavorando in autonomia. E' da diverso tempo che non ci vediamo, sarà un revival interessante». E, oltre che interessante sarà anche gustoso assaporare piatti preparati accanto al loro maestro, rispolverando i tempi in cui alcuni di loro facevano stage o lavoravano insieme nelle varie cucine della riviera tra cui all'hotel Des Bains di Riccione, da dove Angelini è salito nell'*Olimpo degli chef*.

*Da venerdì a sabato la rassegna al parco termale*

A contendersi i palati saranno Raffaele Liuzzi della locanda Liuzzi di Cattolica; Massimiliano Poggi del Cambio di Bologna; Luca Angelini, ora in partenza per la Birmania; Tiziano Rossetti, insegnante ad Alma, la prestigiosa scuola di cucina; Cristian Pratelli, responsabile di Summertrade.

Cosa riesce a dare vita a una *scuola* Angelini? «Una persona deve avere dentro la passione per questo mestiere - spiega Angelini - devi essere prima di tutto un esempio, poi vengono i consigli e le correzioni perché è facile sbagliare e la concentrazione va sempre mantenuta. Allora, quando ci siamo conosciuti eravamo molto uniti, si era formato un movimento. Poi, quando si sta a lungo tempo insieme si forma l'amicizia: il team in cucina è fondamentale. Da solo non si fa nulla, è come in un'orchestra: la musica è bella se tutti suonano bene».

Ma il segreto è quello della semplicità. «Nella mia osteria a Los Angeles faccio cucina classica, quella che mi ricorda Rimini anche se con influenze messicane e da tutto il mondo. Il segreto è la semplicità e la grande qualità dei prodotti: se li sai usare senza rovinarli hai fatto *bingo*».

Angelini è di casa al festival anche perché la kermesse itinerante del gusto nel 2011 lo ha premiato chef dell'anno con il trofeo Galvanina, consegnatogli dalle mani di Gianfranco Vissani, altro grande della cucina italiana.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140906 - 06/09/2014
Diffusione : 15000 Pagina 36
Periodicità : Quotidiano Dimens1:05 %
CorriereRomagna_140906_36_10.pdf 15 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

**RIMINI**

**CUCINA**
Al parco terme Galvanina dalle 10.30, tre giorni (sotto il tendone) dedicati al buon cibo con il "Festival della cucina italiana". Ingresso libero.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna di Forlì e Cesena

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Corriere9_140907_12_2.pdf
Pagina 12
Dimens5:73 %
84 cm2

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

# "VETROFUSO"

**CESENA.** La creatività cesenate sarà protagonista al Premio Nazionale Galvanina. La ditta cesenate "Vetrofuso" ha realizzato cinque vetrofanie artistiche, che saranno consegnate ad altrettanti illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo, della cucina e della medicina: Gualtiero Marchesi (sezione Cultura), Carlo Cracco (Cucina), Fede e Tinto (Giornalismo), Lorenzo Ercole azienda Saclà (imprenditoria), il medico Marco Squicciarini (Premio solidarietà). I premi, che saranno consegnati nella giornata di oggi nell'ambito del festival della Cucina Italiana al parco Terme Galvanina di Rimini, sono stati realizzati, per il quarto anno consecutivo, da Daniela Poletti, artista cesenate che dopo anni di studio nelle botteghe artigiane, oggi crea oggetti d'arte apprezzati in tutto il mondo.


Copyright (Corriere Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140907_9_5.pdf

Pagina 9
Dimens37.64 %
551 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Festival delle cucina Al parco Galvanina è il giorno delle stelle

*Oggi pomeriggio la consegna dei premi Cracco (cucina) e Marchesi (cultura)*

I docenti della Scuola propongono quattro corsi dedicati al sapore


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140907_9_5.pdf
Pagina 9
Dimens37.64 %
551 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

**RIMINI.** Il D-Day delle grandi firme, al Festival della Cucina, è arrivato.

Oggi alle ore 17,30 negli spazi verdi del parco terme va in scena l'epilogo del Premio Nazionale Galvanina assegnato a quattro illustri personaggi, che salgono a cinque con l'aggiunta di una sezione dedicata alla solidarietà: Gualtiero Marchesi (cultura), Carlo Cracco (cucina), Fede e Tinto (giornalismo), Lorenzo Ercole, azienda Saclà (imprenditoria), Marco Squicciarini (premio del cuore).

Il riconoscimento alla Cultura sarà consegnato al maestro **Gualtiero Marchesi**, vero e proprio "missionario" dell'insegnamento del buono e del bello in cucina. Se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi ne è l'ambasciatore più autorevole e rappresentativo.

«La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte»: queste le sue parole, *fil rouge* di un'intera vita. Marchesi succede a Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli.

Il premio alla Cucina va a un allievo di Marchesi: **Carlo Cracco**. Il celebre chef vicentino rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze (in questi giorni da Harrods a Londra), imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano. Negli anni passati erano stati premiati Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito.

Dopo Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore e Bruno Gambacorta, il Premio giornalismo va a **Fede e Tinto**, conduttori di "Decanter", programma cult dell'enogastronomia italiana in onda da 10 anni su Radio2 Rai.

Da altrettanti anni sono i presentatori, portavoce, testimonial delle migliori espressioni del nostro patrimonio agroalimentare anche nell'ambito di noti eventi nazionali.

Il premio Imprenditoria va a **Lorenzo Ercole**, seconda generazione alla guida del marchio Saclà, icona dell'industria italiana anche fuori dai nostri confini, forte di un export dei propri condimenti pronti per pasta in oltre 40 Paesi nel mondo attraverso quattro filiali (Inghilterra, Francia, Germania, Stati Uniti). Negli anni passati erano stati premiati Joe Vitale, Leonardo Spadoni, azienda Surgital.

Novità di quest'anno è il premio Galvanina del Cuore consegnato al dottor **Marco Squicciarini**, specialista nella disostruzione da Corpo estraneo, problematica che causa la morte di 50 bambini all'anno, il 70 per cento dei quali purtroppo a tavola.

Attivissima la Scuola di cucina anche nella giornata di oggi che propone quattro corsi.

Alle ore 10.30 il dottor Marco Squicciarini terrà un corso pediatrico sulla disostruzione da Corpo estraneo.

Alle ore 11 "La Sfoglia come una volta" con le Mariette di Casa Artusi, protagoniste anche del corso alle 15 dedicato alla Piadina Romagnola.

Alle ore 17 "Come seguire ricette lunghe e complesse con semplici tecniche" insieme allo chef Mattia Borroni.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

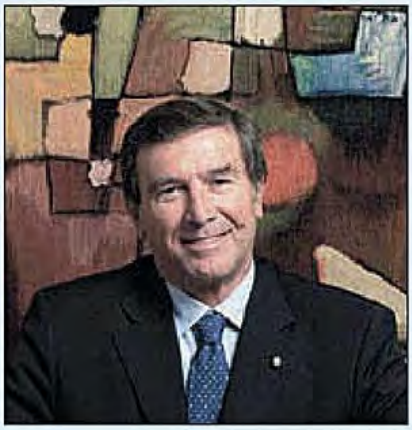
N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140907_9_5.pdf
Pagina 9
Dimens37.64 %
551 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

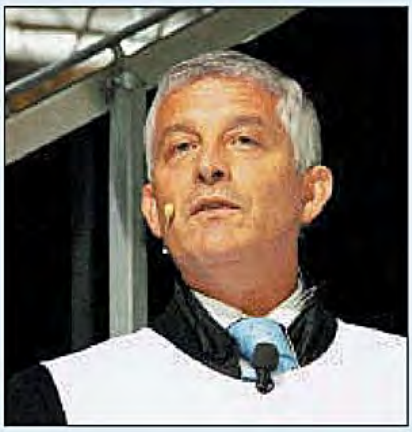
## I PROTAGONISTI

Carlo Cracco

Gualtiero Marchesi



Lorenzo Ercole



Marco Squicciarini

Fede e Tinto


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140905_5_7.pdf
Pagina 5
Dimens12.96 %
190 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# Festival della cucina "indoor" Tutto al coperto contro la pioggia

**RIMINI.** La pioggia? Al Festival della Cucina Italiana non fa paura, l'intera area infatti è stata coperta. Su il sipario sulla 14ª edizione del buon gusto nel Parco Terme della Galvanina, la tre giorni insieme ai protagonisti dell'enogastronomia nazionale, con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani.

Oggi cancelli aperti alle 16 (sino alle 24) con degustazioni, musica, spettacoli, proposte culinarie. Il menù della giornata prevede alle 16 la lezione di cucina sulla "Sfoglia di una volta" a cura della Mariette di Casa Artusi. Alle 17,30 ancora un corso, dedicato alla cucina vegana, insieme allo chef Mattia Borroni del ristorante Alexander di Ravenna. Alle 19 lo chef attore Andy Luotto sarà il protagonista di una divertente lezione su come si prepara la cena. Alle 21 si anima l'area dedicata agli spettacoli con il Federico Perrotta Show. Dopo le 22,30 coinvolgimento del pubblico e Dj set.

Andy Luotto ai fornelli

Tante le proposte culinarie. C'è la cucina di strada, nelle sue declinazioni tipiche regionali, forte del suo approccio informale nella degustazione e nella qualità dell'offerta. Ecco serviti la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. E naturalmente la piadina romagnola nei vari abbinamenti.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere Romagna

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 15000 Pagina 45
Periodicità : Quotidiano Dimens61.36 %
CorriereRomagna_140905_45_14.pdf 898 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

# CHEF? PER CRACCO! TORNA IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

**DA OGGI A DOMENICA AL PARCO TERME GALVANINA LA XIV EDIZIONE STREET FOOD, CARNE DI MORA ROMAGNOLA E CHIANINA TOSCANA OSTRICHE, PIZZA E BIRRA ARTIGIANALE: PROPOSTE PER TUTTI I PALATI**

di MILENA FERRARI

Risaputo che la gola è un vizio capitale, molti – anzi molte a dir la verità – sperano che se mai un giorno per questo peccatuccio finiranno all'inferno sia almeno **Carlo Cracco** ad accoglierle. In attesa di trascorrere l'eternità con l'affascinante chef vicentino, le "peccatrici" potranno averne un assaggio alla XIV edizione del *Festival della cucina italiana* che, per la seconda volta, si svolge al **Parco Terme Galvanina** (coperto da tendoni) da oggi pomeriggio, 5 settembre, a domenica sera.

E sarà proprio domenica che lo chef di *Hell's kitchen Italia*, programma realizzato dopo tre edizioni di *Masterchef*, riceverà il *Premio nazionale Galvanina* per la sezione cucina, nelle vesti di miglior chef del 2014. Carlo Cracco, ambasciatore della Lombardia per *Expo 2015*, è tra i quattro premiati della manifestazione enogastronomica che occuperà i 10 mila mq del parco, con momenti di degustazioni, incontri, scuola di cucina, spettacoli e convegni. Il riconoscimento alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, del quale Cracco è stato allievo a Milano, perché «se oggi la cucina è un tratto distintivo del made in Italy nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale», questa la principale motivazione della scelta.

Lezioni di sfoglia e piadina romagnola saranno condotte dalle *Mariette* di **Casa Artusi**. Il noto cuoco-attore **Andy Luotto** presenterà appetitosi spettacoli gastronomici mentre lo chef riminese **Gino Angelini**, tra i più apprezzati negli Usa, terrà una lezione di cucina dal titolo *Rimini chiama Los Angeles*.

Street food, carne di mora romagnola e chianina toscana, gamberi rossi di Mazara del Vallo e ostriche nazionali, pizza e birra artigianale: queste e altre le specialità italiane che si mostreranno e si offriranno ai palati dei visitatori che, in migliaia, si ritroveranno a Rimini per la ghiotta occasione.

Un'area sarà riservata esclusivamente alla **pasta**. Dai formati trafilati in bronzo alla pasta fresca all'uovo, realizzata da pastifici artigianali, che potranno essere gustati nel ristorante a tema in abbinamento a vino e birra a prezzi modici. Uno spazio sarà occupato dalla **carne**: dalla mora romagnola alla chianina toscana del macellaio Simone Fracassi, dagli hamburger di carne scozzese agli *oca burger*, ottenuti da oche padovane.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 15000 Pagina 45
Periodicità : Quotidiano Dimens61.36 %
CorriereRomagna_140905_45_14.pdf 898 cm2

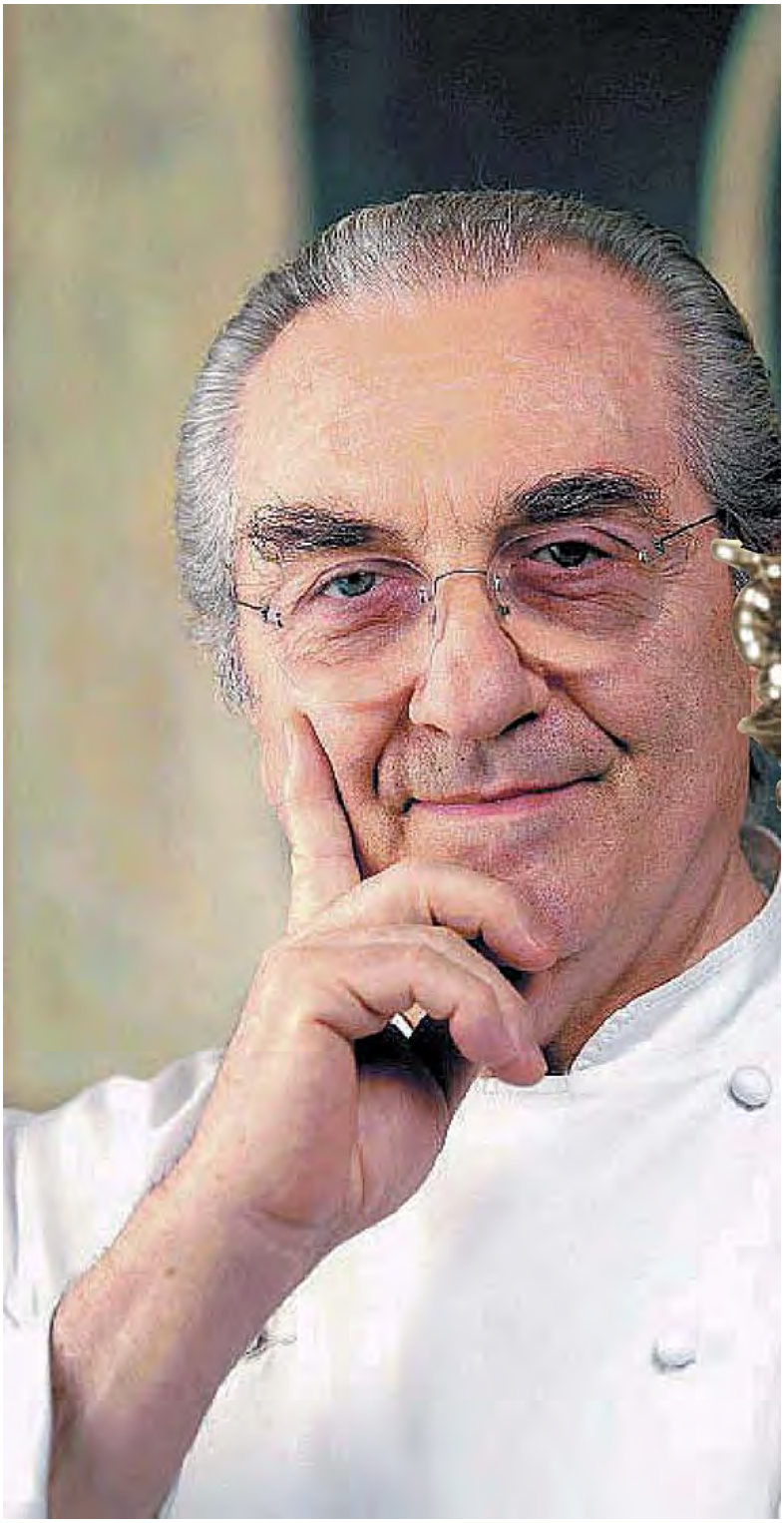
Sito web: www.corriereromagna.it

Grande attesa anche per la *salumoterapia* di **Ivan Albertelli** che abbinerà vivaci bollicine a prosciutti, salami e salmone con una gradita sorpresa, il pata negra, prosciutto prodotto da suini di razza iberica con mantello nero ritenuto il miglior prosciutto crudo al mondo.

Da provare i succhi di frutta e verdura, le bibite biologiche o le acque termali e digestive della Galvanina per chi presta attenzione al bere sano e naturale. Nell'edizione dello scorso anno ben 32 mila persone hanno varcato i cancelli del parco dove poter assaporare gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, la porchetta e la piada. Premiati anche Fede e Tinto di Rai Uno e *Decanter* di Rai Radio2 per il giornalismo e Lorenzo Ercole dell'azienda Saclà per l'imprenditoria.

La supervisione tecnica dell'evento, patrocinato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e dalla Regione Emilia-Romagna, è affidata a **Gianfranco Vissani** (ingresso gratuito: oggi ore 16-24, domani 10.30-24 e domenica 10.30-22).

## AL PROTAGONISTA DI MASTERCHEF Il PREMIO NAZIONALE GALVANINA IL RICONOSCIMENTO ALLA CULTURA SARÀ ASSEGNATO A GUALTIERO MARCHESI E CI SARÀ ANCHE IL RIMINESE GINO ANGELINI



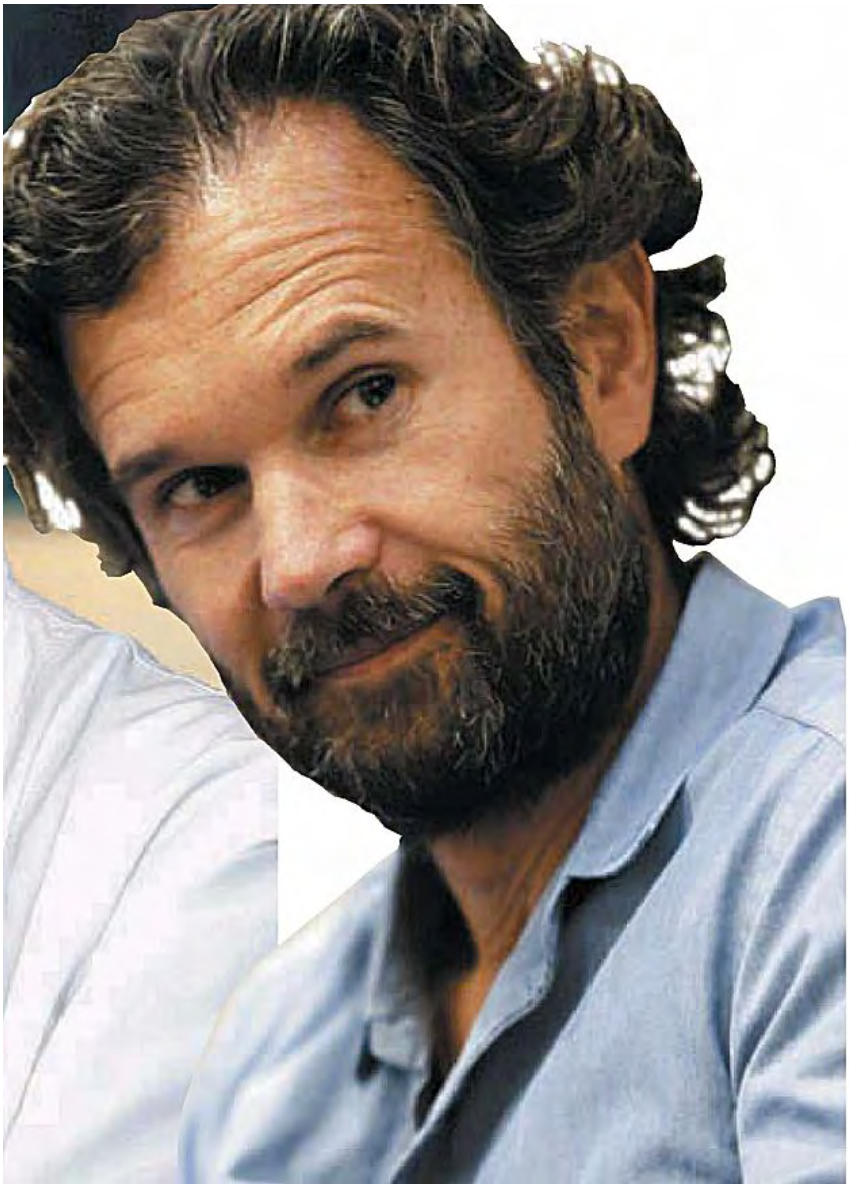

Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 15000 Pagina 45
Periodicità : Quotidiano Dimens61.36 %
CorriereRomagna_140905_45_14.pdf 898 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it



Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco che riceverà il Premio Galvanina


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140908_1_5.pdf

Pagina 1
Dimens21.82 %
319 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

RIMINI

# Cibo e storia E' festa continua

## Borgo, mare, collina. Domenica all'insegna del gusto stellato e del divertimento genuino

**RIMINI.** Borgo, collina, mare. Il gusto, il cibo, la voglia di fare festa anche ieri sono state le indiscusse protagoniste all'ombra del ponte di Tiberio. La festa del borgo, sabato, ha fatto toccare le 40mila presenze. Il parco della Galvanina è andato in visibilio davanti all'accoppiata di chef stellati Cracco-Marchesi premiati al Festival della cucina italiana. In piazzale Fellini il gelato ha scelto il suo re.

● SERVIZI alle pagine 3 e 5


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140908_5_6.pdf
Pagina 5
Dimens33.37 %
488 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

PREMIO GALVANINA

# Cracco e Marchesi, accoglienza da rockstar

## *Festival della cucina: migliaia di presenze i due noti chef "assaliti" per autografi e foto*

**RIMINI. Scene da delirio, con richieste di autografi e foto, neanche fossero rockstar. Succede a Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi, arrivati ieri al Parco Galvanina, sulle colline di Covignano, dove sono stati premiati al Festival della Cucina: assegnati anche altri riconoscimenti alla presenza di migliaia di persone che per tutto il giorno hanno affollato le varie aree tematiche legate a olio, vino, birra e pizza.**

Quando ha fatto il suo ingresso al Parco Galvanina, intorno alle 16.30, lo hanno assalito i fan: la popolarità ottenuta in televisione con il programma Masterchef ha reso Cracco una celebrità a tutto tondo. Osannato anche Gualtiero Marchesi, per cui c'è stata una standing ovation al momento della premiazione. I due, prima dei riconoscimenti, si sono aggirati per il Parco alla scoperta delle prelibatezze, comprese quelle locali, molto apprezzate dai due due guru della cucina mondiale.

La giornata di chiusura della kermesse del gusto ha visto il pubblico delle grandi occasioni, richiamato dallo spessore dei nomi premiati in questa quattordicesima edizione. Il premio nella sezione Cultura è andato a Gualtiero Marchesi, consegnato dall'assessore Regionale al Turismo Maurizio Melucci, il quale ha celebrato la figura dei grandi chef sempre più mediateci, capaci di «aiutare gli studenti a percorrere una strada che prima non era così considerata: quella legata al cibo e alla cucina».

Miglior Cuoco 2014 è invece andato a Cracco, premiato da un'altra stella della cucina, lo chef Gino Angelini. «È un onore per me ricevere questo premio alla presenza del mio maestro Gualtiero Marchesi - ha affermato il celebre chef -. Quando lo conobbi nel 1984 non mi voleva nella sua scuola. Poi siccome sono un tipo tenace sono riuscito a entrare nella sua brigata. Erano anni nei quali il cuoco era considerato un personaggio di campagna e se oggi la cucina sta ricevendo questa attenzione è grazie a chi per primo ha creduto in questa missione, appunto Marchesi. È un merito a cui tutta la nazione deve dar tributo».

Il riconoscimento all'imprenditoria è andato a Chiara Ercole dell'azienda Saclà, consegnato dall'assessore alle attività produttive del Comune di Rimini Jamil Sadegholvaad. Infine, il Galvanina del Cuore al dottor Marco Squicciarini, premiato da Rino Mini e Maria Chiara Zucchi caporedattrice de La Madia.


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

Corriere ROMAGNA

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 15000
Periodicità : Quotidiano
CorriereRomagna_140908_5_6.pdf

Pagina 5
Dimens33.37 %
488 cm2

Sito web: www.corriereromagna.it

A sinistra tutti i premiati al Festival della cucina. A destra la gente che ha affollato tutto il giorno il Parco Galvanina


Copyright (Corriere Romagna)

Riproduzione vietata

CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA · ATTUALITÀ · CULTURA

N° e data : 140140 - 01/08/2014
Diffusione : 35000
Periodicità : Bimestrale
CucinaVini_140140_97_11.pdf

Pagina 97
Dimens25.03 %
140 cm2

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

RIMINI
*Dal 5 al 7 settembre*

## FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Tre giorni di degustazioni, lezioni di *sfogline*, cucine regionali, *street food*, proposte bio, spettacoli e l'assegnazione del prestigioso "Trofeo Galvanina" a Marchesi, Cracco, Fede e Tinto e Saclà. Questo e molto altro caratterizzerà la quindicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Rimini dal 5 al 7 settembre. Nel Parco Terme Galvanina, *location* della manifestazione, si snoderanno i diversi appuntamenti del festival tra lezioni di cucina, incontri, momenti culturali e tante degustazioni a base di *street food*, salumi, formaggi, oli, vini e visto che siamo in Romagna anche l'immancabile piadina romagnola con i salumi locali, affiancata dalla pizza. E per tutti coloro che volessero imparare a fare una vera pasta all'uovo fatta in casa ci saranno le *sfogline* romagnole a spiegare passo dopo passo, tutti i segreti per ottenere una sfoglia come si deve. 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, e infine la visita alle **Antiche Sorgenti Romane** e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

**INFO: www.festivaldellacucinaitaliana.it**


Copyright (Cucina e Vini)

Riproduzione vietata

CUCINA MODERNA

N° e data : 41409 - 01/09/2014
Diffusione : 305592
Periodicità : Mensile
CucinaMo_41409_10_1.pdf

Pagina 10
Dimens25.87 %
131 cm2

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

## APPUNTAMENTI

* Appuntamento al Parco Terme Galvanina per il Festival della Cucina Italiana (Rimini Alta, 5-7 settembre). Con assaggi di pasta, pesce e carne regionale, street food, lezioni di cucina tenute da chef e sfogline romagnole.

* Al salone del biologico Sana (Bologna, 6-9 settembre, sana.it) si può fare la spesa con prodotti bio certificati ma anche partecipare a convegni su alimentazione e salute e incontri sulla ristorazione green.

* Con le sue 463 Bandiere del Gusto di Coldiretti, la Toscana ospita Expo Rurale (Firenze, 18-21 settembre, exporurale.it). Dedicato alla campagna con i suoi mestieri, tradizioni, filiere, prodotti tipici e della terra.

* Il restaurant festival Taste of Roma (Roma Parco della Musica, 18-21 settembre, tasteofroma.it) quest'anno presenta anche piatti sostenibili. Tutti realizzati ad hoc dai 12 migliori chef della capitale.

* Il rapporto cibo-sport è la novità della prossima edizione de I Primi d'Italia (Foligno, Pg, 25-28 settembre), celebrato con una maratona di 20 km. In più, 200 nuove ricette ideate da 80 chef.

* Il borgo medievale di Malcesine ospita Ciottolando con Gusto (27-28 settembre), dedicato alla scoperta dei sapori del Lago di Garda: dall'olio extravergine d'oliva Dop al pesce, alle tipicità del Monte Baldo.

* Possedete un Cooking chef Kenwood o pensate di regalarvelo? Per imparare ad usarlo al meglio realizzando deliziose ricette, partono da settembre i corsi dell'Alta scuola di cucina, in più di 30 sedi in tutta Italia (info e iscrizioni: www.corsi.kenwoodclub.it).

* Dal Veneto alla Sicilia, le 9 migliori ricette italiane selezionate durante il Fairy Food Tour sono adesso disponibili per tutti. Basta scaricarle gratis sul link http://goo.gl/u3b9Vs.


Copyright (Cucina Moderna)

Riproduzione vietata

Cucina no problem

N° e data : 41409 - 01/09/2014
Diffusione : 65260
Periodicità : Mensile
CucinaNo_41409_6_1.pdf

Pagina 6
Dimens42.74 %
103 cm2

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

Appuntamenti, libri, nuove mode e curiosità dal mondo della cucina

# Festa del gusto sulle colline riminesi

Torna per il 14° anno il Festival della Cucina Italiana, sempre più ricco di novità, eventi, spettacoli e premi ai grandi protagonisti della gastronomia come Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco. Degustazioni, scuola dagli chef, incontri, momenti culturali, lezioni di pasta dalle arzdore (le sfogline romagnole), assaggi di street food: sono 10.000 i metri quadrati del Parco Terme Galvanina dedicati a questa kermesse del gusto che ospita anche ristoranti a tema su pasta, pesce, carne e bancarelle di prodotti regionali.

**Info:** dal 5 al 7/9 la 14° edizione del Festival della Cucina Italiana a Rimini Alta, Parco Terme Galvanina, www.festivaldellacucinaitaliana.it

Copyright (Cucina No Problem)

Riproduzione vietata

N° e data : 40035 - 02/09/2014
Diffusione : 423841
Periodicità : Settimanale
DiPiuTV_40035_142_12.pdf
Pagina 142
Dimens16.78 %
93 cm2
Sito web: http://www.cairoeditore.it

# Festival della Cucina Italiana

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014 il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14° edizione nel Parco Terme Galvanina. Diecimila metri quadrati sulle colline riminesi dedicati al gusto con degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali. Tra le proposte, il Cibo di Strada di diverse regioni, la piadina romagnola, un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, il pesce fritto "da passeggio" e crudo di Mazara del Vallo, le degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscano e scozzese. E per chi volesse imparare o fare la pasta lezioni delle sfogline romagnole. Tra i protagonisti del Festival, Guoltiero Marchesi, Carlo Crocco, Fede e Tinto e Saclà: a tutti loro domenica 7 settembre sarà consegnato il prestigioso Trofeo Galvanina. In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reporto di cure idropiniche del Parco dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le famose Acque Termali e digestive della

14 FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Galvanina, per il benessere del proprio organismo. L' ingresso al Festival è gratuito. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Copyright (Dipiù TV)
Riproduzione vietata

DIVA E DONNA

N° e data : 40034 - 26/08/2014
Diffusione : 197332
Periodicità : Settimanale
divaedon_40034_148_3.pdf

Pagina 148
Dimens18.36 %
104 cm2

Sito web: www.cairoeditore.it

# Ai fornelli tra le colline di Rimini

Ristoranti a tema e degustazioni, corsi di cucina e incontri culturali: il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, sta per trasformarsi in un parco della gastronomia. Dal 5 al 7 settembre, infatti, è in programma la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, kermesse dedicata alle specialità della cucina italiana, partendo dalla Romagna. ***All'evento parteciperanno chef stellati e celebri come Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco** (in foto), che riceveranno il Trofeo Galvanina; sarà possibile seguire dei prestigiosi corsi di cucina. Info e prenotazioni: *www.festivaldellacucinaitaliana.it.* ●

Copyright (Diva e Donna)

Riproduzione vietata

N° e data : 40038 - 25/09/2014
Diffusione : 213371
Periodicità : Settimanale
TopSettim_40038_90_7.pdf
Pagina 90
Dimens100 %
2222 cm2

**IL COMICO RACCONTA COME SI È AVVICINATO A PADELLE E DINTORNI E, PRESENTANDOCI IL**

# ANDY LUOTTO CERTI SAPORI MI HANNO SEGNATO. E ME LI SONO TATUATI!

**L'ATTORE, ORA CHEF, CI MOSTRA I TATTOO CON TUTTI I SUOI INGREDIENTI PREFERITI: DALLE ALICI AI POLIPETTI FINO A...**

**CHEF PROVETTO**
Roma. Lanciato in tv nel 1976 da Renzo Arbore in *L'altra domenica*, l'attore Andy Luotto (64 anni) è anche un cuoco sopraffino e ha firmato un libro di ricette, *Padella Story, le mie cucine*. L'amore per la buona tavola lo porta inciso sulla pelle: si è fatto infatti tatuare su tutto il corpo i suoi ingredienti preferiti.

**Isa Grassano**
Roma, settembre

Spaghetti, olive coratine, funghi porcini, caciocavallo podolico, agrumi. Il pranzo è servito. Non in tavola, ma sul corpo di Andy Luotto, volto televisivo e chef eclettico che ama così tanto il buon cibo da decidere di "imprimerlo" sulla pelle. «Ci sono prodotti di qualità di cui non posso proprio fare a meno e allora tanto vale esibirli. Ho più di dieci tatuaggi - quasi ho perso il conto - ma non mi fermo. Se siamo quello che mangiamo, io voglio nutrire il corpo e gli occhi», dice a *Donna al Top* e, con orgoglio, mostra i tentacoli del polipo, la sua ultima fantasiosa decorazione.

## «Un polipo rosso e nero»

**Ci sveli un tattoo gastronomico che è anche protagonista di una ricetta?**

«Inizio proprio con l'ultima creazione, un grande polipo rosso e nero che mi sono fatto tatuare sul petto (all'altezza della scapola sinistra) in occasione del Festival della Cucina Italiana (ai primi di settembre a Rimini, *ndr*) e vi propongo i "polipetti in guazzetto", un delicato secondo di facile realizzazione. Altro prodotto che amo sono le Alici di Cetara e le ho fatte riprodurre sull'avambraccio sinistro. Buonissime per preparare un antipasto divino: i "peperoni con alici", meglio se accompagnati con un Barbera del Monferrato




Copyright (Donna al Top)

Riproduzione vietata

N° e data : 40038 - 25/09/2014
Diffusione : 213371
Periodicità : Settimanale
TopSettim_40038_90_7.pdf
Pagina 91
Dimens100 %
2222 cm2



rosso. E per i più golosi? Uva e fichi che spiccano sulle braccia, da mangiare come frutta o in sfiziosi dolci, come la "rema di mascarpone con uva al mosto cotto" o i "Panzerottini fritti con confettura d'uva". Tutte queste ricette sono nel mio libro *Padella Story, le mie cucine,* con le illustrazioni del fotografo Iuri Niccolai (Reverdito, 18 euro, *ndr*). Sono 20 menu affiancati da storie di vita e la prefazione di Simona Izzo e Ricky Tognazzi».

## «Deliziavo i professori»

**Come nasce il tuo amore per i fornelli?**

«Per esigenza. Fino all'età di 15 anni sono cresciuto a New York con mio fratello e mia mamma, scienziata e pluri-laureata. Tra insegnamento e ricerche, mia madre non aveva molto tempo per cucinare e quindi spesso il compito era mio. Poi nel 1965 arrivo in Italia. Papà vive in una casa "patrizia" molto grande e mandata avanti dalla "servitù". Tra questi c'è Maria, la cuoca. Scatta subito un'amicizia, tanto che passavo più tempo con lei che sui libri del mio prestigioso liceo. A scuola mi avevano soprannominato "the cook" (il cuoco) e spesso deliziavo i professori con un buon pranzetto. Poi c'è stata la tv, grazie a Renzo Arbore che mi ha scoperto. Ma oggi sono contento di essere tornato a fare il cuoco, anche se amo divertirmi e quindi non disdegno qualche programma televisivo. Sto valutando una proposta per un format culinario per La7».

**Qual è il tuo piatto evergreen?**

«Gli spaghetti al pomodoro con basilico. Mi piacciono così tanto che me li sono fatti tatuare sulla pancia. Sembra un piatto di facile tecnica, ma meno sono gli ingredienti e più è difficile la sua riuscita. E poi sono affezionato al pancotto che mi ha fatto conoscere in giro per l'Italia, preparato con cicoria o broccoletti, salsiccia e pane. Diciamo che i miei piatti sono Made in Italy, semplici e hanno il profumo fresco del basilico. Ovviamente non mi manca anche una pianta di basilico tatuata sulla schiena».

## «Preferisco insegnare»

**Hai mai pensato di aprire un nuovo ristorante?**

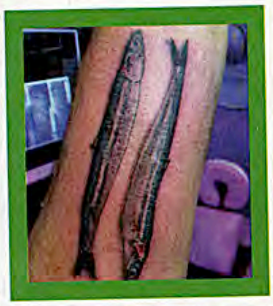
«In passato ho fatto diverse esperienze, ma ora basta. È impossibile con il sistema fiscale che c'è e con lo Stato che vuole guadagnare più di te. Uso spesso una metafora. Immaginiamo i nostri governanti come cuochi di un ristorante chiamato "Italia". Il "Berlusca" l'avrebbero cacciato per rapporti sospetti con

*continua a pag. 93*

Antipasto - Tempo 40 minuti

## Peperoni con alici

**Ingredienti per 4 persone**
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 spicchi d'aglio
- 10 alici diliscate sotto sale
- olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di basilico (facoltativo)



**Preparazione**
Ungere appena i peperoni interi. Infornare a 200° C finché la pelle non risulti scura e staccata dalla polpa. Chiudere ermeticamente in una busta (o altro contenitore) e lasciar raffreddare. Pelare e tagliare a strisce tenendo da una parte un po' del loro liquido naturale. Porre i peperoni tagliati in un contenitore e coprire con un po' del loro liquido, olio e spicchi d'aglio tagliati a metà. Lasciare riposare per almeno 3-4 ore (meglio tutta la notte). Pulire le alici, togliere gli spicchi d'aglio e servire insieme ai peperoni. Guarnire a piacere, meglio con erbette fresche.
**Vino consigliato** Barbera del Monferrato rosso, area di Maranzana (Piemonte), di giusto corpo e piacevolezza.
**Note** Importante la qualità della materia prima.

«un antipasto veramente divino»

Iuri Niccolai

Secondo - Tempo 40 minuti

## Polipetti in guazzetto

**Ingredienti per 4 persone**
- 700 g di polipetti di moscardini puliti
- 1 barattolo di pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- 2 alici
- ½ peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- crostini di pane
- olio extravergine di oliva

**Preparazione**
Passare nel passaverdura i pomodori pelati. Soffriggere olio e aglio e far sciogliere le alici. Aggiungere i gambi di prezzemolo, il peperoncino e quindi i moscardini. Appena arricciati i polipetti, aggiungere i pomodori e far cuocere per 30 minuti circa. A fine cottura guarnire con il prezzemolo tritato. Servire con del pane tostato.
**Vino consigliato** Alcamo bianco (Sicilia) caratteristico e di buona struttura.
**Note** Non dimenticate di togliere l'aglio.

«un secondo piatto facile e delicato»

Iuri Niccolai




Copyright (Donna al Top)

Riproduzione vietata

N° e data : 40038 - 25/09/2014
Diffusione : 213371
Periodicità : Settimanale
TopSettim_40038_90_7.pdf
Pagina 93
Dimens100 %
2222 cm2



## ANDY LUOTTO: «IL PROSSIMO TATUAGGIO? FORSE SEDANO, CAROTE E CIPOLLE»

*segue da pag. 91*
la cameriera nella dispensa. Prodi per aver distribuito buoni pasto per un valore superiore del turnover lordo! E gli altri? Licenziati per furto di bicchieri e posate. Per questo io preferisco concentrarmi su corsi, lezioni all'università (la St. John International University al Castello Della Rovere a Vinovo, provincia di Torino, *ndr*) e su un progetto fotografico per far conoscere la nostra fantastica cucina nel mondo. E poi sto già pensando al prossimo tatuaggio...forse sedano, carote e cipolle». T

Dolce - Tempo 15 minuti

### Crema di mascarpone con uva al mosto cotto

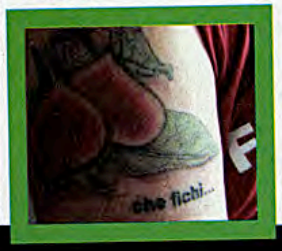
**Ingredienti per 6 persone**
- 1 grappolo d'uva nera
- 5-6 cucchiai di mosto cotto

**Per la crema**
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di mascarpone
- scorza grattuggiata di ½ limone

**Preparazione**
Montare bene i tuorli con lo zucchero, quindi incorporare il mascarpone e la scorza di limone. Tagliare i chicchi d'uva a metà e spadellare velocemente a fiamma altissima con il mosto cotto. Montare a strati.

**Vino consigliato**
Malvasia delle Lipari bianco (Sicilia) suadente, nobile, caratteristico.

**Note**
L'uva può essere sostituita con fichi o altra frutta di stagione. È un dolce semplice, forse troppo goloso.



Iuri Niccolai

Dolce - Tempo 40 minuti

### Panzerottini fritti con confettura d'uva

**Ingredienti per 4 persone**
- Una buona confettura d'uva
- Olio di arachidi per friggere

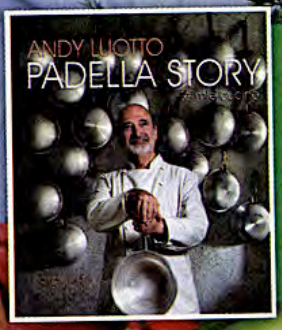
**Per l'impasto**
- 500 g di farina 00
- 250 g circa di acqua
- 1 panetto di lievito di birra
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di sale

Iuri Niccolai

**Preparazione**
Versare la farina in una ciotola. Aprire a fontana e aggiungere lievito, acqua, zucchero, sale e olio. Impastare molto bene. Lasciar lievitare l'impasto per almeno 1 ora. Formare tanti piccoli panetti. Stenderli, coppare a cerchio e farcire con la confettura. Chiudere a mezzaluna con una rotella addentellata o con una forchetta. Friggere in abbondante olio di arachidi e disporre su carta assorbente. Se desiderate, guarnire con zucchero a velo.

**Vino consigliato**
Malvasia dolce bianco (Basilicata) di buon carattere e avvolgenza.

**Note**
Nella confettura d'uva potete aggiungere mandorle o noci spezzettate.




**PIATTI DA COPERTINA**
Altra posa in tenuta da chef per Andy Luotto. L'attore ha pubblicato il libro *Padella Story, le mie cucine* (Reverdito, 18 euro; a lato, la cover), con le illustrazioni del fotografo Iuri Niccolai. «Si tratta di 20 menu affiancati da storie di vita, con la prefazione di Simona Izzo e Ricky Tognazzi», spiega.

Copyright (Donna al Top)

Riproduzione vietata

N° e data : 40038 - 25/09/2014
Diffusione : 213371
Periodicità : Settimanale
TopSettim_40038_90_7.pdf
Pagina 94
Dimens100 %
2222 cm2

*«Sono sane, appetitose e facilissime da preparare. Importantissima la scelta degli ingredienti che io voglio rigorosamente bio!»*, rivela Pamela Prati (55 anni), attrice e showgirl.

la ricetta vip di PAMELA PRATI

# POLPETTINE POLLO E ZUCCA

**Ingredienti**

- 500 g di carne tritata di pollo (o tacchino)
- 4 uova intere
- pangrattato q.b.
- 100 g di formaggio grattugiato
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 bicchieri di acqua
- 400 g di zucca

**Preparazione**

Prendete la zucca e privatela dei semi e dei filamenti. Cuocetela ancora con la buccia in forno per 20 minuti a 180 gradi quindi sbucciatela e affettatela. Tagliate poi la polpa a pezzi più piccoli e mettetela nel mixer fino a ottenere una purea che andrete a far raffreddare in una ciotola capiente. Impastate la carne con le uova, il formaggio e il sale. Una volta raffreddata, aggiungete la purea di zucca e continuate a impastare con il pangrattato che va aggiunto fino a quando l'impasto diventa consistente. Formate delle piccole polpettine. Mettete in una padella antiaderente un filo d'olio e adagiate le polpettine. Rosolate un po' e sfumate con il vino. Aggiungete poi l'acqua e fatele cuocere, con coperchio, a fiamma lenta per circa 10 minuti. Con un cucchiaio giratele delicatamente e lasciate cuocere ancora un po'. Servite con il loro sughetto.

la ricetta flash

# Cappelle di porcini alla griglia

**Ingredienti**

• 8 cappelle di funghi porcini • 1 spicchio di aglio • 1 ciuffo di prezzemolo • olio extravergine di oliva • sale • pepe

**Preparazione**

Pulite le cappelle dei porcini raschiando via il terriccio con un coltellino e passandole con un panno umido per togliere tutte le impurità. Preparate una marinatura con prezzemolo e aglio tritati, olio, sale e pepe e metteteci i funghi a riposare. Alla brace su una griglia o su una bistecchiera a fuoco vivace fate cuocere le cappelle 4 minuti circa per parte. Servitele su un piatto condite con l'olio della marinatura.

GOLOSAmente

## Olimpiadi al sapore di formaggio

Vi piacciono i formaggi? Sabato 27 settembre dovreste fare un salto a Galtür, nel Tirolo austriaco, dove è in programma l'International Alpine Cheese Olympics, manifestazione che premia la genuinità dei formaggi di malga, fatti con il fresco latte alpino non pastorizzato e lavorato con le tecniche d'alpeggio. Più di 100 produttori provenienti da Austria, Germania, Alto Adige e Svizzera presenteranno i loro prodotti artigianali e anche il pubblico potrà degustare e acquistare tutti i prodotti in gara dalle 11 alle 18 presso il centro culturale che ospita la manifestazione. Il biglietto d'ingresso per i visitatori costa 9 euro. Per chi vuole partecipare alle Olimpiadi dei formaggi di malga è stato anche organizzato un pacchetto turistico che comprende 4 pernottamenti in mezza pensione, la Silvretta Card e il biglietto di ingresso alla manifestazione a partire da 193 euro a persona. Per informazioni: *www.galtuer.com*

*Marina Moioli*

Copyright (Donna al Top)

Riproduzione vietata

GAZZETTA DI MODENA
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : 8720 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens2:83 %
GazzettaModena_140831_17_3.pdf 36 cm2

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

**dal 5 al 7 settembre**

# Marchesi, Vissani, Cracco e Angelini al festival di Rimini

Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini: questi tra i protagonisti del Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione. Il festival per tre giorni, dal 5 al 7 settembre, trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana. Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina.


Copyright (Gazzetta di Modena)

Riproduzione vietata

IL GIORNALE D'ITALIA

N° e data : 140820 - 20/08/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Giornale40_140820_11_2.pdf
Pagina 11
Dimens48 %
571 cm2

Sito web: http://www.ilgiornaleditalia.org

TORNA DAL 5 AL 7 SETTEMBRE IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

# Rimini a tutto gusto

## *Il premio "Galvanina" assegnato a Marchesi, Cracco, Fede, Tinto e Saclà*

*di* ***Francesca Ceccarelli***

Enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina a Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà. Questo e molto altro per il Festival della Cucina italiana che torna dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso con 32.000 presenze in poco più di due giornate. A fare da sfondo alla kermesse 10.000 mq di Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora, con la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.

Ospite d'eccezione lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

Grande spazio allo street food, il cibo di strada, sempre più apprezzato nelle sue declinazioni tipiche regionali in giro per il mondo.

Ma quest'anno il Festival pone molto l'attenzione sulla qualità dei prodotti nostrani: si troveranno prodotti made in Italy come la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, gli arancini di riso siciliani.

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

Come sempre regina della manifestazione il prodotto italiano per eccellenza, ovvero la pasta alla quale gli chef dedicheranno decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita per dare voce ai pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un' area del Parco Terme verranno proposte la Mora Romagnola, ormai regina incontrastata della tipicità del territorio, con la prestigiosa Chianina toscana a firma del gran maestro dei macellai


Copyright (Il Giornale d'Italia)

Riproduzione vietata

IL GIORNALE D'ITALIA

N° e data : 140820 - 20/08/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
Giornale40_140820_11_2.pdf

Pagina 11
Dimens48 %
571 cm2

Sito web: http://www.ilgiornaleditalia.org

toscani Simone Fracassi. Due eccellenze a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine: l'autentica Carne Scozzese anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà l'altra protagonista del Festival.

E ancora le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. Sul sito del Festival sarà a disposizione il programma delle lezioni, alle quali ci si potrà iscrivere.

Saranno riproposti anche i corsi per imparare a realizzare la sfoglia romagnola, nelle sue preparazioni più tradizionali. Aperte per l'occasione 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.

Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. ■


Copyright (Il Giornale d'Italia)

Riproduzione vietata

IL GIORNO
MILANO

N° e data : 140827 - 27/08/2014
Diffusione : 27036
Periodicità : Quotidiano
GiornoMI_140827_11_4.pdf
Pagina 11
Dimens8:93 %
89 cm2

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

# Marchesi e Cracco super star al Festival della cucina

**La 14° festa dell'enogastronomia va in scena dal 5 al 7 settembre con ristoranti a tema sulla pasta il pesce e la scuola di cucina**

**CI SARÀ** anche lo chef stellato che ha fatto di Milano la sua casa al parco terme Galvanina, sulle colline riminesi, per il trofeo Galvanina. Parliamo di Carlo Cracco (per la carriera), che sarà premiato insieme al suo maestro Gualtiero Marchesi (per il nuovo corso della cucina in Italia). E ancora, premiati: Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter (per il giornalismo), la Saclà (per l'imprenditoria). La festa dell'enogastronomia, alla 14esima edizione, va in scena dal 5 al 7 settembre, con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina. In occasione del festival della cucina Italiana si può visitare il museo archeologico con i reperti dell'antica civiltà romana trovati negli scavi del parco terme Galvanina e le antiche sorgenti romane.


Copyright (Il Giorno ed. MI)

Riproduzione vietata

il Mensile

N° e data : 140905 - 01/09/2014
Diffusione : 1000
Periodicità : Irregolare
Document2_140905_1_1.pdf
Pagina 1
Dimens22.28 %
261 cm2

*Un'apposita area dedicata alle dimostrazioni viene curata dalle storiche «arzdore» che hanno fatto dell'arte culinaria romagnola un marchio di bontà*

# La cucina italiana in diecimila metri quadrati: anche questa è Rimini

*Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali - Tornano anche i produttori di sottoli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialitù alimentari*

Ricco di novità il *Festival della cucina italiana*: diecimila metri quadrati dedicati al gusto sulle colline riminesi insieme con i protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali che animeranno la kermesse, riproponendo il cibo di strada di diverse regioni. Torneranno anche i produttori di sottoli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E, visto che siamo in Romagna, non può mancare la piadina con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto «da passeggio» e crudo proveniente da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. E per chi volesse imparare a fare la pasta il festival riserva un'apposita area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche «arzdore» che hanno fatto della cucina romagnola un marchio di bontà. Accanto a loro, nella scuola di cucina, i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi sul sito del festival.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il trofeo Galvanina, uno dei più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, Joe Vitale, Leonardo Spadoni e Surgital per l'imprenditoria, Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria. In occasione del festival 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.

***Festival della cucina italiana, quattordicesima edizione.* Dal 5 al 7 settembre. Parco Terme Galvanina, Rimini Alta. Orario: venerdì 5, dalle 16 alle 24; sabato 6, dalle 10,30 alle 24; domenica 7, dalle 10,30 alle 22. Ingresso gratuito. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it; facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana**


Copyright (Documenti interni)

Riproduzione vietata

il Ponte

Data
31 agosto 2014

Cucina

## Festival italiano a Rimini

Figlio prediletto di quella cucina che ha per padre il romagnolo Pellegrino Artusi, Gualtiero Marchesi riceverà il prestigioso Premio Nazionale Galvanina, domenica 7 settembre alle 17,30 a Rimini, nell'ambito della XIV edizione del Festival della Cucina Italiana, tre giorni a Rimini col meglio del cibo e del vino. Nella stessa manifestazione, al protagonista di Masterchef Carlo Cracco, sarà attribuito il Premio Nazionale Galvanina sezione Cucina.

il Resto del Carlino
CESENA

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : 10041 Pagina 4
Periodicità : Quotidiano Dimens76.64 %
RestoCarlinoCesen_140831_4_1.pdf 760 cm2

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

# «I miei 30 anni di cucina ai fornelli e nella redazione della Madia»

## *Elsa Mazzolini ha anticipato la valorizzazione di chef e sommelier*

di PAOLO MORELLI

**«TRENT'ANNI FA**, quando uscì il primo numero della Madia, la prima rivista in Italia dedicata alla ristorazione, gli amici mi chiedevano se ero impazzita. Nessuno parlava di cibo, ricette, prodotti tipici, e chi citava un vino veniva preso per ubriacone. Oggi non c'è quotidiano che non abbia almeno una pagina dedicata a questo settore, i siti specializzati si sprecano, mentre cuochi e sommelier imperversano in tutti i canali televisivi e sono diventati vere e proprie star».

**ELSA MAZZOLINI**, firma di enogastronomia apprezzata anche fuori dai confini nazionali, per il numero che celebra il trentesimo compleanno della sua rivista (oltre che direttore è anche editore) ha scelto un titolo emblematico: '30 anni di grande cucina'.

**Perché?**

«Questo titolo mi piace perché ha un doppio significato: la 'cucina' è il settore del quale mi sono occupata in questo non breve periodo di tempo, ma in gergo giornalistico è l'attività di redazione. E in trent'anni ne abbiamo fatto di cose, in redazione e in cucina!».

### MI DICEVANO 'SEI IMPAZZITA'

**Quando uscì il primo numero della rivista molti amici pensavano che avessi fatto il passo più lungo della gamba**

**Come nacque l'idea della Madia?**

«All'epoca avevo creato per una televisione locale un 'format' di cucina e così incontrai Gino Angelini, giovane cuoco riminese che oggi è ai vertici della ristorazione negli Stati Uniti: mi convinse che il lavoro ai fornelli andava valorizzato e comunicato, e che serviva un giornale per farlo. Fatale che scattasse la scintilla».

**Chi le diede una mano?**

«Romana ed Edoardo Bacchini, due personaggi che guardavano avanti come e più di noi: a Lavezzola avevano aperto un piccolo locale di pasta fatta a mano soprattutto per la ristorazione, il Laboratorio Artigianale Tortellini. Dicevano che per vendere la pasta ai cuochi bisogna fare cultura e comunicazione, e furono tra i nostri primi inserzionisti; lo sono ancora oggi che il laboratorio è diventato una grande azienda che si chiama Surgital spa».

**E il nome?**

«La madia è il contenutore di cose buone come uova e farina, ma veniva usato anche per metterci dentro i neonati in modo che non cadessero a terra, e in quel periodo oltre alla rivista, diedi alla luce anche la mia seconda figlia».

**La sua vita professionale s'è intrecciata sempre con quella privata...**

«Sì, il mio mestiere è la mia vita, La Madia una mia creatura come le mie due figlie».

**Quali sono state le tappe fondamentali?**

«I concorsi per cuochi, originati dal bisogno di confronto e comunicazione, sfociati nel Festival della Cucina Italiana la cui quattordicesima edizione si svolgerà al Parco Terme Galvanina dal 5 al 7 settembre. Importantissima è stata nel 1992 la nascita del primo Centro di Cultura Enogastronomica a Pievesestina di Cesena, con il supporto economico del gruppo Orogel. E poi il coinvolgimento di alcune regioni, prime fra tutte Marche e Sicilia, nella formula che vede il cibo come traino per il turismo».

**Perché s'è fermata a Cesena?**

«Perché andare da un'altra parte? Le offerte non sono mancate, ma non sono state sufficientemente convincenti a indurci a lasciare la Romagna dove abbiamo le radici. Oggi poi, grazie alle nuove tecnologie di comunicazione, fare un giornale è più semplice di quando dovevamo portare in tipografia le pesantissime lastre di zinco da stampare!».

**Le televisioni e i giornali sono pieni di cuochi, ma la ristorazione è in crisi e l'editoria pure...**

«Di cucina in televisione ce n'è fin troppa, e i ristoratori in crisi sono quelli che non sono bravi e non sanno rinnovarsi. D'altronde la crisi è generale, quella della ristorazione viene di conseguenza come quella dell'editoria. Ma noi siamo qua, teniamo duro come abbiamo sempre fatto, abbiamo appena cominciato i secondi trent'anni!».


Copyright (Il Resto del Carlino ed. Cesena)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
CESENA

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : 10041 Pagina 4
Periodicità : Quotidiano Dimens76.64 %
RestoCarlinoCesen_140831_4_1.pdf 760 cm2

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

**FESTA** La gigantesca torta dei trent'anni della Madia, celebrati a Monte del Re, conteneva una bottiglia di spumante da 15 litri

L'INTERVISTA DELLA DOMENICA

**INSIEME** Elsa Mazzolini con figlie e nipotina

"Più volte ci hanno chiesto di lasciare Cesena, ma le nostre radici sono in Romagna

**ELSA MAZZOLINI, giornalista**

**IL CIBO**
GINO ANGELINI SOSTENEVA CHE BISOGNAVA VALORIZZARE CHI STA AI FORNELLI

**IL VINO**
APRIMMO UNA RUBRICA MENSILE CURATA DA GIANFRANCO BOLOGNESI


Copyright (Il Resto del Carlino ed. Cesena)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
CESENA

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : 10041
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoCesen_140831_4_1.pdf
Pagina 4
Dimens76.64 %
760 cm2

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

# IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI

## 5-6-7 settembre alla Galvanina

**La Madia organizza nel prossimo fine settimana il 14° Festival della Cucina Italiana con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, le carni regionali, la scuola**

## Quattro trofei per quattro stelle

**I Trofei Galvanina saranno assegnati domenica 7 a Gualtiero Marchesi (foto) per la cultura, Carlo Cracco (carriera), Fede e Tinto (giornalismo) e Saclà (industria)**

Copyright (Il Resto del Carlino ed. Cesena)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
CESENA

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 10041 Pagina 6
Periodicità : Quotidiano Dimens22.13 %
RestoCarlinoCesen_140905_6_1.pdf 219 cm2

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

VETROFANIE ARTISTICHE REALIZZATE DA 'VETROFUSO'

# Festival della cucina, premi Made in Cesena

**IL PREMIO** a due totem della cucina, Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco? Arriva da Cesena. Il Premio Nazionale Galvanina si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena che ha realizzato cinque preziose vetrofanie artistiche che saranno consegnate ad altrettanti illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo, della cucina e della medicina: Gualtiero Marchesi (sezione Cultura), Carlo Cracco (Cucina), Fede e Tinto (Giornalismo), Lorenzo Ercole azienda Saclà (imprenditoria), il medico Marco Squicciarini (Premio solidarietà).

Teatro della consegna il Festival della Cucina Italiana domenica 7 settembre al Parco Terme Galvanina a Rimini, in occasione della quattordicesima edizione dell'evento. È il quarto anno che la creatività di Daniela Poletti di Vetrofuso viene messa al servizio di questo Premio, nelle edizioni passate assegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Gianfranco Vissani, per citare due nomi.

Una cerimonia di consegna del Premio che si terrà domenica a Rimini

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.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. Cesena)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140807 - 07/08/2014
Diffusione : 9988 Pagina 18
Periodicità : Quotidiano Dimens8:95 %
RestoCarlinoRN_140807_18_3.pdf 89 cm2

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

IL FESTIVAL

# Al masterchef Gualtiero Marchesi il premio Galvanina

***GUALTIERO** Marchesi premiato al Festival della cucina italiana. Il grande chef, uno degli ambasciatori del 'Made in Italy' ai fornelli, riceverà il riconoscimento nel giorno finale della manifestazione, in programma dal 5 al 7 settembre a Rimini. Per Marchesi il Premio nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico. Un premio che in passato è stato assegnato a personaggi molto diversi tra loro, che hanno saputo distinguersi nel campo della cultura, del turismo, dell'arte. Negli ultimi tre anni il riconoscimento è stato conferito a Tonino Guerra (nel 2011), a Vittorio Sgarbi (nel 2012), a Pier Luigi Celli. La consegna del premio a Marchesi avverrà durante il Festival della cucina italiana, che si terrà anche quest'anno al parco della Galvanina. Giunta alla 14esima edizione, la kermesse è uno degli appuntamenti enogastronomici di fama nazionale. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, e anche San Patrignano) e all'estero (Londra), il festival per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini. Per l'occasione, la Galvanina si trasformerà in un grande parco tematico dedicato alle eccellenze della cucina italiana, con il meglio dei prodotti tipici e dei vini del Belpaese.*


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140822 - 22/08/2014
Diffusione : 9988 Pagina 18
Periodicità : Quotidiano Dimens22.94 %
RestoCarlinoRN_140822_18_4.pdf 227 cm2

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

# Il Festival della cucina scopre i piatti forti Galvanina stellata con Cracco e Marchesi

## *I due chef saranno i protagonisti dell'edizione di quest'anno*

**DA MARCHESI** a Cracco, ovvero il maestro e l'allievo, quelli che rappresentano il 'ieri, oggi e domani' della cucina italiana. I due grandi chef saranno i protagonisti della nuova edizione del Festival della cucina italiana che si terrà a Rimini dal 5 al 7 settembre, al parco della Galvanina (il Bandiera gialla, per i più nostalgici). Se Marchesi riceverà il premio cultura, a Carlo Cracco andrà sicuramente il riconoscimento più ambito. Il 'masterchef' della televisione che ha da pochi mesi aperto il nuovo locale a Milano «Carlo e Camilla in segheria» e sarà ambasciatore della Lombardia all'Expo 2015, riceverà infatti il premio nazionale Galvanina per la cucina. Nonostante la fitta agenda di impegni, Cracco sarà ospite dell'ultima giornata del festival riminese, il 7 settembre, per accogliere dalle mani degli organizzatori il riconoscimento. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana. Negli ultimi anni a ricevere il premio sono stati Gianfranco Vissani (2010), il riminese Gino Angelini (2011), che da tanti anni vive e lavora in California dove gestisce uno dei ristoranti migliori di Los Angeles, Pino Cuttaia (2012).

**L'ANNO** scorso il riconoscimento è andato invece a Niko Romito, a cui il premio nazionale Galvanina ha portato decisamente fortuna, visto che poche settimane dopo per lui sono arrivate anche le tre stelle Michelin.

Quest'anno sarà la volta di Cracco, e la presenza al festival anche di Gualtiero Marchesi, che riceverà il premio per la cultura, ha quasi il sapore di un passaggio di testimone. Cracco infatti ha cominciato la sua carriera ai fornelli proprio nel ristorante di Marchesi a Milano, il primo a ottenere le tre stelle Michelin, ed è tornato a lavorare per lui anche qualche anno dopo quando Marchesi ha aperto un nuovo locale, L'Albereta a Erbusco. Insieme a Cracco, Marchesi e gli altri ospiti, il Festival porterà a Rimini per tre giorni il meglio del made in Italy a tavola, con prodotti tipici e dei vini del Belpaese.

Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino

N° e data : 140827 - 27/08/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140827_33_4.pdf
Pagina 33
Dimens8:09 %
80 cm2

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

# Emilia Romagna

## MONGOLFIERE, PALIO E SCALOGNO

A **Rimini** al Parco Terme Galvanina dal 5 al 7 settembre si terrà il 14° Festival della Cucina Italiana: premiati Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà. A **Castelvetro Piacentino (PC)** prima **'Sagra dello scalogno piacentino'** da venerdì 5 a lunedì 8 settembre con Edolardo Raspelli, lo chef Daniele Persegani e la modella Liubetta Novari. Stand enogastronomici, musica, mostre e menu con scalogno. Sabato 6 convegno sullo scalogno e domenica 7 show cooking con riso vialone nano e scalogno, condotto da Edoardo Raspelli con Daniele Persegani. www.comune.castelvetro.pc.it. A **Ferrara** dal 5 al 14 settembre **Balloons Festival** (www.ferrarafestival.it), grande kermesse delle mongolfiere. Si organizzano anche gite in barca e in bici (info. tel. 347 7139988). A **Modena Acetaie Aperte** (www.acetaieaperte.com) permette di visitare le 'culle' dell'aceto balsamico il 27 e 28 settembre. Con Modenatur (www.modenatour.it) 2 giorni e una notte in hotel, prima colazione, una cena al balsamico, visita guidata al cetro storico e al Museo Ferrari, costano 99 euro a persona. Info sulle visite guidate: www.visitmodena.org.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 9988 Pagina 1
Periodicità : Quotidiano Dimens23.09 %
RestoCarlinoRN_140830_26_9.pdf 458 cm2

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

**Festival della cucina**

# Da Cracco a Marchesi: il gusto sale in collina

A pagina 26

**FESTIVAL DELLA CUCINA** DAL 5 SETTEMBRE PARTE LA GRANDE KERMESSE CULINARIA

# Una Galvanina 'stellata' con Cracco e Marchesi

*E il patron Rino Mini annuncia l'apertura a Rimini di un ristorante alla Cà de vein*

**LA CULLA** della cucina italiana è qui, al parco Galvanina. Per tre giorni, dal 5 al 7 settembre, i grandi chef, da Gualtiero Marchesi a Carlo Cracco con Ezio Angelini e Gianfranco Vissani, arriveranno sulla collina di Covignano per il Festival della cucina italiana. Una sfida nazionale per Rino Mini, titolare della Galvanina e del parco, che ha in serbo una sorpresa per i riminesi: la riapertura della storica Cà de vein alla quale sta lavorando da tempo. «Il taglio del nastro è fissato per Natale» annuncia. Ma prima, da venerdì prossimo alle 10,30 del mattino, il parco Galvanina aprirà le porte al pubblico. Il Festival della cucina italiana fa tappa per la seconda volta a Rimini, sempre al parco in collina che diventerà il centro delle prelibatezze e dei prodotti di eccellenza tricolori. Dalla porchetta agli arrosticini abruzzesi, il brodetto di pesce e le olive e fritto all'ascolana, ogni regione sarà degnamente rappresentata. Arriveranno anche i pescatori ai Mazara del Vallo grazie ai quali si potranno gustare caponata di tonno e cous cous di pesce, mentre nelle sezione della pasta sarà un'estasi di sapori con tanti assaggi di tortelli al burro e salvia, cappelletti alla moda di Bologna, trofie liguri e orecchiette con le cime di rapa. Lo spazio all'aperto illuminerà i foconi perché la carne sarà vera


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140830_26_9.pdf
Pagina 26
Dimens23.09 %
458 cm2

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

Da sinistra: lo chef Simone Fracassi, Elsa Mazzolini, Rino Mini e Maurizio Melucci. Sotto: Carlo Cracco

## IL MARE IN TAVOLA

### I pescatori di Mazara del Vallo faranno gustare la caponata di tonno

protagonista della kermesse. I mastri carnaioli stanno facendo tappa su Rimini. Non mancherà la chianina, ma ci sarà spazio anche per gli 'oca burger' e la salumoterapia. Chi visiterà il Festival incontrerà le esibizioni della Scuola di cucina dove si potrà imparare a fare la sfoglia come un tempo, e si vedrà l'attore chef Andy Luotto all'opera ai fornelli. Dopo cena la serata si allungherà con gli spettacoli voluti da Mini. «Avremo il cabaret del Bagagliono sabato sera con 40 artisti e una band». Il Festival strizza l'occhio ad Expo 2015, candidando la Riviera a luogo di eccellenza culinaria a due sole ore di treno da Milano. Ma le sfide di Rino Mini non si fermano al Festival. A Santarcangelo entro la fine dell'anno aprirà Ferramenta, un ristorante affacciato su piazza Ganganelli dove in precedenza c'era la ferramenta Semprini. E a Rimini «a Natale apriremo un nuovo ristorante negli ambianti della Cà de vein, in pieno centro. Avremo a disposizione una grande food court da sfruttare. Stiamo lavorando al progetto da circa un anno. Proporremo un menù variegato ed anche la nostra pizza fatta con un'attenta selezione di impasti e materie prime».

**Andrea Oliva**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140902 - 02/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140902_3_1.pdf
Pagina 3
Dimens37.04 %
367 cm2

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

**FURIA** Raffiche di vento hanno spazzato la spiaggia spingendo l'acqua del mare sino alle cabine.Le previsioni del tempo non sono positive al punto che anche la Festa del Borgo, in programma per il prossimo weekend, potrebbe essere a rischio. Domani si decide

**MALTEMPO** GLI ORGANIZZATORI PER ORA VANNO AVANTI, DOMANI SI DECIDE

# Nuvole nere anche sul weekend, trema la Festa del Borgo

**PER LE STRADINE** del borgo sono già pronti a fare la danza della pioggia, al contrario. Perché da quando è nata, la Festa de' borg non ha mai saltato un'edizione e mai è stata rinviata. Stavolta è diverso: le previsioni meteo sono in molti casi allarmanti anche per il weekend, e per la festa nel borgo San Giuliano beccare due giorni su due di pioggia sarebbe un autentico disastro. «Per ora noi andiamo avanti con l'idea che la festa si farà, questo fine settimana, come da programma. Incrociamo le dita sperando di avere qualche raggio di sole, almeno per una delle due giornate», dice Stefano Tonini, presidente della Società de' borg, che organizza la storica festa dalla fine degli anni '70.
Di edizioni bagnate ce ne sono state, «e noi – spiega Tonini – mettiamo sempre in conto che ci possa essere almeno uno dei due giorni di festa guastato dalla pioggia». Ma mai come questa volta le previsioni dicono che l'acqua potrebbe non fare sconti per tutto il weekend, e rovinare completamente la 19esima Festa de' borg. «Domani prenderemo una decisione. Al momento si va avanti come se la festa si facesse regolarmente. Se domani le previsioni dei meteo dovessero risultare ancora pessime, allora ci consulteremo anche col Comune e valuteremo se far slittare la Festa de' borg, o eventualmente andare in scena lo stesso ma con forti ridimensionamenti», conclude Tonini. Lui, come gli altri membri del comitato e i quasi 200 volontari della festa, per ora non si arrendono. Convinti che la festa, alla fine, si farà, anche se potrebbe essere particolarmente limitata dalla pioggia. A rischio ci sono gli spettacoli esterni, che (in caso la festa si faccia comunque) potrebbero essere annullati. Ma la Festa de' borg non è l'unico evento a rischio maltempo. Sulla collina di Covignano da venerdì a domenica è in programma il Festival della Cucina italiana, che si svolge in buona parte all'aperto e con questo meteo potrebbe avere parecchi problemi. Lo stesso vale per la finale del Gelato world tour, il campionato mondiale di gelateria che si tiene a Rimini da venerdì a domenica, in piazzale Fellini.

**ma.spa.**

**DANNI** Un bagnino nella spiaggia devastata


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140903 - 03/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140903_23_4.pdf

Pagina 23
Dimens5:39 %
53 cm2

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

# Premio al medico

Il Premio Nazionale Galvanina del Cuore al dottor Marco Squicciarini, medico e istruttore Rianimazione cardiopolmonare pediatrica


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140904 - 04/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140904_23_3.pdf
Pagina 23
Dimens17.16 %
170 cm2

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

**IL FESTIVAL** TRE APPUNTAMENTI MUSICALI AL TEATRO NOVELLI

# Rimini a tutto jazz con le 'big band'

**IN UN WEEKEND** da golosi, tra la Festa de' borg, il Festival della cucina italiana e i Mondiali del gelato, ci sarà spazio anche per la buona musica. Da domani a domenica il Teatro Novelli ospita la 14esima edizione del 'Rimini jazz festival', che porterà in città alcune delle migliori formazioni di swing e jazz. Si parte domani sera al Teatro Novelli (inizio alle 21) con il trombonista Michele Pavese e i suoi Roman dixieland few stars. Pavese è una vecchia conoscenza degli appassionati di jazz che da anni si danno appuntamento a Rimini. È già stato ospite alla kermesse, e stavolta si presenta con una band rinnovata, composta da Paolo Petrozziello, Gianni Sanjust, Riccardo Biseo, Gianluca Galvani e Lucio Turco. Sabato invece sarà la volta dei padroni di casa della Rimini dixieland jazz band. Un gruppo che non ha bisogno di molte presentazioni, essendo in scena da quasi 40 anni, e capace di fare dell'ottimo jazz dal vivo con i suoi musicisti. Nella band, capitanata da Rino Amore, leader nonché clarinettista del gruppo, suonano anche Stefano Serafini (tromba), Peter Stacchini (trombone), Luciano Corcelli (chitarra, banjo), Gianluca Del Prete (pianoforte), Jimmy Innocenti (contrabbasso) e Massimo Ferri (batteria). Gran finale domenica sera con gli Np big band, un'orchestra che si ispira agli anni d'oro dello swing degli anni '30, alle grandi formazioni americane di leggende come Benny Goodman, Artie Shaw, Chick Webb. Tutti i concerti si terranno al Novelli (inizio alle 21), info al numero 0541.51011.

**SU IL SIPARIO**
**Si parte domani sera alle 21 con i Roman dixieland few star**

**MELODIE**
**Il clarinettista Rino Amore della Rimini Jazz Band**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 9988 Pagina 1
Periodicità : Quotidiano Dimens18.5 %
RestoCarlinoRN_140905_29_6.pdf 367 cm2

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

Festival della cucina

## Maxi ombrello alla Galvanina

A pagina 29

**L'EVENTO** PARTONO OGGI I TRE GIORNI CON I GRANDI CHEF AL PARCO GALVANINA

# Un maxi ombrello per il Festival della cucina

*Contro la pioggia allestite coperture speciali su 3mila metri quadrati*

**UN MAXI** ombrello per coprire la cucina italiana. Oggi prende il via al parco Galvanina il Festival della cucina italiana e Rinomini, il patron del parco e della Galvanina non ha badato a spese per poter disputare l'evento messo a rischio da un meteo affatto clemente. Ieri mattina gli operai si sono messi al lavoro per coprire più parti del parco, permettendo così il regolare svolgimento della manifestazione che porterà sulla colina di Covignano produttori e specialità da tutta Italia assieme ai grandi Chef, da Gualtiero Marchesi a Carlo Cracco e Gianfranco Vissani supervisore della manifestazione.

«Anche se pioverà, noi staremo all'asciutto — dice Mini —. Una parte delle strutture era già al coperto. Con le installazioni appena montate, abbiamo garantito la copertura su almeno 3mila metri quadrati del parco che nel complesso conta 10mila metri quadrati».

**LA PIOGGIA** non fermerà il festival che aprirà regolarmente i cancelli questo pomeriggio alle 16 per proseguire fino alla mezzanotte con con degustazioni, musica, spettacoli, proposte culinarie e tanto altro. Già alle 16 la lezione di cucina sulla 'Sfoglia di una volta' a cura della Mariette di Casa Artusi, le fedeli custodi delle ricette secondo il dettame del Padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. Alle 17.30 ancora un corso dedicato alla cucina vegana, insieme allo chef Mattia Borroni. Alle 19 lo chef attore Andy Luotto sarà il protagonista di una divertente lezione su come si prepara la cena. Alle 21 si animerà l'area dedicata agli spettacoli con il Federico Perrotta Show. E dalle 22.30 dj set. Domani e domenica si bisserà con le tante offerte proposte all'interno del Festival, tutte all'insegna della tipicità e unicità dei prodotti made in Italy.

Verranno serviti la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. Saranno presenti anche produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi. Questo è solo un assaggio di quanto si potrà trovare nelle varie aree in cui sarà diviso il Festival.

**a. ol.**



Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140905_29_6.pdf
Pagina 29
Dimens18.5 %
367 cm2

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

**ENOGASTRONOMIA**
**Gianfranco Vissani e gli altri chef saranno protetti, in caso di maltempo, da apposite tende**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140906 - 06/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140906_6_2.pdf
Pagina 6
Dimens21.46 %
213 cm2

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

# Fuoco e fiamme alla Galvanina con gli chef 'stellati'

**LA KERMESSE** AL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA VA IN SCENA GINO ANGELINI, IL CUOCO RIMINESE CHE HA CONQUISTATO HOLLYWOOD

**AL FESTIVAL** della cucina al parco Galvanina sarà la giornata degli Angelini Boys. Rimini chiama Los Angeles, e questa volta il filo rosso che le lega è lo chef riminese Gino Angelini.
Da un ventennio ha conquistato il palato dei vip di Hollywood che fanno capolino ai tavoli del suo ristorante nella città degli angeli. Oltre al successo ha fatto anche da insegnate, mostrando agli americani cosa significhi il gusto a tavola.

**OGGI** sarà al parco Galvanina e assieme a lui ci saranno gli Angelini boys, come sono stati ribattezzati gli allievi che hanno fatto strada.
Sarà una sfida di abilità con Raffaele Liuzzi, della Locanda Liuzzi di Cattolica; Massimiliano Poggi del Cambio di Bologna; Luca Angelini, ora in partenza per portare la nostra cucina in Birmania; Tiziano Rossetti, insegnate ad Alma; Cristian Pratelli, responsabile di Summertrade, solo per citarne alcuni. Gino Angelini è ormai di casa al Festival della Cucina Italiana.

## BUONE FORCHETTE
### Alle ore 17 partirà un corso dedicato alla cucina 'fusion'

Già nel 2011 la kermesse kermesse del gusto lo aveva premiato chef dell'anno con il Premio nazionale Galvanina. A consegnargli il riconoscimento fu allora un altro grande ai fornelli, Gianfranco Vissani. Alle 15.30 il dottor Marco Squicciarini terrà invece un corso pediatriatico sulla disostruzione da corpo esterno, illustrando le tecniche di intervento in caso di situazioni di soffocamento accidentali.

**QUEST'ANNO** il Premio andrà a un altro chef di caratura mondiale, Carlo Cracco.
Nel corso della giornata il Festival tornerà a proporre le prelibatezze di tutto lo stivale con esibizioni, dimostrazioni di cucina, come 'la sfoglia come una volta' alle 11, e spettacoli. In serata, dalle 21, si potrà ballare con la Disco summer: un travolgente spettacolo musicale e di cabaret che ripercorre le sonorità dagli anni sessanta ad oggi: da Elvis a Lady Gaga, dagli Abba ai Blues Brothers, alla popolare musica degli anni '80 e '90, che tutti ballano e conoscono.

Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

# Spettacoli
RIMINI
CULTURA / SOCIETÀ

### RIMINI, AL VIA FOTO D'AUTUNNO

Hanno aperto ieri le mostre fotografiche della rassegna 'Rimini d'autunno'. Tante le esposizioni di questa edizione, tutte di grande qualità, e molte dedicata alla Seconda guerra mondiale, come quella organizzata dalla biblioteca Gambalunga, con immagini d'archivio della Rimini devastata dalle bombe settant'anni fa.

**L'EVENTO** AL PARCO DELLA GALVANINA SFILANO I CUOCHI PIÙ TITOLATI A LIVELLO INTERNAZIONALE

## «La mia ricetta? Passione, amore e intelligenza»

*Lo chef Gualtiero Marchesi sarà premiato oggi al Festival della cucina italiana*

**IL SUO NOME** è sinonimo di storia della cucina italiana. A 84 anni Gualtiero Marchesi è ancora un sognatore e un instancabile creatore di piatti. Premiarlo è una grande opportunità, come quella che tocca oggi alle 17.30 a Rimini, ai promotori del Premio Nazionale Galvanina.

**Maestro, cosa significano per lei i premi?**

«Un riconoscimento. Qualcuno più importante degli altri come l'essere inclusi tra i migliori undici cuochi del mondo o la Laurea honoris causa in Scienze Gastronomiche. L'importante è continuare a fare ciò che ti piace veramente».

### IL PREFERITO
**«Mozzarella su piatto bianco guarnita con passata di pomodoro»**

**Prossima avventura?**

«La prossima sfida sarà il Castello di Agrate Conturbia, un vero e proprio relais dove tutto, dal soggiorno alla cucina, all'arredamento sarà firmato Gualtiero Marchesi».

**Cosa c'è prima di una nuova mossa?**

«Ogni passo nasce da un'idea. L'idea viene prima di tutto, se non c'è si cade nel sofisma o nel patetico».

**Gualtiero Marchesi riassunto in tre piatti cruciali?**

«Riso oro e zafferano, raviolo aperto, spaghetti al caviale».

**Tradizione e innovazione: lei come si rapporta con queste due parole?**

«La tradizione deve sempre trovare la strada del presente. Le radici erano, sono e saranno sempre esposte alle influenze esterne».

**Bontà e bellezza, altre due parole cui lei tiene molto. Che spazio hanno, oggi, nella nostra società?**

«Dipende dalle situazioni, per quanto mi riguarda: il bello puro è il vero buono come dice mia figlia Paola».

**Quando lei ha cominciato il suo viaggio nel cibo, che rapporto c'era tra cultura e cucina?**

«Quasi nullo, se considera che il cuoco occupava il penultimo gradino della scala sociale o che i cantanti lirici, spesso, non conoscevano la musica».

**Oggi cosa le piace del mondo gastronomico e cosa non le va giù?**

«Il continuo richiamo all'aspetto spettacolare e il tentativo di far credere che cucinare sia semplice».

**GUSTO** Il pluridecorato cuoco Gualtiero Marchesi atteso oggi al Festival della cucina

### IL SEGRETO
**«Non mi sono mai occupato del successo, il mio motore è fare ciò che mi piace»**

**Recentemente è stata inaugurata la sua Accademia, che ci racconta come, cuoche e cuochi del futuro, non potranno essere tali se non ameranno le arti e la cultura. Insomma, la tecnica non basta?**

«Con la tecnica si può padroneggiare il mestiere. Potrebbe bastare. Fare l'artista, creare, è un'altra faccenda».

**Ce l'ha la ricetta con le dosi per chi vuole votarsi all'arte culinaria oggi?**

«Intelligenza, passione, amore».

**Che cosa ha fatto la differenza, nella sua vita professionale?**

«Non mi sono mai preoccupato del successo. Ho fatto e continuo a fare quello che più mi piace».

**Lei è stato innovatore anche nella ribellione: nel 2008 ha rinunciato alle stelle e alle valutazioni delle guide. Ma ecco, un gesto del genere lo si può fare solo quando ci si chiama Marchesi?**

«Non ho mai cucinato per le stelle, ma poi sono arrivate. Significa che se lavori bene, i riconoscimenti arrivan. Le stelle non possono diventare un feticcio».

**Qual è un cibo che fa letteralmente impazzire Marchesi?**

«La mozzarella, servita su di un piatto bianco con un quadrato nero al centro. E magari con iniettata dentro della passata di pomodoro».

**Benedetta Cucci**

### IL PROGRAMMA
## E le Mariette insegneranno a tirare la sfoglia come una volta

**ASSIEME a Gualtiero Marchesi, maestro della cucina italiana che oggi verrà premiato al Festival della cucina con il riconoscimento alla cultura, è in arrivo al parco Galvanina anche Carlo Cracco, allievo di Marchesi. Oggi sarà il giorno conclusivo per la kermesse della cucina tricolore dopo che gli Angelini boys, gli allievi di Gino Angelini, si sono esibiti ieri. Proseguiranno all'interno del parco le esibizioni della scuola di cucina. Oggi saranno quattro i corsi proposti. Alle 10.30 Marco Squicciarini, al quale è andato il Premio Galvanina, terrà un corso pediatrico sulla disostruzione da corpo estraneo. Mezz'ora più tardi sarà tempo per 'La sfoglia come una volta', con le Mariette di Casa Artusi. Alle 17, 'Come seguire ricette lunghe e complesse con semplici tecniche' insieme allo chef Mattia Borroni. Anche nella giornata conclusiva, il Festival propone le prelibatezze della cucina italiana, con stand e pietanze da tutta Italia.**

**RIMINI** ASSALTO IN PIAZZALE FELLINI PER IL 'WORLD TOUR'

## In migliaia per i maestri del gelato

***ANCORA** poche ore, e si conoscerà il migliore gelato al mondo. A incoronarlo sarà Rimini, scelta come tappa finale del 'Gelato world tour', di scena da venerdì nel parco di piazzale Fellini. Anche oggi i 24 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo si daranno battaglia davanti alla giuria, per cercare di conquistare l'ambito trofeo. Ma il vincitore finora è il pubblico. Complice il tempo, che è andato migliorando a partire da venerdì, piazzale Fellini è stato invaso da migliaia di persone, arrivate per vedere i maestri gelatieri all'opera e assaggiare le prelibatezze del villaggio del 'Gelato world tour'. «Venerdì ci sono state oltre 30mila presenze. Di questo passo – assicurano gli organizzatori – a Rimini arriveremo a eguagliare il record di presenze di 120mila visitatori, che è stato fatto in altre due tappe del tour. Comunque vada, Rimini si conferma la capitale del gelato». E non solo perché ospita la finale della kermesse. Qui sono nate alcune delle prime gelaterie artigianali. Qui si tiene ogni anno la fiera internazionale dei golosi, il Sigep. E Rimini è in Italia una delle province con la maggiore concentrazione di gelaterie: ben 172 gelaterie artigianali, senza contare tutte le aziende (a partire dalla Mec3) che operano nel settore.*

**PASSIONE** La manifestazione dedicata al dolce da passeggio richiama a Rimini appassionati da tutto il mondo

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 9988 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens49.25 %
RestoCarlinoRN_140907_17_1.pdf 488 cm2

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

# «La mia ricetta? Passione, amore e intelligenza»

## *Lo chef Gualtiero Marchesi sarà premiato oggi al Festival della cucina italiana*

**L'EVENTO** AL PARCO DELLA GALVANINA SFILANO I CUOCHI PIÙ TITOLATI A LIVELLO INTERNAZIONALE

**IL SUO NOME** è sinonimo di storia della cucina italiana. A 84 anni Gualtiero Marchesi è ancora un sognatore e un instancabile creatore di piatti. Premiarlo è una grande opportunità, come quella che tocca oggi alle 17.30 a Rimini, ai promotori del Premio Nazionale Galvanina.

**Maestro, cosa significano per lei i premi?**

«Un riconoscimento. Qualcuno più importante degli altri come l'essere inclusi tra i migliori undici cuochi del mondo o la Laurea honoris causa in Scienze Gastronomiche. L'importante è continuare a fare ciò che ti piace veramente».

### IL PREFERITO
### «Mozzarella su piatto bianco guarnita con passata di pomodoro»

**Prossima avventura?**

«La prossima sfida sarà il Castello di Agrate Conturbia, un vero e proprio relais dove tutto, dal soggiorno alla cucina, all'arredamento sarà firmato Gualtiero Marchesi».

**Cosa c'è prima di una nuova mossa?**

«Ogni passo nasce da un'idea. L'idea viene prima di tutto, se non c'è si cade nel sofisma o nel patetico».

**Gualtiero Marchesi riassunto in tre piatti cruciali?**

«Riso oro e zafferano, raviolo aperto, spaghetti al caviale».

**Tradizione e innovazione: lei come si rapporta con queste due parole?**

«La tradizione deve sempre trovare la strada del presente. Le radici erano, sono e saranno sempre esposte alle influenze esterne».

**Bontà e bellezza, altre due parole cui lei tiene molto. Che spazio hanno, oggi, nella nostra società?**

«Dipende dalle situazioni, per quanto mi riguarda: il bello puro è il vero buono come dice mia figlia Paola».

**Quando lei ha cominciato il suo viaggio nel cibo, che rapporto c'era tra cultura e cucina?**

«Quasi nullo, se considera che il cuoco occupava il penultimo gradino della scala sociale o che i cantanti lirici, spesso, non conoscevano la musica».

**Oggi cosa le piace del mondo gastronomico e cosa non le va giù?**

«Il continuo richiamo all'aspetto spettacolare e il tentativo di far credere che cucinare sia semplice».

### IL SEGRETO
### «Non mi sono mai occupato del successo, il mio motore è fare ciò che mi piace»

**Recentemente è stata inaugurata la sua Accademia, che ci racconta come, cuoche e cuochi del futuro, non potranno essere tali se non ameranno le arti e la cultura. Insomma, la tecnica non basta?**

«Con la tecnica si può padroneggiare il mestiere. Potrebbe bastare. Fare l'artista, creare, è un'altra faccenda».

**Ce l'ha la ricetta con le dosi per chi vuole votarsi all'arte culinaria oggi?**

«Intelligenza, passione, amore».

**Che cosa ha fatto la differenza, nella sua vita professionale?**

«Non mi sono mai preoccupato del successo. Ho fatto e continuo a fare quello che più mi piace».

**Lei è stato innovatore anche nella ribellione: nel 2008 ha rinunciato alle stelle e alle valutazioni delle guide. Ma ecco, un gesto del genere lo si può fare solo quando ci si chiama Marchesi?**

«Non ho mai cucinato per le stelle, ma poi sono arrivate. Significa che se lavori bene, i riconoscimenti arrivan. Le stelle non possono diventare un feticcio».

**Qual è un cibo che fa letteralmente impazzire Marchesi?**

«La mozzarella, servita su di un piatto bianco con un quadrato nero al centro. E magari con iniettata dentro della passata di pomodoro».

**Benedetta Cucci**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 9988
Periodicità : Quotidiano
RestoCarlinoRN_140907_17_1.pdf
Pagina 17
Dimens49.25 %
488 cm2

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

GUSTO Il pluridecorato cuoco Gualtiero Marchesi atteso oggi al Festival della cucina

**IL PROGRAMMA**

# E le Mariette insegneranno a tirare la sfoglia come una volta


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140907 - 07/09/2014
Diffusione : 9988 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens49.25 %
RestoCarlinoRN_140907_17_1.pdf 488 cm2

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

**ASSIEME a Gualtiero Marchesi, maestro della cucina italiana che oggi verrà premiato al Festival della cucina con il riconoscimento alla cultura, è in arrivo al parco Galvanina anche Carlo Cracco, allievo di Marchesi. Oggi sarà il giorno conclusivo per la kermesse della cucina tricolore dopo che gli Angelini boys, gli allievi di Gino Angelini, si sono esibiti ieri. Proseguiranno all'interno del parco le esibizioni della scuola di cucina. Oggi saranno quattro i corsi proposti. Alle 10.30 Marco Squicciarini, al quale è andato il Premio Galvanina, terrà un corso pediatrico sulla disostruzione da corpo estraneo. Mezz'ora più tardi sarà tempo per 'La sfoglia come una volta', con le Mariette di Casa Artusi. Alle 17, 'Come seguire ricette lunghe e complesse con semplici tecniche' insieme allo chef Mattia Borroni. Anche nella giornata conclusiva, il Festival propone le prelibatezze della cucina italiana, con stand e pietanze da tutta Italia.**


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

il Resto del Carlino
RIMINI

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 9988 Pagina 8
Periodicità : Quotidiano Dimens32.59 %
RestoCarlinoRN_140908_8_1.pdf 323 cm2

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

**RIMINI** IL 'MASTER CHEF' PREMIATO IERI ALLA KERMESSE DELLA GALVANINA

# Il festival si inchina a Cracco

## *«Marchesi un maestro: l'alta cucina protagonista grazie a lui»*

**Gualtiero Marchesi premiato da Maurizio Melucci e da Rino Mini, e Carlo Cracco mentre riceve il riconoscimento da Gino Angelini**

**«SE OGGI** la grande cucina sta attirando tanta attenzione, è grazie a chi per primo ha creduto in questa missione, Gualtiero Marchesi». Parole e musica di Carlo Cracco, accolto come un'autentica star ieri all Festival della cucina italiana, al parco Galvanina. Il 'master chef' più amato della televisione e del pubblico è arrivato ieri a Rimini per ricevere il premio Galvanina per la cucina, mentre a Marchesi è andato il premio per la cultura. E Cracco ha avuto parole di grande ammirazione per Marchesi, che è stato il suo maestro. «È un onore per me ricevere questo premio alla presenza di Marchesi — ha detto ieri Cracco, in jeans e giacca a quadri — Quando lo conobbi nel 1984 non mi voleva nella sua scuola. Poi siccome sono un tipo tenace, sono riuscito a entrare nella sua brigata. Erano anni nei quali il cuoco era considerato un personaggio di campagna e se oggi la grande cucina sta ricevendo questa attenzione è grazie a chi per primo ha creduto in questa missione, appunto Marchesi. È un merito a cui tutta la nazione deve dare tributo». Cracco è stato preso letteralmente d'assalto dal pubblico del Festival, tra autografi e 'selfie' di rito. A premiarlo è stata un'altra stella dei fornelli, lo chef riminese Gino Angelini, che da anni gestisce uno dei migliori locali di Los Angeles. E' stato invece l'assessore regionale al Turismo Maurizio Melucci a consegnare nelle mani di Marchesi il premio della sezione cultura, per quello che ha fatto in tutti questi anni diventando uno dei grandi ambasciatori dell'alta cucina italiana nel mondo. Si è chiusa così un'altra edizione esaltante del Festival della cucina, portata a Rimini dal patron della Galvanina Rino Mini.


Copyright (Il Resto del Carlino ed. RN)

Riproduzione vietata

PERIODICO MENSILE DI ATTUALITA' TURISTICHE E DI ENOGASTRONOMIA
ITALIA TURISMO NEWS

Data
Luglio 2014

# 14° Festival della Cucina Italiana
# Parco Terme Galvanina
# Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014, ricco di novità, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14° edizione. Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso - 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione di carta stampata, new media e tv nazionali - il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale.Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

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

L'UNIONE SARDA

N° e data : 140822 - 22/08/2014
Diffusione : 56927
Periodicità : Quotidiano
UnioSarda_140822_43_8.pdf

Pagina 43
Dimens3:15 %
42 cm2

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

## A Carlo Cracco il premio Galvanina Miglior Chef

Il Premio Galvanina Miglior Chef a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è «la moderna evoluzione del cuoco: in costante sperimentazione, testimonial, sguardo rivolto al sociale».


Copyright (L'Unione Sarda)

Riproduzione vietata

LA CUCINA ITALIANA
dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

N° e data : 40009 - 01/09/2014
Diffusione : 78325
Periodicità : Mensile
CucinaIt_40009_14_1.pdf
Pagina 14
Dimens100 %
608 cm2

Sito web: www.lacucinaitaliana.it



## EXPO RURALE

Nel **PARCO DELLE CASCINE**: laboratori, incontri e degustazioni per imparare a coltivare un orto, fare il pane, pigiare l'uva, potare gli olivi *e scoprire la cucina tradizionale toscana*. Nella foto, lo chef **MARCO STABILE** insegna a valorizzare i prodotti agricoli della regione. *www.exporurale.it*

### QUA E LÀ

**21 SETTEMBRE**
**IN 120 PIAZZE ITALIANE**
CHI FA UN'OFFERTA PER L'ASSISTENZA DEI MALATI DI SLA PUÒ RICEVERE UNA BOTTIGLIA DI BARBERA D'ASTI. *www.aisla.it*

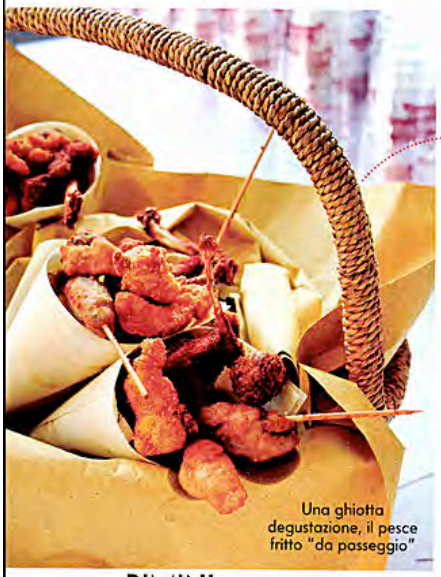
**28 SETTEMBRE**
**FATTORIE DIDATTICHE**
ATTIVITÀ EDUCATIVE IN 80 AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE. VISITATORI PRIVILEGIATI: I BAMBINI. *www.buonalombardia.regione.lombardia.it*

FIRENZE
18-21
SETTEMBRE

# DOVE ANDARE

In **Emilia-Romagna** e **Toscana**, regioni d'arte, storia e *buon cibo*, si organizzano degustazioni, celebrazioni, dimostrazioni e lezioni di cucina. Per valorizzare il proprio *patrimonio gastronomico*. E quello di tutta Italia

**A CURA DI** EMMA COSTA



Una ghiotta degustazione, il pesce fritto "da passeggio"

RIMINI
5-7
SETTEMBRE

## FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Al Parco Terme Galvanina *diecimila metri quadrati* **DEDICATI AI MIGLIORI** cibi italiani e al loro utilizzo in cucina. Aree per incontri e lezioni; punti di ristoro e di degustazione con piadine, pesci, carni, gelati e mille tipi di pasta... *www.festivaldellacucinaitaliana.it*

## 50 ANNI DEDICATI AL MANGIARE BENE

Il **BUON RICORDO**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia, *il 9 settembre compie mezzo secolo* e festeggia con una cena a Parma: tavola lunga 300 metri e menu realizzato da 100 ristoranti. *www.buonricordo.com*

## ACETAIE D'ITALIA

Domenica **28 SETTEMBRE** *le aziende produttrici di Aceto Balsamico* della provincia di Modena aprono le porte al pubblico per degustazioni e visite guidate. E molti ristoranti in città e fuori propongono menu a tema. *www.consorziobalsamico.it*

Fotografia di 123RF




Copyright (La Cucina Italiana)

Riproduzione vietata

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

N° e data : 140828 - 28/08/2014
Diffusione : 29968 Pagina 50
Periodicità : Quotidiano Dimens6:73 %
GazzettaMezzogiorno_140828_50_20.pdf 84 cm2

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

## Il festival della cucina italiana

# Baresi in passerella a Rimini

Ci sarà anche una ricchissima pattuglia di chef e aziende baresi a Rimini dal 5 al 7 settembre, al Festival della cucina italiana, giunto alla 14a edizione. Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef. Nella passerella nazionale, spazio dunque ai sapori e ai saperi dell'enogastronomia di Terra di Bari, in continua ascesa.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria. All'interno della manifestazione Ritorna per il secondo anno il premio «Web Chef», un riconoscimento speciale allo chef che nell'ultimo anno ha saputo comunicare la propria identità attraverso internet. Il premio è organizzato dalla redazione del portale Oraviaggiando.it e allo staff della società Engenia Web Communication farm che gestisce il portale, insieme a Michele Traversa di LSDmagazine.


Copyright (La Gazzetta del Mezzogiorno)

Riproduzione vietata

La Gazzetta dello Sport

N° e data : 140906 - 06/09/2014
Diffusione : 224558
Periodicità : Quotidiano
GazzSport_140906_40_18.pdf

Pagina 40
Dimens4:12 %
56 cm2

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

Il "parco" della cucina

# Golosità a Rimini Per ogni gusto...

Un parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne in tutte le salse. Fino a domani a **Rimini** va in scena il Festival della cucina italiana. Ci saranno momenti formativi con i grandi chef che si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. La rassegna dedicherà uno spazio anche al cibo di strada. Non mancheranno la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto romagnolo. I più golosi potranno anche sfamarsi di pizza: ci sarà uno spazio «ad hoc». Tra gli ospiti, anche le "grandi firme" della tavola Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco.

**FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**, PARCO GALVANINA, RIMINI, OGGI 10.30-24 E DOMANI 10.30-22, INGRESSO GRATUITO


Copyright (La Gazzetta dello Sport)

Riproduzione vietata

LA GAZZETTA DI CAPITANATA

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : NC
Periodicità : Quotidiano
Gazzetta40_140831_53_1.pdf
Pagina 53
Dimens15.41 %
215 cm2

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

**PESCHICI** SECONDO POSTO A PREMIO NAZIONALE RISERVATO AI CUOCHI CHE COMUNICANO VIA INTERNET

# Domenico Ottaviano lo chef che parla al web

**PESCHICI.** Si è aggiudicato un meritatissimo secondo posto, lo chef pugliese Domenico Ottaviano del ristorante «Il trabucco di Mimì» di Peschici, sul podio del Premio Web Chef 2014. Il riconoscimento verrà consegnato il 7 settembre a Rimini sul palco del Festival della cucina italiana, uno degli appuntamenti enogastronomici più rinomati dell'estate, che raccoglie il meglio del cibo e del vino del Bel Paese.

A scandagliare la rete, scegliendo i vincitori tra i ristoratori più capaci di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso internet, ci ha pensato il portale enogastronomico Oraviaggiando.it insieme ad LSDmagazine di Michele Traversa.

**DOMENICO OTTAVIANO** Sarà premiato a Rimini

Domenico Ottaviano appartiene auna delle più antiche famiglie di costruttori di trabucchi dell'intero promontorio ed è grande appassionato di pesca. «Domenico - questa la motivazione del premio - è riuscito a conquistare l'attenzione dei media per merito di un linguaggio facile e allo stesso tempo avvincente, sempre pronto a raccontare storie ammalianti di pescate miracolose e di paurose tempeste in una sorta di diario online capace di attrarre turisti ed avventori».

Il primo posto è andato invece a Roberto e Daniela Cenni (Ristorante Chiosco di Bacco a Torriana), mentre il terzo a Pietro Parisi (Ristorante Era Ora a Palma Campania).


Copyright (La Gazzetta del Mezzogiorno ed. Capitanata)

Riproduzione vietata

LA NAZIONE
FIRENZE

N° e data : 140827 - 27/08/2014
Diffusione : 34233
Periodicità : Quotidiano
NazioneFI_140827_41_10.pdf
Pagina 41
Dimens8:66 %
86 cm2

## Emilia Romagna

### MONGOLFIERE, PALIO E SCALOGNO

A **Rimini** al Parco Terme Galvanina dal 5 al 7 settembre si terrà il 14° Festival della Cucina Italiana: premiati Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà. A **Castelvetro Piacentino (PC)** prima **'Sagra dello scalogno piacentino'** da venerdì 5 a lunedì 8 settembre con Edolardo Raspelli, lo chef Daniele Persegani e la modella Liubetta Novari. Stand enogastronomici, musica, mostre e menu con scalogno. Sabato 6 convegno sullo scalogno e domenica 7 show cooking con riso vialone nano e scalogno, condotto da Edoardo Raspelli con Daniele Persegani. www.comune.castelvetro.pc.it. A **Ferrara** dal 5 al 14 settembre **Balloons Festival** (www.ferrarafestival.it), grande kermesse delle mongolfiere. Si organizzano anche gite in barca e in bici (info. tel. 347 7139988). A **Modena Acetaie Aperte** (www.acetaieaperte.com) permette di visitare le 'culle' dell'aceto balsamico il 27 e 28 settembre. Con Modenatur (www.modenatour.it) 2 giorni e una notte in hotel, prima colazione, una cena al balsamico, visita guidata al cetro storico e al Museo Ferrari, costano 99 euro a persona. Info sulle visite guidate: www.visitmodena.org.


Copyright (La Nazione ed. FI)

Riproduzione vietata

N° e data : 40060 - 01/09/2014
Diffusione : 274937
Periodicità : Mensile
Provadel_40060_92_2.pdf
Pagina 92
Dimens100 %
612 cm2
Sito web: http://www.edmaster.it

L'agenda del mese

# È qui la festa?

*Sagre, fiere, appuntamenti enogastronomici... tutto quanto c'è di buono in giro per l'Italia*

## Festa del lardo

**Arnad (AO)**

AGOSTO 28-31

Arnad, splendido borgo valdostano, in occasione di questa festa, attira ogni anno gli amanti dei sapori forti e genuini che vi giungono per degustare le migliori specialità a base del goloso e rinomato lardo di Arnad DOP. Realizzato con maiali cresciuti senza mangimi e stagionato con profumatissimi aromi del posto, questo lardo si presenta ricco di piacevoli aromi e con un sapore inconfondibile. Nei giorni della sagra sarà possibile gustarlo come antipasto, ma sarà servito anche nei primi e nei secondi piatti e persino sui dessert. Per la gioia dei più golosi non mancheranno specialità locali come polenta e salsicette e tanti altri prodotti tipici della tradizione valdostana, come formaggi, salumi e vini.

**www.festalardo.it**

## Festa del Latte Alto Adige

**Valles, frazione di Rio di Pusteria (BZ)**

AGOSTO 30-31

Giunta quest'anno alla 5a edizione, la festa del latte si svolge a Valles, un piccolo villaggio immerso nel verde. Tra montagne, baite e fienili i turisti potranno scoprire i segreti del latte, passeggiando lungo la "via lattea", un sentiero informativo sulla produzione e lavorazione di questo prezioso alimento. Oltre a gustare le prelibatezze culinarie altoatesine a base di latte, grandi e piccini potranno ascoltare tante fiabe e partecipare ad attività, giochi e laboratori.

**www.altoadigelatte.com**

## Festival della cucina italiana

**Rimini Alta, Parco Terme Galvanina**

SETTEMBRE 5-7

In occasione della quattordicesima edizione di questo Festival, il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, accoglie il pubblico con un'ampia offerta enogastronomica. Diecimila metri quadrati dedicati a eventi, degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali. Uno dei temi sarà il "cibo di strada" di diverse regioni: saranno presenti produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi, ecc. Non mancheranno la piadina romagnola, i salumi locali, la pizza, la pasta secca e ripiena, il pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, le degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. Inoltre, per scoprire i segreti della pasta fresca direttamente dalle sfogline romagnole, il Festival riserva un'area alle dimostrazioni, curata dalle storiche "arzdore". È prevista anche l'assegnazione del Trofeo Galvanina a importanti personaggi del mondo della gastronomia. E poi, spettacoli, eventi culturali e molto altro.

**www.festivaldellacucinaitaliana.it**

## Festa dell'uva

**Gropparello (PC)**

SETTEMBRE 7-14 SETTEMBRE 21-28

Tutte le domeniche di settembre, il Castello di Gropparello offre un'occasione unica per divertirsi e imparare qualcosa di più sul vino, sulla vendemmia e sulla pigiatura. Protagonisti sono anche i bambini, piccoli vignaioli di corte che, giocando a schiacciare i chicchi appena colti, si cimentano nella nobile e antica attività che trasforma la fine dell'estate in uno dei periodi più divertenti dell'anno. L'esperienza al Castello comprende altre attività: la visita della fortezza e l'ingresso al primo parco emotivo d'Italia, il Parco delle fiabe, con divertenti avventure in costume. I genitori, inoltre, possono deliziare il palato con degustazioni di vini DOC dei Colli Piacentini, con il sommelier del Castello. Il prezzo del biglietto è di 18 euro per gli adulti e di 14 euro per i bambini.

**www.castellodigropparello.it**


Copyright (La Prova del Cuoco Magazine)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140807 - 07/08/2014
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_140807_14_5.pdf
Pagina 14
Dimens12.23 %
171 cm2

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

IL FESTIVAL A RIMINI, 5-7 SETTEMBRE

# Il Premio Nazionale Galvanina

## Alla cucina di Gualtiero Marchesi

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato da adolescente, negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz. Un cammino che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina - patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna - da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: da Tonino Guerra (2011) a Vittorio Sgarbi (2012) e Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio - che per il secondo anno consecutivo farà tappa a Rimini - domenica 7 settembre alle 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre), al parco Terme della Galvanina.

Lo chef Gualtiero Marchesi


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140822 - 22/08/2014
Diffusione : 12900 Pagina 14
Periodicità : Quotidiano Dimens13.69 %
VoceRomagna_140822_14_2.pdf 191 cm2

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

**GASTRONOMIA** La consegna del premio nell'ambito del Festival della Cucina italiana

# Carlo Cracco "Miglior chef 2014" La premiazione domenica 7 settembre

Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" verrà assegnato a Carlo Cracco. La consegna avverrà domenica 7 settembre. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide. E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin. Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Lo chef Carlo Cracco


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

Voce di Romagna ed. RA (La) N° 140828

N° e data : 140828 - 28/08/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
VocediRo2_140828_31_3.pdf

Pagina 31
Dimens25.82 %
360 cm2

# Mattia Borroni Chef in cattedra a 24 anni

## Dal ristorante Alexander al Festival della Cucina Italia

Già figura di spicco tra gli chef emergenti segnalati dai grandi esperti, chef executive del Ristorante Alexander di Ravenna, Mattia Borroni, 24 anni, sarà uno dei protagonisti al Festival della Cucina Italia a Rimini (5-7 settembre) con uno spazio tutto suo dove condurrà lezioni di cucina dedicate ai vegetariani, vegani e celiaci. Una fascia sempre più numerosa di persone che per obbligo o scelta hanno deciso di alimentarsi nel rispetto del proprio corpo e dell'ambiente: a loro la tre giorni del gusto riminese dedica ben tre lezioni condotte dal giovane chef: venerdì 5 settembre alle 17,30 "La cucina vegana"; sabato 6 ore 15 "La cucina celiaca"; domenica 7 ore 17 "Nulla è così difficile", esecuzioni di ricette complesse con tecniche semplici.

Borroni è uno dei più brillanti e promettenti giovani cuochi


Copyright (La Voce di Romagna ed. RA)

Riproduzione vietata

N° e data : 140828 - 28/08/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
VocediRo2_140828_31_3.pdf
Pagina 31
Dimens25.82 %
360 cm2

## Al Festival riminese terrà lezioni dedicate ai vegetariani, vegani e celiaci

del panorama italiano, eletto Chef Emergente nel 2014. Milanese d'origine, romagnolo d'adozione, dal 2009 è al ristorante Alexander Ravenna. Le sue lezioni di cucina al Festival della Cucina saranno realizzate al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti del Festival: Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini, solo per fare quattro nomi. Un appuntamento, quello riminese, dedicato alle eccellenze enogastronomiche della penisola: diecimila metri quadrati nel Parco Galvanina con degustazioni di grandi specialità delle regioni italiane, produttori, musica, momenti di spettacolo gratuiti e tanto altro ancora.

**Chi fosse interessato a prendere parte ai corsi può farlo nei seguenti modi: lamadia@lamadia.com; fax 0547.25791 oppure chiamando Verdiana Gordini al numero 347 1911515.**


Copyright (La Voce di Romagna ed. RA)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 12900
Periodicità : Quotidiano
VoceRomagna_140830_17_6.pdf
Pagina 17
Dimens35.38 %
494 cm2

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

# Il Festival che fa onore alla cucina italiana

**CHE BONTÀ** Alla 14esima edizione al Parco Terme Galvanina, dal 5 al 7 settembre, grandi chef ed esperti gourmet

Da sinistra **Simone Fracassi**, **Elsa Mazzolini**, **Rino Mini** e **Maurizio Melucci**


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 12900 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens35.38 %
VoceRomagna_140830_17_6.pdf 494 cm2

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

Il meglio dei prodotti e della cucina italiana racchiusi per tre giorni (5-6-7 settembre) nei 10mila metri quadrati del Parco Terme Galvanina. E' qui che si svolgerà la 14ª edizione del **'Festival della Cucina Italiana'**, uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti del panorama nazionale che raccoglie il top del cibo e del vino rigorosamente made in Italy. Un Festival della Bontà, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli e convegni. Una tre giorni che trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, dove all'interno del Parco Galvanina sarà possibile degustare di tutto e di più a prezzi popolari. Tanti Festival in uno, da quello della cucina di strada (con porchetta, salumi, piadina e fritto ascolano a farla da padrone) a quello dei maestri carnaioli (con la prestigiosa Chianina toscana, la carne con il minor tasso di colesterolo al mondo, a firma del gran maestro dei macellai toscani Simone Fracassi), passando per quello del pesce, della pizza, del bere etico e dell'acqua salutare. Tutto sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e dell'ospite d'eccezione Gino Angelini, chef riminese attualmente ai vertici della cucina Americana. "Quest'anno l'offerta enogastronomica sarà ancora più qualificata e i prezzi assolutamente modici, per far sì che la gente possa gustare quanti più assaggi possibili - esordisce Elsa Mazzolini, direttore de 'La Madia Travelfood', storicamente il primo mensile di enogastronomia e cultura dell'ospitalità per addetti ai lavori -. Inoltre verrà riservato un ampio spazio anche ai più piccoli, con pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta bio appositamente preparati per loro". Insomma, un grande parco dell'enogastronomia in grado di soddisfare il palato di grandi e piccini. Entusiasta il padrone di casa Rino Mini, che per il secondo anno consecutivo ospita la manifestazione: "Eventi come questo fanno bene a tutti, a Rimini in particolare. E' risaputo che sia molto legato alla città e sono contento, con la mia azienda, la Galvanina, di poter fornire un contributo importante, non solo in termini d'immagine ma anche d'impiego. Ad oggi, infatti, siamo una delle poche realtà imprenditoriali ad assumere ancora dipendenti, e presto aprirò altri due ristoranti, non però a marchio Pomod'oro, uno nel centro di Santarcangelo e l'altro nel cuore di Rimini (quest'ultimo, si vocifera, con

## Rino Mini, patron dell'evento: "Pronto ad aprire altri due ristoranti"


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 12900 Pagina 17
Periodicità : Quotidiano Dimens35.38 %
VoceRomagna_140830_17_6.pdf 494 cm2

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

**Carlo Cracco** riceverà il Premio Nazionale Galvaninva

menù di pesce, ndr)".
Il 14° 'Festival della Cucina Italiana' sarà anche l'occasione per assegnare il prestigioso Premio Nazionale Galvanina, che quest'anno verrà consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi e allo chef Carlo Cracco. In ambito giornalistico, invece, saranno premiati Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Radio2, mentre in campo imprenditoriale toccherà a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà.
"La filiera enogastronomica rappresenta l'eccellenza italiana - afferma Maurizio Melucci, assessore al turismo della regione Emilia Romagna, che patrocina l'evento -. Anzi, in tanti all'estero copiano e male i nostri prodotti. Noi dobbiamo difenderli, aumentando la sensibilità dei consumatori. Manifestazioni come questa non fanno altro che avvicinare la gente al mangiare sano, al mangiare bene".

**Lamberto Abbati**


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

Voce di Romagna ed. FC (La) N° 140902

N° e data : 140902 - 02/09/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
VocediRo1_140902_14_2.pdf
Pagina 14
Dimens5:3 %
74 cm2

# Le Mariette artusiane al Festival della cucina di Rimini

Matterello, farina, uova e manualità acquisita nel corso dei decenni. Sono gli ingredienti delle Mariette di Casa Artusi, protagoniste a Rimini al Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre) con pratiche lezioni di Sfoglia come si faceva un tempo, con anche un'appendice dedicata alla Piadina Romagnola. Al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti della kermesse riminese, le fedeli custodi della tradizione artusiana prenderanno per mano i partecipanti in tre distinte lezioni dedicate alla sfoglia secondo la ricetta delle arzdore romagnole: venerdì 5 settembre alle 16; sabato 6 alle 11; domenica 7 alle 11. Sempre domenica alle 15 è previsto anche un corso pratico sulla Piadina Romagnola. Tutto questo al Festival della Cucina Italiana, tre giorni insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana nel Parco Terme Galvanina di Rimini. Diecimila metri quadrati dedicati al gusto, insieme a degustazioni dei grandi prodotti delle regioni italiane, lezioni di cucina, spettacoli gratuiti, musica e tanto altro ancora. Tra i protagonisti, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto, e Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà) cui sarà assegnato il Premio Galvanina. Insieme a loro, Gianfranco Vissani a cui è affidata la supervisione tecnica del Festival, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America, lo chef- attore Andy Luotto, il maestro della norcineria toscana Simone Fracassi. Per partecipare ai corsi: lamadia@lamadia.com, fax 0547 25791 o Verdiana Gordini tel. 347 1911515.


Copyright (La Voce di Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

SEGRETI DA AZDORE

## **Dalle Mariette ...** Con le "sfogline" si impara a fare la pasta fatta in casa e la buona piadina romagnola

Un festival di cucina da guardare, da assaporare e perché no per imparare. A partire da un classico: la pasta fatta in casa. Se non ci sono più le nonne di un tempo che per fare due uova di tagliatelle ci mettevano un attimo, ecco arrivare in soccorso le Mariette di Casa Artusi. Primo corso oggi alle 16 sulla sfoglia. Si replica domani e domenica mattina alle 11 con il corso pratico "La sfoglia come una volta", al pomeriggio alle 15 un altro cult: "WW la piadina romagnola". Le Mariette insegneranno i segreti che stanno alla base di uno dei fondamenti della cucina romagnola e la spianatoia non avrà più segreti.

Chi sono le Mariette di Casa Artusi? Sfogline con la maiuscola, costituitesi in associazione, il cui scopo è quello di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari, con una speciale attenzione riservata alla cucina della tradizione emiliano-romagnola. L'Associazione delle Mariette conta più di 100 soci e svolge un ruolo fondamentale nella Scuola di Cucina di Casa Artusi.
L'elenco completo dei corsi di cucina che si tengono nella tre giorni in programma, da oggi a domenica, nel Parco Terme della Galvanina di Rimini è visibile sul sito www.festivaldellacucinaitaliana.it

SEGRETI DA CHEF ATTORE

## **... alle lezioni di Andy Luotto** L'Abc della cena perfetta con un generoso pizzico di umorismo

Chi ha buona memoria lo ricorda nei panni del cugino americano di Renzo Arbore nel programma televisivo "L'Altra Domenica", un cult della tv. Era quello che non spiaccicava una parola di italiano, ma aveva fatto di "uvi" e "buono, no buono" degli autentici tormentoni. La passione per la cucina l'ha sempre avuta e oggi Andy Luotto è uno degli chef più rinomati con un curriculum da fare invidia, scrive libri e sforna piatti da favola. Stasera alle 19 nell'ambito del Festival della Cucina, che si tiene al Parco Terme Galvanina di Rimini c'è il corso "Prepariamo la cena con Andy Luotto", ci sarà da tanto ridere, ma non fatevi ingannare dal passato goliardico: ai fornelli ci vuole disciplina. "Cerco, studio, cucino", è il suo mantra. Con il suo stile proporrà piatti buonissimi, di facile esecuzione e poco costosi. La sua cucina si ispira alla tradizione, ha una vera, e giusta, ossessione per le materie prime e l'ingrediente segreto è la fantasia. Solo per stuzzicare l'appetito: orecchiette di grano arso con foglie di zucchine; couscous con spada, cipolla al marsala e pesto di finocchietto; fagottini ripieni di ragù d'agnello su crema di pecorino sardo, sono alcune delle sue delizie, in attesa di quella di stasera per le quali darà lezioni.

# Alla Galvanina va in scena lo spettacolo del mangiare bene

**FESTIVAL DELLA CUCINA** Parte oggi la tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche del Belpaese: degustazioni, musica, spettacoli e tanto altro ancora. Fra le tante proposte la "Salumoterapia" di Ivan Albertelli. Per aggirare la pioggia coperta tutta l'area degli spettacoli

La porchetta, gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive ascolane, il cono di pesce fritto, la piadina romagnola, l'hamburger di chianina ... è un vero inno al palato il Festival della Cucina Italiana che si apre oggi pomeriggio al Parco Terme della Galvanina. Sul colle di Rimini va in scena la tre giorni dei buongustai. In barba alla pioggia che mai come quest'anno ha reso l'estate non estate, l'intera area è stata coperta per non guastare la festa ai protagonisti dell'enogastronomia del Bel Paese che, sotto la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani, si ritrovano, fino a domenica, a Rimini. Degustazioni, musica, spettacoli, proposte culinarie e tanto altro prendono forma negli oltre 10mila metri quadrati del parco.

**Il menù di oggi.** Cancelli aperti dalle 16 alle 24. Protagoniste le Mariette di Casa Artusi con le loro lezioni di cucina. Si parte con la "Sfoglia di una volta". Alle 17,30 ancora un corso, dedicato alla "Cucina Vegana" insieme allo chef Mattia Borroni del ristorante Alexander di Ravenna. Alle 19 lo chef attore Andy Luotto sarà il mattatore di una divertente lezione su come si prepara la cena. In serata, dalle 21, partono gli spettacoli con il Federico Perrotta Show. Eventi e animazione anche nell'area del Mercatino.

**Impari, odori e mangi.** Dopo anni in cui surgelati e piatti pronti con tanto di junk food (il cibo spazzatura) hanno riempito congelatori, dispense e frigoriferi, finalmente si è invertita la rotta e mangiare cibi sani, buoni e preparati con grazie, è diventato il nuovo must da seguire. Così fra le tante proposte culinarie del Festival della Cucina ecco arrivare la "Salumoterapia". Avete perso l'abitudine a chiudere gli occhi e "assaporare" un cibo con il naso prima di mangiarlo? Nessuno problema, ecco il rimedio. Originalissima la proposta di due interpreti dell'antica arte salumiera. Uno istrionico, l'altro carismatico. Uno si chiama Ivan Albertelli, origini emiliane, di terribile ha solo l'amore per prosciutti a lunga stagionatura e prodotti di qualità. L'altro è Simone Fracassi, un'istituzione nel Casentino dalle parti di Arezzo, produttore di un prosciutto, la Chianina, che da sola vale il viaggio fino a Rassina. Due nomi, due garanzie senza bisogno di ulteriori "tagliandi". Due storie che si incrociano per il secondo anno consecutivo a Rimini in uno spazio che li vedrà insieme protagonisti nel loro modo di essere: Fracassi con le sue prelibate proposte di norcineria toscana con la novità dell'hamburger di Chianina, Ivan con quella che lui stesso ha coniato come Salumoterapia, percorso sensoriale di buoni sapori. 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. Sempre rivolto ai cultori della carne - ma non mancano le suggestioni vegan per l'altra metà della tavola - l'autentica carne scozzese e la mora romagnola proposta dalle Officine Gastronomiche Spadoni, tirata su nell'allevamento semibrado di Zattaglia a Brisighella: oltre 90 ettari di terreno in cui i pregiati suini neri di mora romagnola vivono all'aperto, nutrendosi principalmente di ghiande e degli altri prodotti del bosco. E siamo solo alla prima giornata. Il festival prosegue sabato (ore 10,30 - 24) e domenica (ore 10,30 - 22). Ingresso gratuito.

**Antonella Zaghini**

**Cuochi, chef e ghiottoni** Si alza oggi il sipario sul Festival della Cucina Italiana

## **Domenica le premiazioni** Riconoscimenti al maestro Marchesi e allo chef Cracco

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla quattordicesima edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti del panorama italiano che raccoglie il meglio del cibo e del vino, da sempre patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti. Questa tappa prende forma nel Parco terme della Galvanina. Padrone di casa Rino Mini, entusiasta di ospitare per il secondo anno la manifestazione che consegnerà domenica il prestigioso Premio Nazionale Galvanina al Maestro Gualtiero Marchesi e allo chef Carlo Cracco.

Il patron della Galvanina Rino Mini

DA HOLLYWOOD ALLO STREET FOOD

Per Gino Angelini il passo da Rimini a Hollywood è stato breve. Lo chef riminese è oggi ai vertici della cucina a stelle e strisce e domani pomeriggio (ore 17) proporrà la sua cucina per i vip di Los Angeles. Insieme a lui ci saranno gli Angelini Boys, rinomati chef un tempo suo allievi, che rispondono al nome di Raffaele Liuzzi, della Locanda Liuzzi di Cattolica; Massimiliano Poggi del Cambio di Bologna; Luca Angelini, ora in partenza per portare la nostra cucina in Birmania; Tiziano Rossetti, insegnate ad Alma; Cristina Pratelli, responsabile di Summertrade. Insieme si divertiranno a modificare le ricette del loro maestro in una gara di abilità senza precedenti.
Nell'attesa dell'evento vale la pena farsi un giretto lungo le strade dello street food allestite all'interno del Parco terme Galvanina, nell'ambito del Festival della Cucina 2014. Dalla piadina romagnola al lampredotto fiorentino, passando per il cartoccio di olive ascolane, è un saporito viaggio nella più autentica cucina regionale. Tanti i mordi e fuggi che si possono provare: la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. Ma non è qui finita perché produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari sono pronti a mettere in mostra e vendere i loro prodotti.
Invece seduti, a tavola, è vasta la selezione di proposte per il piatto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici. Alla regina della tavola è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra con un occhio di riguardo a prezzo e qualità. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinita la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival. Per gli appassionati del pesce, solo pescato italiano a tracciabilità garantita. Protagonisti: i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi, senza tralasciare le ostriche italiane.

Voce di Romagna ed. FC (La) N° 140906

N° e data : 140906 - 06/09/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Quotidiano
VocediRo1_140906_34_3.pdf

Pagina 34
Dimens11.44 %
160 cm2

# Il Premio nazionale Galvanina è affidato a Vetrofuso di Cesena

Il Premio a due totem della cucina, Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco? Arriva da Cesena. Il Premio Nazionale Galvanina si avvale della creatività di Vetrofuso di Cesena che ha realizzato cinque preziose vetrofanie artistiche che saranno consegnate ad altrettanti illustri personaggi del mondo della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo, della cucina e della medicina: Gualtiero Marchesi (sezione Cultura), Carlo Cracco (Cucina), Fede e Tinto (Giornalismo), Lorenzo Ercole azienda Saclà (imprenditoria), il medico Marco Squicciarini (Premio solidarietà). Teatro della consegna il Festival della Cucina Italiana domani, domenica 7 settembre al Parco Terme Galvanina a Rimini, in occasione della quattordicesima edizione dell'evento. È il quarto anno che la creatività di Daniela Poletti di Vetrofuso viene messa al servizio di questo Premio, nelle edizioni passate assegnato a illustri personaggi dello spessore di Tonino Guerra e Gianfranco Vissani, per citare due nomi. Lo scorso anno fu consegnato a Pierluigi Celli (**nella foto**). 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.


Copyright (La Voce di Romagna ed. FC)

Riproduzione vietata

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140906 - 06/09/2014
Diffusione : 12900 Pagina 18
Periodicità : Quotidiano Dimens19.67 %
VoceRomagna_140906_18_6.pdf 275 cm2

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

# Festival cucina, Rimini chiama Los Angeles

**PARCO GALVANINA** Oggi il protagonista è lo chef Angelini, da vent'anni in California. Sarà dietro ai fornelli con i suoi 'boys'

## Esibizione dalle 17 Domani toccherà a Carlo Cracco che ritirerà il premio nazionale Galvanina

Quando la cucina dà spettacolo. E' proprio il caso di dirlo se ai fornelli c'è Gino Angelini, chef riminese che ha sfondato a Los Angeles. Ma non solo, oggi pomeriggio (ore 17) al Parco Terme della Galvanina arrivano i suoi "boys", ovvero rinomati chef della zona che sono cresciuti all'ombra della sua cucina. Nel corso di cucina fusion lo affiancheranno: Raffaele Liuzzi, della Locanda Liuzzi di Cattolica; Massimiliano Poggi del Cambio di Bologna; Luca Angelini, in partenza per portare la nostra cucina in Birmania; Tiziano Rossetti, insegnate ad Alma e Cristian Pratelli, responsabile di Summertrade.

Rimini chiama Los Angeles, si potrebbe chiamare l'evento clou della seconda giornata del Festival della Cucina Italiana. Un omaggio alla carriera di Angelini che una ventina di anni fa ha lasciato il mare Adriatico per la west coast americana e ha conquistato il palato dei vip di Hollywood nel suo ristorante a Los Angeles. Soprattutto ha insegnato agli americani il gusto della cucina italiana semplice e autentica. Cosa non da poco se si pensa che per un americano medio mangiare un piatto di pasta con un ciuffo di maionese, tutto sommato è un buon accostamento. Angelini è l'emblema del successo della cucina italiana nel mondo, tanto da ricevere il plauso dal Los Angeles Time, che lo ha definito "senza dubbio il miglior chef italiano a L.A". Anche la città di Rimini lo ha insignito, nel 2011, del Sigismondo Malatesta d'Oro, la più alta onorificenza civile della città. Al Festival della Cucina Italiana è di casa. Non solo in quanto riminese, ma anche perché la kermesse itinerante del gusto, nel 2011, lo ha premiato chef dell'anno con il Premio Nazionale Galvanina. A consegnargli il riconoscimento fu un mostro sacro della cucina italiana, Gianfranco Vissani (*nella foto*). Quest'anno invece il Premio andrà a un altro pezzo da novanta, Carlo Cracco, premiato nella giornata di domani.

Fra gli altri eventi in programma oggi, alle 11 "La Sfoglia come una volta" corso pratico per imparare a fare la sfoglia, presi per Matterello, farina, uova e manualità acquisita nel corso dei decenni dalle Mariette di Casa Artusi. A seguire la cucina vista da un medico. Alle 15.30 il dottor Marco Squicciarini, insignito del Premio Galvanina del Cuore, terrà un corso pediatrico sulla disostruzione da corpo estraneo, illustrando le tecniche di intervento nel caso di situazioni di soffocamento accidentali. Un fenomeno da non sottovalutare, il 70% dei casi di ostruzione si verifica a tavola. In serata spazio agli spettacoli e all'intrattenimento con il Disco Summer i migliori dischi che ci hanno fatto ballare dagli anni Sessanta ai giorni nostri.

Il Festival della Cucina Italiana è ospitato per la seconda volta sulle colline di Rimini, nei 10mila metri quadrati al parco della Galvanina, per l'occasione interamente coperto. Ingresso libero. Dalle 10.30 alle 24.


Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

# Da una "scarpetta" l'amore per i fornelli

## Luotto si racconta mentre prepara il pancotto, piatto che strappò l'applauso di uno degli uomini più ricchi del mondo

Maria Illuminati è stata la sua musa ispiratrice. E ancora oggi nelle ricette di Andy Luotto rivivono gli aromi e la cura nella preparazione del cibo appresi dalla cuoca del padre. "La mia follia per la cucina inizia a 15 anni, con una "scarpetta". Maria mi diceva di iniziare a intingere il pane dal bordo del piatto, dove si concentrano i sapori", inizia così il racconto di cucina di Luotto, fra i protagonisti del Festival della Cucina Italiana che si chiude stasera al parco Galvanina di Rimini. Lo chef attore sta preparando un pancotto. "Maria - prosegue - con gli avanzi del pane faceva cose straordinarie". Olio extra vergine di oliva, un pezzetto d'aglio privato del germoglio, peperoncino, pomodoro fresco, un avanzo di salciccia, qualche erbetta, un buon brodo di verdure. E a fine lezione capisci perché quando è stato chiamato a preparare, insieme ad altri rinomati chef, la cena per il secondo uomo più ricco del mondo, il suo "semplice" pancotto è stato il piatto che fra ostriche, tartufi e altri cibi da re, ha ricevuto applausi e bis. E' un mix di sapori superbo, alla faccia del pane raffermo.

Il suo curriculum è poliedrico. Cresciuto a New York con la madre, scienziata plurilaureata, a 15 anni ("per evitare il riformatorio") Andy viene spedito in Italia dal padre che si interessava di cinema. Fellini, Antonioni, Rosi, Zeffirelli, Monicellii erano di casa. La convivenza al principio non è facile. Tant'è che passa più tempo in cucina con Maria che in sala con il padre. Il pubblico italiano lo inizia a conoscere per la sua partecipazione a "L'Altra Domenica", il programma di Renzo Arbore che ruppe, nel lontano 1976, gli schemi televisivi. Recita la parte del cugino americano che non spiaccica una parola di italiano, ma trasforma "uvi" e "buono, no buono" in veri tormentoni. Oggi è un rinomato chef, scrive libri di cucina e sforna ricette da favola.

**Insieme alla banda di Arbore scrisse pagine memorabili della tv italiana, nessuna nostalgia per quei giorni?**

"Se il progetto è interessante lo accetto volentieri. Il fatto è che quella bella televisione oggi non si fa più. La tv è diventata commerciale, dare un valore monetario al tipo di programmi che facevamo noi è difficile, gli sponsor non ci capiscano. In ogni caso prossimamente mi vedrete in due produzioni tv: "La Bella e la Bestia" e "Romeo e Giulietta".

**Quattro persone a tavola compreso lei, chi invita?**

"Facile, la mia famiglia, mia moglie e le mie due figlie. I miei migliori critici, specialmente Silvia la più piccola".

**Andy Loutto** Lo chef attore ha cucinato e raccontato la sua storia ai fornelli

**Il suo piatto preferito?**

"Spaghetti al pomodoro, che c'è di meglio".

**Un piatto per stupire?**

"La scarpetta night. L'ho proposta durante una cena per un centinaio di persone. Ho preparato una decina di salsine diverse, dall'antipasto al dolce, la gente si è divertita tantissimo".

**Quando prepara un piatto a che cosa pensa?**

"E' la libertà totale, vai a fare la spesa, le padelle pulite davanti te e diventa una gioia vedere che la materia prima si trasforma... cucinare è il più bel mestiere del mondo. Quando porti in tavola la cena e vedi la gente felice, non ci sono applausi a scena aperta che tengano".

**Tutto questo interesse attorno alla cucina e ai cuochi, come la valuta?**

"La cucina in televisione è diseducativa. E' diventata una gara, i grandi chef che urlano e litigano. Stare ai fornelli invece è arte e amore. La tavola serve per stare insieme. Tutto si risolve davanti a buon piatto".

**Se dico Rimini che cosa le viene in mente?**

"Il mio primo ricordo è una manifestazione con Ugo Tognazzi, un grande uomo di cucina, poi mi viene in mente Fellini e anche i miei primi 18 anni, qui era facile rimorchiare persino per uno come me".

**Sempre parlando di cucina, un sogno da realizzare?**

"Mi sarebbe piaciuto cucinare per John Lennon e Robin Williams, i miei idoli. Oggi mi piacerebbe cucinare per il Santo Padre. Sarebbe un bellissimo sogno non solo fare da mangiare per lui, ma sedermi a tavola insieme, a parlare. Ecco questo mi piacerebbe realizzare".

**Antonella Zaghini**

### CHEF E TIPI DA FESTIVAL

**Gino Angelini** Lo chef dei vip di Los Angeles con i suoi "boys"

**Arte salumiera** Dal Casentino Fracassi e dall'Emilia Albertelli

**Da Mazzara del Vallo** Ostriche italiane e gamberi rossi

# Fra tradizione e innovazione premi a Marchesi e a Cracco

**FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA** Nella giornata conclusiva riconoscimento alla "Cultura" per l'indiscusso ambasciatore del made in Italy a tavola: "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Al mattino tornano le Mariette di Casa Artusi

Giornata di premiazioni al Festival della Cucina Italiana. Oggi pomeriggio alle 17,30 nel Parco Terme Galvanina di Rimini protagonisti Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco. Il Premio Nazionale Galvanina quest'anno è assegnato a quattro illustri personaggi, che salgono a cinque con l'aggiunta di una sezione dedicata alla solidarietà. Il riconoscimento alla Cultura sarà consegnato all'indiscusso maestro **Gualtiero Marchesi**, colui che ha portato fra i fornelli l'insegnamento del buono e del bello in cucina. Se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi ne è l'ambasciatore più autorevole e rappresentativo. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte", queste le sue parole, fil rouge di un'intera vita. Marchesi succede in questi riconoscimento a Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli, vincitori delle edizioni scorse. Il Premio alla Cucina va proprio a un allievo di Marchesi: **Carlo Cracco**. Lo chef vicentino rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, è in questi giorni da Harrods a Londra. Negli anni passati erano stati premiati Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito. Dopo Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore e Bruno Gambacorta, il Premio giornalismo va a **Fede e Tinto**, conduttori di "Decanter", programma cult dell'enogastronomia italiana in onda da 10 anni su Radio2 Rai. Il Premio Imprenditoria va a **Lorenzo Ercole**, seconda generazione alla guida del celebre marchio Saclà, icona dell'industria italiana anche fuori dai nostri confini, forte di un export dei propri condimenti pronti per pasta (pesto, sughi rossi, etc) in oltre 40 Paesi nel mondo attraverso 4 filiali (Inghilterra, Francia, Germania, Stati Uniti). Negli anni passati erano stati premiati Joe Vitale, Leonardo Spadoni, azienda Surgital. Novità di quest'anno è il Premio Galvanina del Cuore consegnato al dottor **Marco Squicciarini**, specialista nella disostruzione da Corpo estraneo, problematica che causa la morte di 50 bambini all'anno, il 70% dei quali purtroppo a tavola.

Accanto alle premiazioni lezioni di cucina, spettacoli e tanti prodotti enogastronomici vanto del made in Italy nel mondo. Solo per stuzzicare l'appetito, ci sono i pescatori Mazzara del Vallo con i loro gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e le ostriche italiane; oppure taralli, friselle e altre specialità dal Consorzio Pane di Matera; coppa, culatello e mortadella della Salumoterapia di Ivan Albertelli; gli hamburger di chianina di Simone Fracassi, il ristorante all'insegna della regina della tavola: la pasta; oppure gli assaggi da street food con porchetta, arrosticini, olive ascolane, pesce fritto e tanto altro ancora.

Ultimo giorno anche per partecipare ai corsi. Alle 10.30 il dottor Marco Squicciarini terrà un corso pediatrico sulla disostruzione da Corpo estraneo. Alle 11,00 "La Sfoglia come una volta" con le Mariette di Casa Artusi, protagoniste anche del corso alle 15,00 dedicato alla Piadina Romagnola. Alle 17,00 "Come seguire ricette lunghe e complesse con semplici tecniche" insieme allo chef Mattia Borroni. Il Festival resta aperto dalle 10,30 alle 22, ingresso libero.

**Festival della Cucina Italiana** l'area del mercato allestita nel parco Galvanina

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 12900 Pagina 8
Periodicità : Quotidiano Dimens28.31 %
VoceRomagna_140908_8_4.pdf 395 cm2

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

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

## **Premiati gli ambasciatori del made in Italy a tavola** Standing ovation per il maestro Marchesi

Cala il sipario sul Festival della Cucina Italiana. Ieri pomeriggio, nell'ultima giornata della kermesse una folla di curiosi, oltre che di addetti ai lavori, si è ritorvata sulle colline di Rimini per la consegna del prestigioso Premio Galvanina. Il Premio nella sezione Cultura è andato a **Gualtiero Marchesi**, consegnato dall'assessore regionale al Turismo Maurizio Melucci. Un applauso di cinque minuti ha accolto questa consegna con il pubblico che si è alzato tutto in piedi. Miglior Cuoco 2014 è **Carlo Cracco**, premiato da un'altra stella della cucina, lo chef Gino Angelini. "È un onore per me ricevere questo premio alla presenza del mio maestro Gualtiero Marchesi - ha affermato il celebre chef - Quando lo conobbi nel 1984 non mi voleva nella sua scuola. Poi siccome sono un tipo tenace sono riuscito a entrare nella sua brigata. Erano anni nei quali il cuoco era considerato un personaggio di campagna e se oggi la cucina sta ricevendo questa attenzione è grazie a chi per primo ha creduto in questa missione, appunto Marchesi. È un merito a cui tutta la nazione deve dar tributo". Il riconoscimento all'imprenditoria è andato a **Chiara Ercole** dell'azienda Saclà, consegnato dall'assessore alle attività produttive del Comune di Rimini Jamil Sadegholvaad. Premio Galvanina del Cuore al dottor **Marco Squicciarini** premiato da Rino Mini e Maria Chiara Zucchi caporedattrice de La Madia. Ultimo riconoscimento per il giornalismo a **Fede e Tinto** consegnato nella serata.
Tutti i premi consegnati sono delle speciali sculture in vetro di Murano, realizzati da Vetrofuso di Cesena.

Copyright (La Voce di Romagna)

Riproduzione vietata

Libero

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 76187
Periodicità : Quotidiano
Libero_140905_19_18.pdf
Pagina 19
Dimens3:52 %
50 cm2

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

## A Rimini tre giorni di Festival in cucina

**Torna da oggi a domenica al parco della Galvanina di Rimini il Festival della Cucina. Tra le tante proposte il Cibo di Strada di diverse regioni e l'esposizione dei produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e delikatessen. Protagonista la piadina romagnola con i salumi locali affiancata da: pizza, mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, pesce fritto «da passeggio» e crudo, degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. E per chi volesse imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole suola di cucina animata anche da alcuni tra i miglior chef italiani. Per saperne di più: www.festivaldellacucinaitaliana.it**


Copyright (Libero)

Riproduzione vietata

Metropolis

N° e data : 140831 - 31/08/2014
Diffusione : 1000
Periodicità : Irregolare
Document2_140831_1_1.pdf

Pagina 1
Dimens2:64 %
39 cm2

# Tre giorni a Rimini per il Festival della cucina

Ritorna, dal 5 al 7 settembre, il Festival della Cucina organizzato dalla rivista La Madia Travelfood diretta da Elsa Mazzolini. Nel parco della Galvanica a Rimini, con ingresso gratuito, tre giorni di degustazioni, scuola di cucina, convegni, gare e premi e la partecipazione dei più prestigiosi chef per uno dei più grandi eventi eno-gastronomici d'Italia.


Copyright (Documenti interni)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140822 - 22/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140822_1_5.pdf

Pagina 1
Dimens2:91 %
36 cm2

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

Al Parco Galvanina dal 5 settembre

# Cracco e Marchesi super chef premiati a Rimini

SERVIZIO A PAGINA 17


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140822 - 22/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140822_17_3.pdf
Pagina 17
Dimens23.58 %
293 cm2

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

Dal 5 al 7 settembre torna per il secondo anno al Parco Terme Galvanina

# Buon cibo e super chef

## *Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi saranno premiati a Rimini al 14° Festival della Cucina Italiana*

**RIMINI** - Sarà davvero multistellato il **14° Festival della Cucina Italiana**, in programma al **Parco Terme Galvanina** dal 5 al 7 settembre. Multistellato come i due principali ospiti della rassegna di cucina che porterà per il secondo anno consecutivo sulle colline riminesi una tre giorni con il meglio del cibo e del vino italiani. **Carlo Cracco** e **Gualtiero Marchesi** saranno infatti insigniti del **Premio Nazionale Galvanina**, rispettivamente come "Miglior Chef 2014" e "Alla cultura". Vicentino di nascita ma ormai milanese d'adozione, Cracco è senza dubbio il personaggio del momento in ambito culinario. Insieme a Bruno Barbieri e Joe Bastianich ha contribuito in maniera decisiva al clamoroso successo del reality *Masterchef Italia*, diventato in pochi mesi un cult della televisione del Belpaese e di recente si è pure "messo in proprio" ereditando i panni italiani di Gordon Ramsey in *Hell's Kitchen Italia*. Non poteva andare che a lui il Premio Nazionale Galvanina come "Miglior Chef 2014", perché oltre alle indiscusse qualità culinarie (con una notevole spolverata della raffinata cucina francese), Carlo Cracco raffigura alla perfezione la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial e con lo sguardo rivolto al sociale. La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre quando Cracco riceverà il riconoscimento proprio insieme al suo mentore, il leggendario Gualtiero Marchesi (primo chef italiano insignito della Stella Michelin) per il quale ha a lungo lavorato agli inizi della carriera. Quella di Marchesi è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale. Marchesi succede a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012) e Pier Luigi Celli (2013). Per info: www.festivaldellacucinaitaliana.it

**I super chef Carlo Cracco** (FOTO DE LUIGI) **e Gualtiero Marchesi**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_1_1.pdf

Pagina 1
Dimens7:59 %
95 cm2

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

# Grandi chef e il Bagaglino Sarà il Festival delle eccellenze

**RIMINI** - Grandi chef (da Cracco, a Gualtieri e Vissani) e la comicità di quelli del Bagaglino e di Andy Luotto. Al Festival della Cucina Italiana, dal 5 al 7 settembre al Parco Galvanina, eccellenze enogastronomiche e non solo.

GIORGIA BERTOZZI A PAGINA **17**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_17_3.pdf

Pagina 17
Dimens38.52 %
479 cm2

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

Il 14° Festival della Cucina Italiana torna al Parco Terme Galvanina di Covignano dal 5 al 7 settembre, con ingresso gratuito

# Al Festival parola d'ordine eccellenza

*L'assessore Melucci: "Puntiamo su questo evento nazionale e sull'enogastronomia doc per il turismo che verrà"*
*I migliori prodotti d'Italia, gli chef Gualtieri, Cracco, Vissani, l'animazione con il Bagaglino e Andy Luotto*

**RIMINI** - Il **Festival della Cucina Italiana** torna a Rimini. E non per caso. Seconda edizione consecutiva al **Parco Terme Galvanina** per la kermesse dell'enogastronomia del Belpaese, giunta alla 14ª edizione sotto l'egida della fondatrice **Elsa Mazzolini**, direttrice della rivista specializzata *La Madia*. Insieme all'organizzatrice, al tavolo del **ristorante Pomod'oro** per la presentazione dell'evento che raccoglie il meglio del cibo e del vino ed è patrocinato fin dall'esordio dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ci sono il patron di Galvanina, **Rino Mini** e l'assessore regionale al Turismo, **Maurizio Melucci**. La Regione Emilia Romagna dà anch'essa il suo patrocinio e l'assessore non solo spiega i motivi, ma da riminese ringrazia "l'organizzazione per avere accettato l'idea di far diventare un po' più stanziale questo evento itinerante (con tappe anche all'estero, ndr) tornando a Rimini per il secondo anno. Ci auspichiamo poi che la manifestazione possa rimanere qui anche per il terzo anno, che coinciderà proprio con l'Expo 2015. Sono particolarmente soddisfatto – prosegue Melucci – perché questo evento nazionale si inserisce al meglio nel programma di riorganizzazione della filiera turistica che non stiamo sbandierando ma che portiamo avanti in maniera efficace insieme agli operatori. Vogliamo mettere in rete le eccellenze dei territori, uscendo dai confini monotematici del turismo artistico e balneare, ma predisponendo un'offerta articolata in cui l'enogastronomia italiana deve farla da padrona. Siamo una Regione che ha da dire tanto per la cucina e valorizzando e promuovendo i prodotti italiani possiamo dare anche una grossa mano all'agricol-


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_17_3.pdf
Pagina 17
Dimens38.52 %
479 cm2

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

**Fracassi, Mazzolini, Mini e l'assessore Melucci tra le eccellenze**

tura, alla pesca e a tutta la filiera che finora non è stata salvaguardata a sufficienza".

Il Festival della Cucina Italiana che si svolgerà al parco di Covignano dal 5 al 7 settembre "propone un'offerta qualificata che coinvolge tutte le regioni d'Italia pronte a far conoscere i loro prodotti alimentari e la cucina di strada di qualità – spiega Mazzolini -. Proprio la qualità è il nostro punto di forza, quello che ci differenzia e che possiamo offrire a prezzi bassissimi grazie agli sponsor che ci affiancano. Al Festival si potrà venire anche già dalla mattina, magari per fare la spesa dei migliori prodotti d'Italia al *Mercatino delle bontà*, dalla carne al pesce, dalle verdure alla farina, fino alla bibite bio... Ci sarà spazio anche per lo spettacolo, la musica, i corsi di cucina, le iniziative per i bambini".

Il Festival torna al Parco Terme Galvanina, dove lo accoglie a braccia aperte Rino Mini, padrone di casa e da sempre estimatore delle eccellenze del beverage&food. "Davvero felice per questo nuovo appuntamento con una manifestazione che diventa sempre più importante e che porta personaggi di spicco capaci di promuovere la cucina italiana nel mondo. Penso agli chef **Carlo Cracco**(premio Cucina 2014, ndr), al suo maestro **Gualtiero Marchesi** (premio nazionale Galvanina alla carriera, ndr), **Giancarlo Vissani** e poi **Gino Angelini, Lorenzo Ercole** dell'azienda Fratelli Saclà (premio imprenditoria)".

Le eccellenze che arrivano sulla nostra tavola passano da imprenditori legati al proprio territorio che fanno della genuinità la loro mission, passando anche per la ricerca. E' il caso di **Simone Fracassi** "macellaio da generazioni della valle del Casentino" e **Salvo Cucinotta** che da Mazara del Vallo porterà i prelibati gamberi rossi del Mediterraneo. Eccellenze tutte da assaggiare durante il Festival della Cucina Italiana, dove non mancherà lo spettacolo. Anzi. "Abbiamo chiamato il **Bagaglino** - fa sapere Mini -una quarantina di artisti che animeranno le serate, capitanati da **Andy Luotto** e **Federico Perrotta**- poi tutti a ballare. L'invito è stato esteso anche a **Bibi Ballandi** e Pingitore, per un revival Anni '80 in onore della nostra città. Non vedo l'ora".

**Giorgia Bertozzi**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_9_2.pdf
Pagina 9
Dimens35.19 %
438 cm2

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

Il patron della Galvanina, Rino Mini, annuncia due nuovi progetti a Rimini e Santarcangelo

# "Riapro due antichi ristoranti"

*"All'ex Chesa de Vein di via Dante i lavori sono quasi ultimati e si aprirà entro quest'anno*
*La ferramenta in piazza Ganganelli tornerà il locale che fu prima della guerra, albergo compreso"*

**RIMINI** - Proprio nel momento più buio di una crisi che pare non avere fine, arrivano spiragli di luce che fanno pensare positivo. Investimenti e due nuove aperture pronte a rilanciare il mondo della ristorazione. A capitanare le fila di questi progetti è Rino Mini patron della Galvanina.

"Apriremo due ristoranti, uno del centro di Rimini, l'altro nel centro di Santarcangelo". L'annuncio arriva a margine della presentazione del 14° Festival della Cucina Italiana, che si terrà dal 5 al 7 settembre nel Parco Terme a Covignano. Impossibile non volerne saperne di più. "A Rimini si tratta dell'ex Chesa de vein in via Dante, un ambiente molto grande per il quale abbiamo diverse idee. La notizia è proprio di questa mattina (ieri mattina, ndr). Saremmo dovuti essere in due ad affrontare questa avventura, ma lo faccio anche da solo. Ci si occupa della ristrutturazione del locale già da tempo e i lavori più importanti sono stati ultimati. Mancano solo gli arredi e contiamo di aprire entro la fine dell'anno".

Che tipo di ristorante sarà?

**Rino Mini tra le acque della sua Galvanina**

IMPRENDITORE ILLUMINATO

Rino Mini oltre alla Galvanina (che esporta nel mondo il 92% dei prodotti, molti dei quali bio) sta aprendo con altri partner food hall in tutta Italia. Parole d'ordine: qualità e innovazione

"Sui prodotti di qualità non si transige - prosegue Mini - ma ci sarà ampia scelta, a cominciare dalla pizza".

Se la Chesa de vein fu un locale storico rimasto nella memoria di tanti riminesi, la storia del 'nuovo' ristorante di Santarcangelo è ancora più intrigante. "Abbiamo deciso di far tornare al suo antico uso l'attuale ferramenta Semprini, in piazza Ganganelli. Quel posto ospitò il primo ristorante e albergo clementino negli anni prima della Seconda Guerra Mondiale e per questo la licenza attuale stabilisce ancora la possibilità di somministrazione di cibo e bevande. Prima ci occuperemo della riapertura del ristorante, poi passeremo a quella dell'albergo sovrastante, per la quale servirà più tempo per fare un lavoro ben fatto".

Un progetto importante


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_9_2.pdf

Pagina 9
Dimens35.19 %
438 cm2

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

che riporterà alla luce antiche stanze e che permetterà a Santarcangelo di avere un altro fiore all'occhiello per residenti e un richiamo per i turisti. Per riuscirci, Mini ha 'arruolato' "un vecchio amico d'infanzia e santarcangiolese di origine come Paolo Maria Savini, con cui abbiamo costituito la società La Ferramenta. Siamo amici da tantissimo tempo e insieme abbiamo già creato la catena degli Ops a Riccione, Civitanova e Desenzano, che stanno andando molto bene ancora dopo vent'anni".

Ma i progetti di questo vulcano dell'imprenditoria non finisco qui. Uno è già in via di inaugurazione: "Insieme a Lorenzo Ercole dell'azienda Saclà e ai soci di Spadoni stiamo aprendo alcune food hall in giro per l'Italia sulla scia del Pomod 'Oro. L'inaugurazione a Cagliari è fissata per il 26 settembre: prodotti italiani, ma anche lounge bar e ristorante asiatico". Per il patron di Galvanina, che "esporta il 92% nel mondo" grazie a qualità, idee e innovazione le sfide non finiscono mai, se non in modo vincente.

**Giorgia Bertozzi**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140830 - 30/08/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140830_17_3.pdf
Pagina 17
Dimens38.52 %
479 cm2

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

**Fracassi, Mazzolini, Mini e l'assessore Melucci tra le eccellenze**

tura, alla pesca e a tutta la filiera che finora non è stata salvaguardata a sufficienza".

Il Festival della Cucina Italiana che si svolgerà al parco di Covignano dal 5 al 7 settembre "propone un'offerta qualificata che coinvolge tutte le regioni d'Italia pronte a far conoscere i loro prodotti alimentari e la cucina di strada di qualità – spiega Mazzolini -. Proprio la qualità è il nostro punto di forza, quello che ci differenzia e che possiamo offrire a prezzi bassissimi grazie agli sponsor che ci affiancano. Al Festival si potrà venire anche già dalla mattina, magari per fare la spesa dei migliori prodotti d'Italia al *Mercatino delle bontà*, dalla carne al pesce, dalle verdure alla farina, fino alla bibite bio... Ci sarà spazio anche per lo spettacolo, la musica, i corsi di cucina, le iniziative per i bambini".

Il Festival torna al Parco Terme Galvanina, dove lo accoglie a braccia aperte Rino Mini, padrone di casa e da sempre estimatore delle eccellenze del beverage&food. "Davvero felice per questo nuovo appuntamento con una manifestazione che diventa sempre più importante e che porta personaggi di spicco capaci di promuovere la cucina italiana nel mondo. Penso agli chef **Carlo Cracco**(premio Cucina 2014, ndr), al suo maestro **Gualtiero Marchesi** (premio nazionale Galvanina alla carriera, ndr), **Giancarlo Vissani** e poi **Gino Angelini, Lorenzo Ercole** dell'azienda Fratelli Saclà (premio imprenditoria)".

Le eccellenze che arrivano sulla nostra tavola passano da imprenditori legati al proprio territorio che fanno della genuinità la loro mission, passando anche per la ricerca. E' il caso di **Simone Fracassi** "macellaio da generazioni della valle del Casentino" e **Salvo Cucinotta** che da Mazara del Vallo porterà i prelibati gamberi rossi del Mediterraneo. Eccellenze tutte da assaggiare durante il Festival della Cucina Italiana, dove non mancherà lo spettacolo. Anzi. "Abbiamo chiamato il **Bagaglino** - fa sapere Mini -una quarantina di artisti che animeranno le serate, capitanati da **Andy Luotto** e **Federico Perrotta**- poi tutti a ballare. L'invito è stato esteso anche a **Bibi Ballandi** e Pingitore, per un revival Anni '80 in onore della nostra città. Non vedo l'ora".

**Giorgia Bertozzi**


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140903 - 03/09/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140903_17_1.pdf
Pagina 17
Dimens11.43 %
142 cm2

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

Al dottor Squicciarini, esperto in disostruzione da corpo estraneo

# Il Festival della Cucina Italiana pensa anche ai bambini e consegna il Premio del Cuore

**RIMINI** - Mancano ormai pochi giorni al **14° Festival della Cucina Italiana** che si terrà al **Parco Terme Galvanina**. Oltre al meglio dell'enogastronomia italiana e ai grandi personaggi della cucina il prestigioso Premio Galvanina aggiunge una nuova sezione dedicata alla solidarietà. Domenica nell'ambito del Festival della Cucina Italia sarà consegnato il **Premio Nazionale Galvanina del Cuore** al dottor **Marco Squicciarini**, medico e formatore di Istruttori per la Rianimazione Cardiopolmonare Pediatrica e Manovre di Disostruzione da Corpo estraneo con l'organizzazione di formazione Nazionale Salvamento Academy (linee guida American Hearth). Questo riconoscimento si aggiunge agli altri quattro da sempre presenti nel Festival, quest'anno assegnati a **Gualtiero Marchesi** (Cultura), **Carlo Cracco** (Cucina), **Fede e Tinto** (Giornalismo), **Lorenzo Ercole di Saclà** (Imprenditoria).

Ogni anno in Italia 50 bambini perdono la vita per soffocamento da corpo estraneo (il 27 % dei decessi accidentali – dati 2007 SIP Società Italiana di Pediatria) non solo per il "corpo estraneo" ingerito accidentalmente (palline di gomma, prosciutto crudo, insalata, polpette, gommose, giochi...), ma soprattutto perchè chi li assiste nei primi drammatici momenti di solito non è "formato" a praticare le semplici manovre di primo soccorso con le manovre di disostruzione. Il soffocamento a causa di corpi estranei (FB) è una delle principali cause di morte nei bambini da 0 a 3 anni ed è comune anche fino a 14 anni. Dieci secondi in certi casi valgono la vita. Sapendo cosa fare, si può fermare il tempo e consentire ai soccorsi avanzati di fare la differenza. In occasione del Festival il dottor Squicciarini e **Maria Chiara Zucchi**, caporedattore del mensile *La Madia Travelfood*, presenteranno il loro progetto 2015 sulla formazione nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Infatti, poiché quasi il 70% dei casi di ostruzione si verifica a tavola, occorre dare un segnale forte affinchè chi va al ristorante si possa sentire al sicuro. Il Festival (con ingresso gratuito) si svolge venerdì (ore 16-24), sabato (10,30-24) e domenica (10,30-22). Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it.


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140905 - 05/09/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140905_17_1.pdf
Pagina 17
Dimens11.27 %
140 cm2

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

Prima giornata del weekend dedicato alle eccellenze del palato al Parco Terme Galvanina

# Al via il Festival della Cucina

*Sotto la supervisione di Vissani, mercatino, laboratori e l'ironia di Andy Luotto*

**RIMINI** - La pioggia? Al **Festival della Cucina Italiana** non fa paura, l'intera area infatti è stata coperta. Su il sipario sulla quattordicesima edizione del buon gusto nel **Parco Terme della Galvanina a Rimini**, la tre giorni insieme ai protagonisti dell'enogastronomia nazionale, con la supervisione tecnica di **Gianfranco Vissani**. Oggi cancelli aperti alle 16 (sino alle 24) con degustazioni, musica, spettacoli, proposte culinarie e tanto altro ospitati negli oltre 10mila metri quadrati.

Il ricco menù della giornata prevede alle 16 la lezione di cucina sulla "Sfoglia di una volta" a cura della **Mariette di Casa Artusi**, le fedeli custodi delle ricette secondo il dettame del Padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. Alle 17,30 ancora un corso, dedicato alla Cucina vegana, insieme allo chef **Mattia Borroni** del Ristorante Alexander di Ravenna. Alle 19 lo chef attore **Andy Luotto** sarà il protagonista di una divertente lezione su come si prepara la cena. Alle 21 si anima l'area dedicata agli spettacoli con il **Federico PerrottaShow**, con speakeraggio, presentazione eventi, animazione anche nell'area del Mercatino. Dopo le 22,30 coinvolgimento del pubblico e dj set. Tante le proposte culinarie del Festival, all'insegna della tipicità dei prodotti e del prezzo contenuto. C'è la cucina di strada, nelle sue declinazioni regionali, forte del suo approccio informale nella degustazione e nella qualità dell'offerta. Ecco serviti la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. In aggiunta, la presenza di produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari e naturalmente la piadina romagnola nei vari abbinamenti.


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140908_1_1.pdf
Pagina 1
Dimens14.33 %
178 cm2

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

# Al Borgo è record di pubblico Al Festival delirio per il "masterchef"

**RIMINI** - Record di pubblico alla Festa Dè Borg, che dopo le 40mila presenze di sabato dichiarate dagli organizzatori, ieri sera ha chiuso i battenti con i fuochi di Scarpato e l'estrazione della lotteria.
Successo anche per il Festival internazionale della cucina che ieri si è chiuso al Parco Galvanina con vere e proprie scene di delirio per il pluripremiato "masterchef" Carlo Cracco.

SERVIZI A PAGINA **5**

Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

Nuovo Quotidiano di Rimini

N° e data : 140908 - 08/09/2014
Diffusione : 0
Periodicità : Quotidiano
NuovoQuo2_140908_5_2.pdf

Pagina 5
Dimens9:61 %
120 cm2

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

# Il Festival della cucina chiude in delirio per Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi

**RIMINI**- Pubblico della grandi occasioni al Parco Galvanina per la giornata conclusiva del XIV Festival della Cucina. Il premio nella sezione Cultura a Gualtiero Marchesi, tra la standing ovation del pubblico. Miglior Cuoco 2014 è Carlo Cracco, preso letteralmente d'assalto dalle fan e premiato da un'altra stella della cucina, Gino Angelini. *"È un onore ricevere questo premio alla presenza del mio maestro Gualtiero Marchesi* - ha affermato - *Quando lo conobbi nel 1984 non mi voleva nella sua scuola. Poi siccome sono un tipo tenace sono riuscito a entrare nella sua brigata"*. Il riconoscimento all'imprenditoria a Chiara Ercole dell'azienda Saclà. Infine, il Galvanina del Cuore al dottor Marco Squicciarini premiato da Rino Mini.


Copyright (Nuovo Quotidiano di Rimini)

Riproduzione vietata

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

N° e data : 40171 - 01/09/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Mensile
PiuDolci_40171_61_4.pdf

Pagina 61
Dimens17.68 %
104 cm2

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

# Festival della Cucina Italiana

***Dal 5 al 7 settembre***

Il Festival della Cucina Italiana si svolgerà presso il Parco Terme Galvanina a Rimini Alta e ha in serbo tante sorprese per voi. Sorprendenti gli eventi in programma fra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali. Uno degli argomenti molto apprezzati che verrà riproposto sarà quello dedicato al Cibo di Strada di diverse regioni, affiancato dai produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. Il forte legame con il territorio che ospita l'evento non poteva non emergere, così potrete imparare a fare la pasta, seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole. La Scuola di Cucina ospiterà i grandi chef con le lezioni. Parallelamente all'evento avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale.

***Per info: www.festivaldellacucinaitaliana.it***


Copyright (Più Dolci)

Riproduzione vietata

Quotidiano Nazionale

N° e data : 140827 - 27/08/2014
Diffusione : 309635 Pagina 45
Periodicità : Quotidiano Dimens6:48 %
QN_140827_45_19.pdf 64 cm2

Sito web: http://quotidianonet.ilsole24ore.com/

# Emilia Romagna

## MONGOLFIERE, PALIO E SCALOGNO

A **Rimini** al Parco Terme Galvanina dal 5 al 7 settembre si terrà il 14° Festival della Cucina Italiana: premiati Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà. A **Castelvetro Piacentino (PC)** prima '**Sagra dello scalogno piacentino**' da venerdì 5 a lunedì 8 settembre con Edolardo Raspelli, lo chef Daniele Persegani e la modella Liubetta Novari. Stand enogastronomici, musica, mostre e menu con scalogno. Sabato 6 convegno sullo scalogno e domenica 7 show cooking con riso vialone nano e scalogno, condotto da Edoardo Raspelli con Daniele Persegani. www.comune.castelvetro.pc.it. A **Ferrara** dal 5 al 14 settembre **Balloons Festival** (www.ferrarafestival.it), grande kermesse delle mongolfiere. Si organizzano anche gite in barca e in bici (info. tel. 347 7139988). A **Modena Acetaie Aperte** (www.acetaieaperte.com) permette di visitare le 'culle' dell'aceto balsamico il 27 e 28 settembre. Con Modenatur (www.modenatour.it) 2 giorni e una notte in hotel, prima colazione, una cena al balsamico, visita guidata al cetro storico e al Museo Ferrari, costano 99 euro a persona. Info sulle visite guidate: www.visitmodena.org.


Copyright (QN)

Riproduzione vietata

RAVENNA & DINTORNI
www.ravennaedintorni.it

N° e data : 594 - 28/08/2014
Diffusione : 4999
Periodicità : Settimanale
Ravennae_594_25_2.pdf

Pagina 25
Dimens16.05 %
194 cm2

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

FESTIVAL CUCINA ITALIANA

# Corsi su cibo vegetariano e vegan con lo chef Mattia Borroni dell'Alexander

Il giovanissimo (24 anni) ma talentuoso Mattia Borroni – chef executive del ristorante Alexander di Ravenna – sarà uno dei protagonisti al **Festival della Cucina Italiana a Rimini (5-7 settembre)** con uno spazio tutto suo dove condurrà lezioni di cucina dedicate ai vegetariani, vegani e celiaci.

Una fascia sempre più numerosa di persone che per obbligo o per scelta hanno deciso di alimentarsi nel rispetto del proprio corpo e dell'ambiente: a loro la tre giorni del gusto riminese dedica ben tre lezioni condotte dal giovane chef: **venerdì 5 settembre**, alle 17,30: **"La cucina vegana"**; **sabato 6**, ore 15: **"La cucina celiaca"**; **domenica 7**, ore 17: **"Nulla è così difficile"**, esecuzioni di ricette complesse con tecniche semplici.

Mattia Borroni, chef executive del ristorante Alexander, di Ravenna terrà alcune lezione al prossimo Festival della Cucina Italiana di Rimini.

Borroni è uno dei più brillanti e promettenti giovani cuochi del panorama italiano, eletto "Chef Emergente" nel 2014. Milanese d'origine, romagnolo d'adozione, dal 2009 è al ristorante Alexander Ravenna. Le sue lezioni gastronomiche al Festival della Cucina saranno realizzate al cospetto di indiscussi maestri dell'arte culinaria ospiti del Festival: **Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini**, solo per fare quattro nomi. Un appuntamento, quello riminese, dedicato alle eccellenze enogastronomiche della penisola: diecimila metri quadrati nel Parco Galvanina con degustazioni di grandi specialità delle regioni italiane, produttori, musica, momenti di spettacolo gratuiti e tanto altro ancora.

Per chi fosse interessato a prendere parte ai corsi scrivere una mail a: lamadia@lamadia.com, oppure chiamare Verdiana Gordini (tel. 347 1911515).

Informazioni complete sul festival riminese: www.festivaldellacucinaitaliana.it


Copyright (Ravenna e Dintorni)

Riproduzione vietata

TUSTYLE

N° e data : 41432 - 11/08/2014
Diffusione : 190469
Periodicità : Settimanale
TuStyle_41432_84_10.pdf

Pagina 84
Dimens100 %
660 cm2

Sito web: www.mondadori.it



RIPIENO CHE SA DI MARE

**APPUNTAMENTO GOLOSO A RIMINI**
Dal 5 al 7 settembre, il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, ospita il 14esimo Festival della Cucina Italiana. Ci saranno ristoranti per tutti i gusti, tra cui uno dedicato alla tradizione romagnola. Ospiti della manifestazione anche gli chef Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it.

# Ravioli *di gallinella e gamberi*

**PREPARAZIONE: 110 minuti**
**CALORIE/PORZIONE: 500 kcal**
**DOSI: 4 persone**
**ESECUZIONE: media**

## *Ingredienti*

220 g di farina di semola, 2 uova, 300 g di polpa di gallinella (più gli scarti: testa e lische), 600 g di vongole veraci, 8 gamberi, 2 cipolle piccole, 2 spicchi d'aglio, 4 pomodori, 1 mazzetto di prezzemolo, vino bianco secco, olio extravergine, sale, pepe.

**COME PROCEDERE**

**1)** Fai spurgare le vongole in acqua fredda salata per 2-3 ore (cambiala 2 volte). Spezzetta gli scarti del pesce e rosolali con 3 cucchiai d'olio. Bagna con un po' di vino, fallo evaporare, sala, pepa, aggiungi 5 dl d'acqua e fai sobbollire finché si riduce a 2 dl. Filtra il fumetto di pesce.

**2)** Lavora la farina con le uova e un cucchiaio di fumetto per ottenere una pasta elastica, avvolgila in un telo e lasciala riposare per 30 minuti. Trita 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio sbucciati con la metà del prezzemolo e rosola tutto in una casseruola con 3 cucchiai di olio. Unisci la polpa della gallinella, sfuma con un po' di vino, cuoci per 10 minuti, poi frulla tutto con qualche cucchiaio di fumetto. Il ripieno è pronto.

**3)** Tira la pasta su un piano infarinato e ritagliala in quadrati di 6-7 cm di lato. Adagia su metà di essi il ripieno, copri ognuno con un altro quadrato e sigilla i bordi, premendoli con le dita.

**4)** Trita lo spicchio d'aglio, la cipolla e il prezzemolo rimasti e rosolali con 3 cucchiai d'olio. Unisci le vongole, copri e cuoci a fiamma vivace finché si aprono. Scolale, filtrando il fondo di cottura, e sgusciane la maggior parte. Scotta i pomodori in acqua bollente, spellali, tagliali a dadini e falli saltare per 5 minuti in un altro tegame con 2 cucchiai d'olio. Aggiungi il liquido delle vongole e i gamberi e cuoci per 10 minuti. Unisci le vongole, regola di sale e fai insaporire. Cuoci i ravioli in acqua salata, scolali, saltali nel condimento e servili.

LE SCHEDE DA STACCARE PER REALIZZARE PIATTI DA GOURMET

A CURA DI M.C. LOCATELLI-FOTO FELICE SCORCIMARRO-ALKEMIA/MONDADORI PORTFOLIO



Gc_tu32_111_112-Cucina-.indd 111 01/08/14 18.12



Copyright (Tu Style)

Riproduzione vietata

VdG magazine

N° e data : 40039 - 01/08/2014
Diffusione : 48000
Periodicità : Mensile
VdGMagaz_40039_22_1.pdf
Pagina 24
Dimens100 %
1838 cm2

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



**5 settembre-14 dicembre**

## CHE BELLO L'AUTUNNO IN SARDEGNA

Al via la 14esima edizione di *Autunno in Barbagia*, mostra itinerante della tradizione barbaricina, che, per quattro mesi, in tutti i fine settimana presenterà le bellezze dei 28 Comuni della Provincia di Nuoro, nell'affascinante territorio della Barbagia. Protagonista la cultura in tutte le sue forme: arte, storia, folklore, artigianato ed enogastronomia in uno scenario dai paesaggi indimenticabili. Ogni week end si potrà conoscere un borgo diverso con le sue caratteristiche e specialità, grazie alle mostre allestite nelle *corti*, i tipici cortili delle antiche case sarde e nei vicoli di questi straordinari paesi. Il tutto nel contesto di un paesaggio pittoresco caratterizzato dalla macchia mediterranea, ricco di corbezzoli, mirti, querce e lecci secolari, tra canti *a tenores* e balli tradizionali. Perché Sardegna non è solo sinonimo di vacanze estive e mare cristallino: la Sardegna è un universo di tradizioni e storia, mistero e gusto ancora poco noto e tutto da scoprire, perché no proprio in autunno!

**Località varie (Nu)** – Sardegna
www.cuoredellasardegna.it

Archivio Aspen - Foto Brotzu

**5-7 settembre**

## L'ITALIA È SERVITA!

In occasione del *Festival della Cucina Italiana* il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali.

**Rimini** – Emilia Romagna
www.festivaldellacucinaitaliana.it

**6-8 settembre**

## SOAVI DEGUSTAZIONI

Dieci anni di *Soave Versus*. Per festeggiare la manifestazione approda in centro a Verona, al Palazzo della Gran Guardia: una trentina di cantine delle terre del Soave e più di 200 vini in assaggio, da gustare assaporando le tipicità locali proposte dagli artigiani del gusto e dai ristoranti veronesi.

**Verona** – Veneto
www.soaveversus.com

**9 settembre**

## PROPRIO UN BUON RICORDO

Una tavolata di 300 metri elegantemente apparecchiata nel centro di Parma, imbandita da 100 chef. Sottofondo di musica verdiana. Così il *Buon Ricordo* festeggia i suoi primi 50 anni. Ai partecipanti in regalo il piatto del 50° dipinto a mano in edizione datata e numerata. Prenotazioni entro 20 agosto

**Parma** – Emilia Romagna
www.buonricordo.com




Copyright (VdG Magazine)

Riproduzione vietata

VERO
sette giorni di notizie, storie e personaggi

N° e data : 40035 - 04/09/2014
Diffusione : 358693
Periodicità : Settimanale
Vero_40035_109_4.pdf

Pagina 109
Dimens12.09 %
72 cm2

Sito web: www.verointernet.it

LO CHEF PREMIATO AL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI

# Cracco, carriera da n.1

Dal 5 al 7 settembre Rimini ospita la 14esima edizione del Festival della Cucina Italiana. Il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'ampia offerta enogastronomica. Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i quali spiccano i nomi di Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, e dello chef Carlo Cracco (48, sopra) premiato per la carriera. Info: *www.festivaldellacucinaitaliana.it*


Copyright (Vero)

Riproduzione vietata

# WEB

ALTROCONSUMO SERVIZI E RIVISTE 2 MESI A SOLI 2€ + 50% sconto 1° anno PROVA ORA

AgroAlimentare News Quotidiano online

Martedì 19 Agosto 2014



AGRONEWS

# Gualtiero Marchesi, il Galvanina premia la storia di successo

*Il nome più illustre della cucina italiana riceve il prestigioso riconoscimento enogastronomico, culturale ed economico domenica 7 settembre a Rimini nell'ambito del Festival di settore*

**Roma-** E' assegnato allo chef Gualtiero Marchesi il **Premio Nazionale Galvanina**, prestigioso riconoscimento enogastronomico, culturale ed economico. La consegna avverrà domenica **7 settembre alle ore 17,30 a Rimini**, nell'ambito della quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** (Parco Terme Galvanina,5-7 settembre). L'attribuzione del premio – spiegano gli organizzatori- è motivata dalla storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali del Maestro dell'Alta Cucina nato a Milano nel 1930.

In particolare si scrive che se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, **Marchesi è l'ambasciatore** che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, **all'età di 84 anni**, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione.

Negli anni passati **il premio alla cultura è stato conferito** a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013).

**Articoli Correlati**

**Festival della Cucina Italiana**

*17/08/2014*

AgroAlimentare News
Tutto su filiere, mercati, aziende e consumatori

AgroAlimentare News
Quotidiano online

Giovedì 21 Agosto 2014

AGRONEWS | FILIERA CORTA | L'ITALIA A TAVOLA | LIBRI DA GUSTARE | FOOD MANIA | GLI IMPRENDITORI | MANGIA&BEVI

La Novità di Mercato | Top&Flop | Contatti | Resolive: il valore aggiunto dell'olio | iFood. A tavola con un touch | Il Post-It Alimentare | La Forchetta Dispettosa | A Casa dello Chef | Aziende | Di che Dop&Igp sei ? | Il Prodotto | Mipaaf | Organizzazioni Agricole | Regioni | Ricerca Agricola | Salute e Alimentazione | Unione Europea | Grande Distribuzione | Trend & Mercati | AgroSpeciali | Collaborazioni

Home » Agronews » Da Gualtiero Marchesi alle patatine San Carlo, lo scettro di migliore chef va a Carlo Cracco

cerca nel sito

A A Condividi: Altri

AGRONEWS

# Da Gualtiero Marchesi alle patatine San Carlo, lo scettro di migliore chef va a Carlo Cracco

*Al cuoco vicentino, protagonista del famoso talent culinario Masterchef e nome tra i più celebri nel firmamento della cucina mondiale, sarà assegnato il riconoscimento nell'ambito del Festival della Cucina Italiana. La consegna domenica 7 settembre*

**Roma-** Dopo i recenti riconoscimenti a Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013), la corona per il **migliore chef del 2014 va a Carlo Cracco**, lo chef noto a tutti per essere uno dei protagonisti del talent di Masterchef. Il Premio Nazionale Galvanina" (sezione Cucina"),sarà assegnato **domenica 7 settembre** nell'ambito del Festival della Cucina Italiana(Parco Terme Galvanina, Rimini-5-7 settembre).

Allievo di due mostri sacri della cucina come **Gualtiero Marchesi e Alain Ducas**se e diventato ultimamente popolare anche per essere **testimonial delle patatine San Carlo**, Cracco, classe 1965, è considerato "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

Il cuoco vicentino- si spiega nella motivazione della premiazione- è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, **Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015**, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

**Articoli Correlati**

Gualtiero Marchesi, il Galvanina premia la storia di successo

Festival della Cucina Italiana

Carlo Cracco, tradimento gastronomico o semplice caduta su una buccia di banana?

Credit: Chico DeLuigi

*21/08/2014*

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

**Sei un utente registrato?**

AGRODOLCE
come cibo comanda

# A Rimini il Festival della Cucina Italiana 2014

30 agosto 2014 di Marco Grigis

3 2 0 Commenta

Tutto è pronto per la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma al Parco Terme Galvanina di Rimini,

> A RIMINI C'È IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA, CON APPROFONDIMENTI SU CUOCHI, PIZZA, PASTA, STREET FOOD

al 5 al 7 settembre. Una grande kermesse per fare il punto sulla situazione dei cuochi e dei fornelli tricolore, con ristoranti a tema sugli ingredienti tipici e le peculiarità delle tradizioni regionali. Non mancheranno le scuole di cucina con i più quotati chef e personaggi – Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole e Andy Luotto – così come percorsi di degustazione abbinati all'acqua minerale Galvanina e alla sue bibite biologiche.

## PROGRAMMA E PERCORSI

Patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, il Festival vuole trasformare Rimini nella capitale del cibo italiana, anticipando l'approfondimento dell'Expo 2015 di Milano. Una kermesse del gusto che si estende su oltre 10.000 metri quadrati, fondata sull'enogastronomia tricolore tra degustazioni, incontri con produttori e cuochi, ma anche musica, spettacoli, convegni e benessere.

GIANFRANCO VISSANI

Tante le declinazioni del Festival, sotto la supervisione del MaestroGianfranco Vissani e di Gino Angelini, chef riminese di culto negli Stati Uniti, ospite d'eccezione della rassegna. Spazio anche ai premi nella serata di domenica 7, con la consegna del Premio Nazionale Galvanina a quattro personalità di spicco: Gualtiero Marchesi per il nuovo corso impresso alla gastronomia italiana, Carlo Cracco per la cucina, Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio 2 per i giornalismo, Lorenzo Ercole per l'imprenditoria food con Saclà.

Diverse le declinazioni degli eventi, come riportato di seguito:

Festival della cucina di strada: un lungo approfondimento sul ruolo dello street food nella cucina moderna, con attenzione alla qualità dei prodotti ma anche ai piatti tipici dello Stivale, dagli arrosticini di pecora abruzzesi al cono di pesce fritto e alla piadina romagnola;

Festival della pasta: un grande ristorante per gustare il prodotto principe italiano in tutte le sue varianti, dai tortelli di burro e salvia ai cappelletti bolognesi, il tutto con il giusto abbinamento di vino e birra;

Festival del pesce: i prodotti ittici tricolore con tracciabilità garantita, con i portavoce dei pescatori di Mazara del Vallo e proposte dai gamberi rossi ai mitili crudi e le ostriche;

Festival dei mastri carnaioli: tutto sulle eccellenze della carne italiana, dalla Chianina toscana al culatello, presentati dai maestri macellai come Simone Scozzese. Spazio anche all'originale Salumoterapia di Ivan Albertelli, con abbinamenti di bollicine per ogni carne;

Festival della pizza: tutti i segreti e le farciture del prodotto italiano più conosciuto al mondo, grazie all'esperienza del ristorante Pomod'Oro di Rimini;

Festival del bere etico: uno sguardo alle bibite bio, dai succhi 100% di frutta alla verdura biologica passando per la birra artigianale, per bere in armonia con l'ambiente e il corpo;

Festival dell'acqua salutare: a margine del Festival verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del parco: il pubblico potrà bere le acque termali e digestive della Galvanina e imparare quanto l'acqua sia importante per il benessere dell'organismo.

L'evento si completa con una scuola di cucina – 9 appuntamenti con lezioni semplice e pratiche, con uno sguardo anche all'universo vegetariano e vegano – e con il Festival della Musica, con l'attore e comico Andy Luotto a intrattenere il pubblico. Spazio anche ai bambini, con un parco divertimenti, zucchero filato, gelato e succhi bio.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti su Rimini: Festival della

# Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" a Carlo Cracco

Rimini – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, **Carlo Cracco** rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data **domenica 7 settembre** c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "**Premio Nazionale Galvanina**" nella sezione **Cucina**. L'occasione è la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014)** in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

**Chi è Carlo Cracco**

Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza.L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.

Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).

Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

In seguito Cracco lavora presso la "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!

Email
Nome
Cognome

Invia email di conferma per l'iscrizione

Invia Ripristina

Informativa Privacy

ULTIMA POPULAR COMMENTS

Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" A Carlo Cracco
Rimini – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi...
agosto 23, 2014 commenti

Nel 2020 La Cina Sarà Il Primo Mercato Al Mondo Per Valore Dei Consumi Alimentari
La Fao stima che nel 2050 la popolazione mondiale...
agosto 6, 2014 commenti

Tortelloni Con Pesto Genovese, Noci Pecan E Pecorino
Ingredienti • • • • 250 gr di Tortelloni...
agosto 6, 2014 commenti

Estate, Dai Masterchef Arrivano I Consigli Per La "SchiChic On The Beach"
Altro che parmigiana, pasta al forno e il classico...
agosto 6, 2014 commenti

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.

Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l' Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.

Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.

Carlo Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.

Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class.

Oggi Carlo Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio.

Da settembre 2013 Carlo Cracco ha intrapreso una nuova avventura occupandosi della gestione Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"; al suo interno si trova un bistrot ed il ristorante gastronomico che porta il suo nome.

**Il Festival della Cucina Italiana.**

Giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

carlo cracco chef featured ticker

Tweet 0 g+1 Pin It

RELATED POSTS

Nel 2030 La Cina Sarà Il Primo Mercato Al Mondo Per Valore Dei Consumi Alimentari

Tortelloni Con Pesto Genovese, Noci Pecan E Pecorino

Estate, Dai Masterchef Arrivano I Consigli Per La "SchiChic On The Beach"

Prima Edizione Del Meet - Food & Wine Festival A Cividale Del Friuli

Mobile | iOs | Android Mi piace 1 Segnala un Notizia Accedi/Registrati Giovedì 07 Agosto 10:08:05

Notizie Home Ambiente Attualità Cronaca Cultura Eventi Scuola Sociale Spettacoli Sport Turismo Sanità Cerca

Attività Mangiare bene Golosità Sport e Tempo libero Look Salute e benessere Vacanza Auto e Moto Stile e Casa Romagna Notte Servizi e Altro

16 AGOSTO PERGOLA (PU) arriva ... la NOTTE VERDE dalle ore 19 fino a tarda notte ... Animazione, Divertimento e Ristorazione

Web TV Dirette Streaming News Audio Area Concorsi Area Sondaggi News Aziende Meteo

Attualità Cucina, Gualtiero Marchesi premiato a Rimini

# Cucina, Gualtiero Marchesi premiato a Rimini

**Rimini** Attualità
13:33 - 06 Agosto 2014

Andrà a Gualtiero Marchesi il Premio nazionale Galvanina alla cultura. La consegna sarà domenica 7 settembre a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma dal 5 al 7 settembre. Marchesi riceve il testimone da Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013), vincitori delle passate edizioni. "Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi - si legge nella motivazione - La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome". Perché, si legge ancora, "se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St.Moritz, in età adolescenziale". Un cammino "che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. 'La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte': questo è stato il fil rouge di un'intera vita".

22 AGOSTO PERGOLA (PU) Serata Medievale in collaborazione con Gruppi Storici provenienti da tutta Italia



# La città di Rimini ha scelto il miglior chef: premio a Carlo Cracco

**Rimini** Attualità
14:23 - 21 Agosto 2014

Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013).

Lascia un commento

Articolo pubblicato sul sito altarimini.it

altarimini.it
Il portale d'informazione di Rimini e Provincia

Più : www.alexa.com/siteinfo/altarimini.it

**Estrazione** : 29/08/2014 19:27:14
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-9-12-210194-20140829-1643696439.pdf
**Audience** :

http://www.altarimini.it/News70163-a-rimini-il-festival-della-cucina-italiana-tra-i-presenti-marchesi-vissani-e-cracco.php

# A Rimini il Festival della cucina italiana, tra i presenti Marchesi, Vissani e Cracco

Rimini 19:27 - 29 Agosto 2014 Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco e Gino Angelini saranno tra i protagonisti della 14/a edizione del Festival della Cucina Italiana, che per tre giorni (5-7 settembre) trasformerà Rimini nella capitale del cibo d'Italia.

La manifestazione per il secondo anno sarà ospitata nei 10.000 mq del Parco Terme Galvanina, che per l'occasione riaprirà il reparto di cure idropiniche.

L'offerta del Festival è ampia e varia: ci saranno lezioni di sfoglia e piadina romagnola insieme alle Mariette di Casa Artusi; lo chef riminese Gino Angelini, ai vertici della cucina americana, insieme ai suoi allievi, terrà una lezione di cucina 'Rimini chiama Los Angeles'; il cuoco-attore Andy Luotto animerà la tre giorni con lezioni e spettacoli gastronomici.

E ancora, i pescatori di Mazara del Vallo, la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi, la Salumoterapia di Ivan Albertelli, la carne scozzese, il festival della pizza, la cucina di strada con gli arrosticini di pecora abruzzesi, le olive e il fritto ascolano delle Marche, le verdure pugliesi, il riso di una riserva del Pavese.

Domenica 7 settembre alle 17.30 epilogo del Premio Nazionale Galvanina, quest'anno assegnato a Gualtiero Marchesi (sezione cultura), Carlo Cracco (sezione Cucina), Fede e Tinto (Rai Uno e Decanter di Rai Radio2) per il giornalismo, Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

La supervisione tecnica del Festival è di Gianfranco Vissani, presente alla kermesse.

L'ingresso è gratuito.

Copyright altarimini.it -

# ANSA
21 Agosto 2014

SPE:Premi
2014-08-21 13:41
**Premi: Cracco miglior Chef 2014 di Festival cucina italiana**
**Il riconoscimento sarà assegnato il 7 settembre a Rimini**
RIMINI
(ANSA) - RIMINI, 21 AGO - Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013). (ANSA).
BNT/ S57 QBXJ

**Ansa**
Emilia-Romagna

# Cracco miglior chef di Festival cucina

Il riconoscimento sarà assegnato il 7 settembre a Rimini

- **Redazione ANSA**
- RIMINI
21 agosto 2014 - 13:41
- NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Google+
Altri

Stampa
Scrivi alla redazione

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - RIMINI, 21 AGO - Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

# ANSA
6 Agosto 2014

**CRO:Festival Cucina premia Marchesi**
2014-08-06 14:01
Rimini – Il Premio nazionale Galvanina alla cultura sarà assegnato al celebre chef internazionale, Gualtiero Marchesi. La consegna avverrà domenica 7 settembre a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma nella città balneare dal 5 al 7 settembre 2014. Marchesi riceve il testimone da Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013), vincitori delle passate edizioni.
"Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi – si legge nella motivazione - La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. 'La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte': questo è stato il fil rouge di un'intera vita".
RED-GIO/ S57 QBXJ

# Festival della cucina a Rimini premia Gualtiero Marchesi

## Artusi 'è padre di cucina italiana', ma chef 'figlio prediletto'

06 agosto, 13:57

Gualtiero Marchesi

- RIMINI - Andrà a Gualtiero Marchesi il Premio nazionale Galvanina alla cultura. La consegna sarà domenica 7 settembre a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma dal 5 al 7 settembre.

Marchesi riceve il testimone da Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013), vincitori delle passate edizioni. "Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi - si legge nella motivazione - La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome".

Perché, si legge ancora, "se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St.Moritz, in età adolescenziale". Un cammino "che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. 'La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte': questo è stato il fil rouge di un'intera vita".

**Ansa**
Emilia-Romagna

# Festival cucina premia Marchesi

Artusi 'padre di cucina italiana', ma chef è 'figlio prediletto'

- **Redazione ANSA**
- RIMINI
06 agosto 2014 - 14:01
- NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Google+
Altri

Stampa
Scrivi alla redazione

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - RIMINI, 6 AGO - Andrà a Gualtiero Marchesi il Premio nazionale Galvanina alla cultura al Festival della Cucina Italiana, dal 5 al 7 settembre a Rimini. "Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi" spiega la motivazione della giuria. E ancora, si legge: "se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

# Agosto-Settembre 2014

11 agosto, 16:28



- A Bassano del Grappa (Vi) il 1° agosto 'Suoni Di Vini': vini bianchi e bollicine provenienti da Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Lombardia, protagonisti a Villa Giusti del Giardino con musica d'autore. Dalle ore 17.00 alle 24.00

- a Polignano a Mare dal 22 al 24 agosto"Mareviglioso - Festa del pesce e palio del mare" : 50 stand tra prodotti tipici Puglia e buon pescato.

- a Rimini dal 5 al 7 settembre il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14/ma edizione

- a Bologna da sabato 6 settembre a martedì 9 settembre SANA, il 26° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale (BolognaFiere)

- a Firenze dal 12 al 14 settembre Gelato Festival® 2014 elegge a Firenze il migliore gelatiere d'Europa (al piazzale Michelangelo)

- a Roma da venerdì 12 a domenica 14 settembre seconda edizione Fermentazioni (Officine Farneto di Roma)

- a San Vito Lo Capo dal 23 al 28 settembre Cous Cous Fest

# Premi: Cracco miglior Chef 2014 di Festival cucina italiana

## Il riconoscimento sarà assegnato il 7 settembre a Rimini

**21 agosto, 13:41**

g+1 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggerisci ()

1 di 1

(ANSA) - RIMINI, 21 AGO - Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013). (ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

**Ansa**
Emilia-Romagna

# A Rimini festival della cucina italiana

Dal 5 al 7 settembre. Marchesi, Vissani, Cracco tra i presenti

- Redazione ANSA - RIMINI
16:21 29 agosto 2014- NEWS

(ANSA) - RIMINI, 29 AGO - Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco e Gino Angelini saranno tra i protagonisti della 14/a edizione del Festival della Cucina Italiana, che per tre giorni (5-7 settembre) trasformerà Rimini nella capitale del cibo d'Italia. La manifestazione per il secondo anno sarà ospitata nei 10.000 mq del Parco Terme Galvanina, che per l'occasione riaprirà il reparto di cure idropiniche.

L'offerta del Festival è ampia e varia: ci saranno lezioni di sfoglia e piadina romagnola insieme alle Mariette di Casa Artusi; lo chef riminese Gino Angelini, ai vertici della cucina americana, insieme ai suoi allievi, terrà una lezione di cucina 'Rimini chiama Los Angeles'; il cuoco-attore Andy Luotto animerà la tre giorni con lezioni e spettacoli gastronomici.

E ancora, i pescatori di Mazara del Vallo, la Chianina toscana a firma del maestro dei macellai toscani Simone Fracassi, la Salumoterapia di Ivan Albertelli, la carne scozzese, il festival della pizza, la cucina di strada con gli arrosticini di pecora abruzzesi, le olive e il fritto ascolano delle Marche, le verdure pugliesi, il riso di una riserva del Pavese. Domenica 7 settembre alle 17.30 epilogo del Premio Nazionale Galvanina, quest'anno assegnato a Gualtiero Marchesi (sezione cultura), Carlo Cracco (sezione Cucina), Fede e Tinto (Rai Uno e Decanter di Rai Radio2) per il giornalismo, Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

La supervisione tecnica del Festival è di Gianfranco Vissani, presente alla kermesse. L'ingresso è gratuito. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Termini e Condizioni per utenti 3 Italia

BANCA VALDICHIANA
CREDITO COOPERATIVO TOSCO-UMBRO
BCC

Menu

# Il Premio Nazionale Galvanina a Carlo Cracco

## Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse vince il premio come "Miglior Chef 2014"

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide. E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Welcome to Magazine Premium

**You can change this text in the options panel in the admin**

There are tons of ways to configure Magazine Premium... The possibilities are endless!

Member Login
Username: Password: Remember me
Login Lost your password?

- Hello Guest!

Artù



# Il Premio Nazionale Galvanina alla Cultura a Gualtiero Marchesi

01/09/2014
By artumagazine

Giunto alla 14ª edizione il **Festival della Cucina Italiana** è uno degli appuntamenti enogastronomici più importanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole

Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel **Parco Terme della Galvanina**, dove dal 5 al 7 settembre andrà in scena il meglio dell'enogastronomia italiana. Quest'anno il prestigioso **Premio Nazionale Galvanina**, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, sarà consegnato al **Maestro Gualtiero Marchesi**, ambasciatore illustre della cucina made in Italy in tutto il mondo. In un percorso iniziato negli anni '40 al **Kulm di St. Moritz**, oggi Gualtiero Marchesi, a 84, ha inaugurato di recente l'**Accademia Gualtiero Marchesi** a Milano, in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, secondo il fil rouge che animato e continua ad animare la sua vita professionale: "**La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte**". Appuntamento dunque il 7 settembre alle ore 17.30 a Rimini al Parco Terme Galvanina.

© Artù

**Condividi:**

Tags: chef stellati, eventi, eventi a Rimini, Festival della Cucina Italiana, Gualtiero Marchesi, Kulm di St. Moritz, Premio Nazionale Galvanina, Accademia Gualtiero Marchesi

This entry was posted on 01/09/2014 at 11:24 and is filed under Varie. You can follow any responses to this entry through the RSS 2.0 feed.

### Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Translate »

Name *

Email *

Website

CAPTCHA Code *

Comment *

Post Comment

Notify me of follow-up comments by email.

Notify me of new posts by email.

L'appuntamento imperdibile per i professionisti della ristorazione moderna

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Search & Hit Enter

**Categorie**

Articolo pubblicato sul sito artumagazine.it

artumagazine.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/artumagazine.it

**Estrazione** : 03/09/2014 09:33:39
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-267098-20140903-1649330544.pdf
**Audience** :

http://artumagazine.it/2014/09/03/a-carlo-cracco-il-premio-nazionale-galvanina-miglior-chef-2014/

# A Carlo Cracco il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014"

**Parco Terme Galvanina**

Si accende di stelle il Festival della Cucina Italiana, l'evento che giunto alla sua 14° edizione rappresenta il meglio dell' enogastronomia italiana, l'appuntamento più rilevante per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano e della gastronomia italiana.

Il Festival della Cucina Italiana, dal 5 al 7 settembre a Rimini,

al Parco Terme Galvanina, è anche l'occasione per assistere a un importante riconoscimento: sarà infatti insignito del Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" il pluristellato Carlo Cracco, nonchè da alcuni anni a questa parte noto volto tv nei panni di giudice di Masterchef.

Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la modernità di un cuoco che è anche imprenditore di se stesso, alla ricerca di nuove esperienza e di nuove sperimentazioni in cucina.

Ambasciatore, tra l'altro, della Regione Lombardia per Expo 2015.

Con questo premio Carlo Cracco prosegue l'escalation del prestigioso riconoscimento che ha insignito altri importanti personaggi emblema della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013).

Credit foto Chico DeLuigi.

Copyright artumagazine.it -

autoedonna.com

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

**Estrazione** : 21/07/2014 13:00:48
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-281095-20140721-1593946985.pdf
**Audience** :

http://www.autoedonna.com/14-festival-della-cucina-italiana/

# 14° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

**Domenica Settembre**

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014, ricco di novità, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14° edizione.

Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso - 32.000 presenze in poco più di due giornate, il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.

Diecimila metri quadrati dedicati al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana.

Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, riproporremo il Cibo di Strada di diverse regioni .

E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi sul sito del Festival.

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

Copyright autoedonna.com -

autoedonna.com

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

**Estrazione** : 21/07/2014 13:00:48
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-281095-20140721-1593946985.pdf
**Audience** :



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.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00; Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.

Ingresso gratuito facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Copyright autoedonna.com -

BACHECAWEB
Accedi | Pubblica un annuncio | Area riservata | Guida in linea
Cosa stai cercando? Rimini Fiere cerca



# Gusto a Rimini con Festival della Cucina Italiana

« Torna ai risultati di ricerca

A Settembre il via alla 14a edizione

Pubblica il tuo annuncio in questa categoria
IN VETRINA
Vuoi inserire qui il tuo annuncio?

Torna a Rimini, ospitato dal Parco Terme Galvanina, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato Festival della Cucina Italiana che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. Dal 5 al 7 settembre il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con ingresso gratuito, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.
Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.
Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.
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.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,
Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.
Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore Andy Luotto. Si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.
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.
Giuseppe De Girolamo

## CONTATTA GIUSEPPE DE GIROLAMO1

Telefona al **3335980858**
(Ricordagli che hai trovato l'annuncio su Bacheca Web)
oppure

Invia un messaggio compilando il modulo in tutti i suoi campi, se hai già inviato messaggi o pubblicato annunci effettua l'accesso.

**Il tuo nome** (?) **La tua email** (?)

**Inserisci la tua richiesta** (?)

Invia la richiesta

Se invio una richiesta **riceverò una risposta**? Ecco la percentuale delle risposte basata sulle richieste precedenti (?): [illegible]

## DETTAGLI

**Vuoi inserire in questo spazio il tuo logo?**

| | |
|---|---|
| N. Identificativo (ID) | **669229** |
| Prezzo | **Contattare** |
| Dove si trova l'oggetto | Emilia-Romagna > Rimini > Rimini |
| Data di pubblicazione | **16 ago, 06:37** |
| Visite | **4** |

Modifica l'annuncio | Elimina l'annuncio
Stampa il volantino | Aggiungi ai preferiti
Annuncio irregolare? | Invia link via email



Tutti i diritti riservati. Marchi registrati e segni distintivi sono di proprietà dei rispettivi titolari. L'uso di questo sito web implica l'accettazione delle condizioni di servizio e della informativa sulla privacy. Annunci Gratuiti Bacheca Web - P.I.: 03871710236

# BolognaInforma

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

# 14° Festival della Cucina Italiana Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014

Pubblicato: 1 settembre 2014 in **Enogastronomia e turismo**

(https://bolognainforma.files.wordpress.com/2014/09/90.jpg)Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazionale Galvanina. Tra i protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto.

**Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini**. Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina,** insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.**Tanti Festival in uno**, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un ospite d'eccezione, lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** nella sezione Cucina, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a **Lorenzo Ercole** dell'azienda **Fratelli Saclà**

per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

**FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA**

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la *porchetta* e gli *arrosticini di pecora abruzzesi*, *il brodetto di pesce*, le *olive* e il *fritto ascolano* delle Marche, il *cono di pesce fritto* dei pescatori romagnoli, le più profumate *verdure pugliesi*, il *riso* di una famosa riserva nel Pavese…

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre **specialità alimentari.** E naturalmente la *piadina romagnola*, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

**FESTIVAL DELLA PASTA**

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

*Tortelli burro e salvia*, *strozzapreti al ragù*, *cappelletti alla moda di Bologna*, *spaghetti alle vongole*, *lasagne bolognesi*, *trofie liguri al pesto*, *orecchiette con cime di rapa*: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

**IL FESTIVAL DEL PESCE**

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di **Mazara del Vallo** che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

**FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI**

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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** anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la **Salumoterapia** di **Ivan Albertelli**, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli *oca burger*, da oche padovane.

**FESTIVAL DELLA PIZZA**

La pizza, specialità incontrastata del ristorante **Pomod'Oro** di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

**FESTIVAL DEL BERE ETICO**

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il **bere sano** e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

**SCUOLA DI CUCINA**

La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.

Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it (http://www.festivaldellacucinaitaliana.it/)

**FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE**

Sempre 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.

**IL FESTIVAL DELLA MUSICA**

L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

**IL FESTIVAL DEI BAMBINI**

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

**PREMIO "WEB CHEF"**

Ritorna per il secondo anno il premio **"WEB Chef",** 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**

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

blog di
LIFESTYLE

# Carlo Cracco, miglior Chef 2014 di Festival cucina italiana

## A settembre lo chef pluristellato e giudice di Masterchef, riceverà il Premio Galvanina come miglior Chef 2014

Food ago 21, 2014

12 3 1 0

La carriera dello chef più famoso della tv italiana è una tutta in salita. Carlo Cracco, celebre per la conduzione di Masterchef Italia e di Hell's Kitchen Italia e per l'abilità creativa e culinaria straordinaria sarà premiato a settembre come miglior Chef 2014 di Festival cucina italiana. Il riconoscimento gli sarà assegnato il 7 settembre a Rimini.

Carlo Cracco lavora come Chef Executive nel ristorante Cracco Peck, fondato nel 1883 dalla famiglia Stoppani, ricevendo inoltre 3 stelle Michelin, 3 forchette per Gambero Rosso e ha 18,5/20 Espresso. E non stupisce che nel 2007 il suo ristorante si è trovato, per la Repubblica, tra i 50 migliori Ristoranti del mondo.

Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è “la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale”.

gratis!

# Comunicati.net

Cerca

- Comunicati stampa
- Gestione comunicati
- Pubblica i tuoi comunicati

Home » Hobby e Tempo Libero » Cucina

# Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

16/ago/2014 10.31.34 Miss Italia 71a edizione Contatta l'autore

g+1 0 Consiglia Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabato 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con

orario 10,30/22.00.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la

kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,

Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà

acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

Giuseppe De Girolamo

CORRIERE DEL WEB.it

NEWS BLOG NETWORK CURATO DA UNA REDAZIONE VIRTUALE COMPOSTA DA GIORNALISTI E ADDETTI STAMPA, PROFESSIONISTI DI MARKETING, COMUNICAZIONE, PR, OPINIONISTI E BLOGGERS. IL CORRIEREDELWEB.IT VUOLE PROMUOVERE RELAZIONI TRA TUTTI I COMUNICATORI E SVILUPPARE IN PIENO LE POTENZIALITÀ DELLA RETE PER UNA COMUNICAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPATA.



MERCOLEDÌ 6 AGOSTO 2014

# A Gualtiero Marchesi il Premio Galvanina - Rimini 7 settembre 2014

Il

quotidiano on line
dentroSalerno

# Rimini: Settembre del Gusto, Il Festival Cucina Italiana

16 agosto 2014 – 00:16Nessun commento

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00. Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà. Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. 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. Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante. Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria. Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina. 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.

# Diodato Buonora News

*Il mio modo di vedere la gastronomia – recensioni ristoranti, aziende, degustazioni vini, ricette, manifestazioni, notizie, curiosità, rassegna stampa e .... gastrobarzellette.*

‹ Da "lemillebolleblog.it" la recensione del Trento Doc Siris Gaierhof, uno spumante che "mi piace" • Ricetta Paestum Today – Fusilli con zucchine e provola di bufala ›

ARCHIVIO

## Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

15 Agosto 2014 in Argomenti vari da Diodato Buonora | Nessun commento presente

(http://diodatobuonora.blog.tiscali.it/files/2014/08/IMG_9663.jpg)

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la

tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

(http://diodatobuonora.blog.tiscali.it/files/2014/08/IMG_9849.jpg)

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale,

Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

(http://diodatobuonora.blog.tiscali.it/files/2014/08/IMG_9794.jpg)

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

***Giuseppe De Girolamo***

# Festival della Cucina Italiana a Rimini dal 5 al 7 settembre

Autore: **MIXERPLANET (http://www.dolcitalia.com/Communication/Ultime10NewsdiMixerPlanet/TabId/187/PID/736/authorid/4/AuthorName/MIXERPLANET/Default.aspx)** / martedì 22 luglio 2014 / Categorie: **Elenco Comunicazioni (http://www.dolcitalia.com/Communication/Ultime10NewsdiMixerPlanet/TabId/187/PID/736/CategoryID/5/CategoryName/ElencoComunicazioni/Default.aspx)**

In programma dal 5 al 7 settembre a Rimini, il Festival della Cucina Italiana (http://www.festivaldellacucinaitaliana.it) offrirà enogastronomia ai massimi livelli e due chef che più vip non si può: Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco.

Giunto alla 14° edizione – e l'anno scorso l'evento ha messo a segno ben 32.000 presenze – il Festival sarà ancora una volta presso il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi. Tanti gli appuntamenti e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra questi, le vetrine del Cibo di Strada di diverse regioni e dei produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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". E poi le lezioni con i grandi chef, nella Scuola di Cucina.

Parallelamente alla festa del gusto ci saranno le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura o a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Info Festival della Cucina Italiana:

Like 0 Tweet 0 g+1 0

Numero di visualizzazioni (20) / Commenti (0)

**Accedi (/Default.aspx?tabid=187&ctl=login&returnurl=%2fCommunication%2fUltime10NewsdiMixerPlanet%2fTabId%2f187%2fArtMID%2f736%2fArticleID%2f790%2fFestival-della-Cucina-Italiana-a-Rimini-dal-5-al-7-settembre.aspx&language=it-IT)** per aggiungere un commento.

# DonneCultura

FIERE GASTRONOMICHE,ITALIA,QUALITÀ/PREZZO,VIAGGI,VIAGGIARE CON I FIGLI,WEEKEND

## FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI (5-7 SETTEMBRE): XIV° EDIZIONE.

21 LUGLIO 2014 | DONNECULTURA | LASCIA UN COMMENTO

**Tre giorni di degustazioni,**

**-lezioni di sfogline,**

**-cucine regionali,**

**-steet food,**

**-proposte bio,**

**-spettacoli** e l'assegnazione del prestigioso Trofeo Galvanina a Marchesi, Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

**14° Festival della Cucina Italiana**

**Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014**

**Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta,**

**-il pesce,**

**-la tradizione romagnola,**

**-la carne nelle interpretazioni regionali,**

**-la scuola di cucina,**

**-l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.**

**UNA DATA DA NON DIMENTICARE: dal 5 al 7 settembre** 2014

Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso

**– 32.000 presenze in poco più di due giornate**, grande attenzione di carta stampata, new media e tv nazionali

- il **Parco Terme Galvanina,** sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico

**-con un'offerta enogastronomica entusiasmante.**

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera.

**Diecimila metri quadrati !**

**Diecimila metri quadrati** dedicati dunque al gusto

-sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana.

Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, riproporremo il

**-Cibo di Strada di diverse regioni.**

Torneranno anche 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 con i salumi locali affiancata dalla pizz**a, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal

**-pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo,** dalle degustazioni di

**- carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.**

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.

Accanto a loro, nella

**-Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi sul sito del Festival.**

Ascoltando la musica e gli spettacoli coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto,** si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i

-più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare

-i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

-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 g**allerie sotterranee di adduzione.**

**Info Festival della Cucina Italiana:** HYPERLINK "http://www.festivaldellacucinaitaliana.it"www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;

Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.

**Ingresso gratuito**

facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

APPUNTAMENTO DA NON PERDERE A RIMINI A SETTEMBRE
FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI (5-7 SETTEMBRE): XIV° EDIZIONE
GOLOSI: DA NON PERDERE A SETTEMBRE: RIMINI GASTRONOMIA FESTIVAL
GOURMET E GOLOSI A SETTEMBRE TUTTI A RIMINI
WEEKEND A SETTEMBRE PER I GOLOSI

# DonneCultura

**FIERE GASTRONOMICHE,ITALIA,RICETTE DIETE CIBI SANI CIOCCOLATO E...,VIAGGI,VIAGGIARE CON I FIGLI,WEEKEND**

# WEEKEND DA NON PERDERE: FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA, STREET FOOOD.

29 AGOSTO 2014 | DONNECULTURA | LASCIA UN COMMENTO

**FESTIVAL dello STREET FOOD, CUCINA DI STRADA**

e qualità dei prodotti.

SCUOLA DI CUCINA E…

**Protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto.**

**Parco Terme Galvanina – Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014**

**Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione**

**romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazionale Galvanina.**

**Tra i protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto.**

**Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini**. Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015.

Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina,** insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

**Tanti Festival in uno**, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un ospite d'eccezione, lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** nella sezione Cucina, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a **Lorenzo Ercole** dell'azienda **Fratelli Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

## FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più:

**–la qualità dei prodotti**.

**-Ecco dunque che troveremo la *porchetta* e gli *arrosticini di pecora abruzzesi*, *il brodetto di pesce*, le *olive* e il *fritto ascolano* delle Marche, il *cono di pesce fritto* dei pescatori romagnoli, le più**

**profumate *verdure pugliesi*, il *riso* di una famosa riserva nel Pavese**…

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre **specialità alimentari.** E naturalmente la *piadina romagnola*, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

## FESTIVAL DELLA PASTA

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

*Tortelli burro e salvia*, *strozzapreti al ragù*, *cappelletti alla moda di Bologna*, *spaghetti alle vongole*, *lasagne bolognesi*, *trofie liguri al pesto*, *orecchiette con cime di rapa*: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

## IL FESTIVAL DEL PESCE

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di **Mazara del Vallo** che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

## FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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** anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la **Salumoterapia** di **Ivan Albertelli**, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli *oca burger*, da oche padovane.

## FESTIVAL DELLA PIZZA

La pizza, specialità incontrastata del ristorante **Pomod'Oro** di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

## FESTIVAL DEL BERE ETICO

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il **bere sano** e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

## SCUOLA DI CUCINA

La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.

Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

## FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Sempre 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.

## IL FESTIVAL DELLA MUSICA

L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

## IL FESTIVAL DEI BAMBINI

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

## PREMIO "WEB CHEF"

Ritorna per il secondo anno il premio **"WEB Chef",** 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

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

**Info Festival della Cucina Italiana:**

HYPERLINK "http://www.festivaldellacucinaitaliana.it" www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;

Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.

**Ingresso gratuito**

facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

INGRESSO GRATUITO AL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA
SCUOLA DI CUCINA AL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA
STREET FOOD WEEKEND 5-7 SETTEMBRE 2014
WEEKEND DA NON PERDERE: 14° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

CRONACA

# Cucina: a Carlo Cracco premio come miglior Chef 2014

## Il riconoscimento sarà conferito il 7 settembre a Rimini

di Livia Di Maio - 21 agosto 2014 17:50

Per una volta è stato lui ad essere giudicato e con ottimi risultati! Carlo Cracco, giudice nel celebre talent di Masterchef riceverà il Premio Galvanina "Miglior Chef 2014". L'importante riconoscimento nazionale sarà assegnato al Festival della cucina, che si terrà a Rimini il prossimo 7 settembre.

Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è stato definito come "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante

sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

Cracco raccoglie quindi il testimone vinto negli anni passati da importanti rappresentanti della cucina italiana all'estero come Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013).

Tags: Carlo Cracco, chef, chef 2014, cucina, premio cucina

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna



# A MARCHESI E CRACCO IL PREMIO GALVANINA

Rimini - **Maestro e allievo** siincontrano a **Rimini** per ricevere lo stesso prestigioso premio in due diverse sezioni: Cultura il primo, Cucina il secondo. **Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco**, appunto maestro e allievo, saranno i protagonisti della XIV edizione del **Festival della Cucina Italiana** a **Rimini** nel Parco Terme Galvanina (5-7 settembre 2014). Entrambi, **domenica 7 settembre**, riceveranno il **Premio Galvanina** riconoscimento negli anni passati assegnato a nomi illustri della cultura italiana e internazionale (Tonino Guerra e Gianfranco Vissani, solo per fare due nomi).

La storia di entrambi parla da sola. **Marchesi** è il padre della cucina italiana, ideologo e artefice indiscusso del nuovo corso, passato presente e futuro fatto di successi, sperimentazioni e riconoscimenti mondiali. “La sua è stata ed è tuttora una missione fondata sull’insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del “made in Italy” nel mondo, Marchesi ne è l’ambasciatore più autorevole e rappresentativo”, si legge nella motivazione.

**Cracco** lo abbiamo conosciuto alle prese con i severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo, oltre che di Marchesi anche del grande Alain Ducasse, lo chef vicentino rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

**Entrambi sulle colline del riminese in uno degli appuntamenti più attesi dell’anno.**

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna

LA CA' DE BE' OSTERIA-ENOTECA BERTINORO-FC



Prima Pagina Comunicazione

milanomarittima life

partesa

# A RIMINI IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA: 5-7 SETTEMBRE

**Rimini - Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini**. Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina,** insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

**Tanti Festival in uno**, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un ospite d'eccezione, lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** nella sezione Cucina, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a **Lorenzo Ercole** dell'azienda **Fratelli Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

**Festival della Cucina di Strada.** Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la *porchetta* e gli *arrosticini di pecora abruzzesi*, *il brodetto di pesce*, le *olive* e il *fritto ascolano* delle Marche il *cono di pesce fritto* dei pescatori romagnoli, le più profumate *verdure pugliesi*, il *riso* di una famosa riserva nel Pavese.

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre **specialità alimentari.** E naturalmente la *piadina romagnola*, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

**Festival della Pasta.** Il prodotto più rappresentativo della cucina

facebook

Guida PDF

VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA

Terre di Romagna

italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.
*Tortelli burro e salvia*, *strozzapreti al ragù*, *cappelletti alla moda di Bologna*, *spaghetti alle vongole*, *lasagne bolognesi*, *trofie liguri al pesto*, *orecchiette con cime di rapa*: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

**Festival del Pesce**. Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di **Mazara del Vallo** che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

**Festival dei Maestri Carnaioli.** Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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** anche sotto forma di hamburger.
A grande richiesta verrà ripresentata anche la **Salumoterapia** di **Ivan Albertelli**, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli *oca burger*, da oche padovane.

**Festival della Pizza.** La pizza, specialità incontrastata del ristorante **Pomod'Oro** di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

**Festival del bere etico**. Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il **bere sano** e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.
Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

**Scuola di Cucina**. La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni. Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto. Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

**Festival dell`Acqua salutare.** Sempre 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.

**Premio Web Chef.** Ritorna per il secondo anno il premio **"WEB Chef",** 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.

INFO: **Info Festival della Cucina Italiana:**
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.

**Ingresso gratuito**

Copyright © 2010 Agenzia Prima Comunicazione Soc. Coop. - Via Sacchi, 31 - 47521 Cesena - tel. 0547 26664 - P.IVA 02642660407
Sito realizzato da **media consulting s.r.l.** | **Romagna** | **Milano Marittima Life**

Impossibile caricare il plug-in.

AGENDA

RICERCA EVENTO

CHI / COSA DOVE* QUANDO** CERCA

*(*) indirizzo o città o luogo o provincia (sigla) (**) gg-mm-aaaa*

## Lista eventi

GESTISCI I TUOI EVENTI SEGNALA UN NUOVO EVENTO

GIORNO SETTIMANA MESE

## Festival della Cucina Italiana

Dal 05 settembre 2014

Parco Terme della Galvanina

- Rimini (MAPPA)

**Note:** Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre, ricco di novità, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14^ edizione. Dopo lindiscutibile successo dellanno scorso 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione di carta stampata, new media e tv nazionali- il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con unofferta enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per limprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Questanno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per limprenditoria.

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, riproporremo il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sottoli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto da passeggio e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

E per chi volesse imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole, il Festival riserva unapposita area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche arzdore che hanno fatto della cucina romagnola un marchio di bontà.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi sul sito del Festival.
Ascoltando la musica e gli spettacoli coordinati sul palco dallattore Andy Luotto, si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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 ladiacente Museo Archeologico con i reperti dellantica 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.

(Prossime date)

TAG: *food, gastronomia, enogastronomia, degustazione, vino, cracco, marchesi, rimini, galvanina, Parco Terme della Galvanina*

LINK ESTERNO: http://www.festivaldellacucinaitaliana.it

Questo sito si serve dei cookie per fornire servizi. Utilizzando questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie. Ulteriori informazioni OK

# Eventi News 24

Ognuno ha un evento da comunicare e www.eventinews24.com è il posto giusto per te! Replay http://www.pinterest.com/eventinews24 o Scarica l'App http://eventinews24.mobapp.at



ADSENSE
Scegli Tu!
► Corsi cucina
► Terme Rimini
► Ricette

ADDTHIS SMART LAYERS

ARCHIVIO PAGINE
Archivio Pagine

TWITTER

Laurea in Arti Culinarie.
student.cordonbleu-it.com
Scuola "Cordon Bleu", Firenze. Iscrizioni 2014-2015. Ultimi posti

SABATO 16 AGOSTO 2014

## Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.
Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare

LINK
Scegli Tu!
► Cucina italiana ricette
► Ricette tipiche
► Scuola di cucina

ISCRIVITI A
Post
Commenti

TWITTER PAGE NEWS
Follow @EventiSpeciali

EVENTINEWS24 APP

Powered by Conduit

ADV3

l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.
Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la
kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.
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.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,
Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.
Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà
acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.
In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il

PICTURES

ADD THIS

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.
Giuseppe De Girolamo

Pubblicato da Iaphet Elli a 15:23

g+1 +1 Consiglialo su Google

Reazioni: divertente (0) interessante (0) arrabbiato (0)

Nessun commento:

Posta un commento

Thanks for your collaboration!

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica Anteprima

Link a questo post

Crea un link

TOTALI

1,444,670

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

CONTATORE ADD FREE

Bachelor Arti Culinarie
cordonbleuflorence.wordpress.co...
Ultimi posti a.a. 2014-2015.
Segui la tua passione.
Informati !

*Eventi Festival*

**Festival Della Cucina Italiana**

**dal** *05/09/2014* **ore** *16.00*
**al** *07/09/2014* **ore** *24.00*

**Dove:**
***Parco Terme Galvanina***
Rimini (RN)
info su Rimini e mappa interattiva
***Emilia Romagna*** - **Italia**

***Fonte:***
*Giuseppe De Girolamo*

**Condividi questo evento**

***Scheda Evento***

## 14° Festival della Cucina Italiana

***Dal 5 al 7 settembre 2014***
*Parco Terme Galvanina - Rimini Alta*

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabato 6

S.PELLEGRINO ACQUA PANNA



BLOG

AGENDA

# FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA: LA 14ESIMA EDIZIONE FRA CHEF FAMOSI E STREET FOOD

DI FDL IL 06 AGOSTO, 2014

FOTO FESTIVAL CUCINA ITALIANA 2013

Torna anche quest'anno il **Festival della Cucina Italiana**, la cui 14esima edizione si terrà al Parco Terme Galvanina a Rimini alta, dal **5 al 7 settembre 2014**. Una sorta di villaggio del gustodove si daranno appuntamento gli chef famosi italiani per contendersi i premi del Trofeo Galvanina, che negli anni scorsi sono andati a **Pino Cuttaia**, **Niko Romito**.

Già annunciato il premio alla cultura del 2014: a riceverlo sarà il padre della cucina italiana **Gualtiero Marchesi.** A **Carlo Cracco** andrà quello per la carriera, mentre saranno **Fede e Tinto di *Decanter*** a ricevere il premio per il giornalismo.

pasta, il pesce, i Mastri Carnaioli, la pizza, il bere etico e la scuola di cucina. Ospite d'onore quest'anno **Gino Angelini**, chef riminese dell'Angelini Osteria, dal grandissimo successo in Usa.

**Cosa** Festival della cucina italiana 2014

**Quando** dal 5 al 7 settembre 2014

**Dove** Parco Terme Galvanina, Rimini Alta

**Ingresso** Gratuito

**Web** www.festivaldellacucinaitaliana.it

Scegli Tu!
▶ Terme Rimini
▶ Parco
▶ Rimini fiere
utente
entra
Per accedere alla *Newsletter* clicca qui
EVENTIESAGRE (D) è un marchio depositato ogni suo utilizzo non autorizzato non è ammesso
Responsabile Sito: WEB UP ITALIA SRL
Sede Legale e Amministrativa: Via Magenta, 8 60121 Ancona (AN)
C.F./P.Iva: IT03251181206
Tel: (+39) 388 507 28 47
Fax: (+39) 051 0544536
Redazione: (+39) 320 1904436
Provider sevizi Datacenter: Momit Srl
Site Map XML
URL List TXT

dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la

kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,

Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà

acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

Giuseppe De Girolamo

Scegli Tu! ▶ Terme Rimini ▶ Fiere e sagre ▶ Sagre e feste ▶ Terme Hotel

Google Calendar

*Informazioni* ***Turistiche Rimini***

Risparmio energia di Safari
Fai clic per avviare il plugin Flash
Quest'anno, cambia i tuoi programmi!

SCEGLI I SERVIZI DISPONIBILI IN QUESTO COMUNE

**il luppolo e l'uva**
**Emilia-Romagna** *MODENA ( MO )*
Il Luppolo e l'uva , situato a Modena,Emilia Romagna, in via Staffette Partigiane 31p è un Ristorante che offre una vasta scelta di servizi, colazioni, aperitivi, pranzi di lavoro, pranzi veloci, cene , cene aziendali, cene di degustazione, percorsi di degustazione vini e percorsi di degustazione ...

**Caffe Glamour**
**Emilia-Romagna** *CASALGRANDE ( RE )*
Il Caffe Glamour è un bar che si trova alla Veggia, nel comune di Casalgrande, in provincia di Reggio Emilia, appena inaugurato, accogliente, fresco, offre, grazie all'esperienza di Claudia ed Elisa, le colazioni più gustose, il pranzo veloce buono e conveniente, pranzo biologico, per chi ritiene ...

PORTALE WEB TV FOGGIA CITTA' APERTA

Home | Società

29/08/2014 - ore 08:44

g+1 2

# Un premio social "Al Trabucco da Mimì": Ottaviano è il secondo 'web chef' in Italia

## Riconoscimento al ristorante di Peschici

Salirà anche 'Al trabucco da Mimì" (Località Punta San Nicola - Peschici) sul podio del 'Premio Web chef", riconoscimento conferito alle tre organizzazioni ristorative che nell'ultimo anno sono state capaci di comunicare la propria identità e il proprio lavoro attraverso il mezzo di comunicazione oggi più potente al mondo: internet.

**IL PODIO.** La cerimonia di premiazione si terrà a Rimini il 7 settembre, nell'ambito del Festival Della Cucina Italiana: giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, che ha la peculiarità di essere itinerante. Al Trabucco da Mimì si è posizionato al secondo posto, tra Pietro Parisi - Ristorante Era Ora (Palma Campania) e i primi classificati, Roberto e Daniela Cenni del Ristorante Chiosco di Bacco (Torriana).

**LA MOTIVAZIONE**. IL Premio Web Chef 2° classificato va a Domenico Ottaviano - Ristorante Al Trabucco da Mimì (Peschici) con la seguente motivazione: *"Appartenente ad una delle più antiche famiglie di costruttori di trabucchi dell'intero promontorio e grande appassionato di pesca, Domenico è riuscito a conquistare l'attenzione dei media per merito di un linguaggio facile e allo stesso tempo avvincente; Sempre pronto a raccontare storie ammalianti di pescate miracolose e di paurose tempeste, Domenico ha saputo costruire una sorta di diario online capace di attrarre turisti ed avventori, curiosi di conoscere da vicino questa realtà. Il premio viene assegnato per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare le innumerevoli sfaccettature di un ristorante unico nel suo genere".*

**Redazione**

**Articoli Correlati**

01/08/2014 **"Ma il mare non vale una cicca?": anche sul Gargano il posacenere tascabile**

27/07/2014 **Tutti pazzi per il Gargano, tra viaggi itineranti e musica popolare**

07/07/2014 **Pendolari e turisti: ora per gli orari di bus e treni in provincia di Foggia c'è l'app "Moovt"**

scrivi il tuo nome...

Aggiungi un commento...

Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003

459768 Inserisci captcha Invia

Aggiungi un commento...

Commenta usando... Invia

Plug-in sociale di Facebook

Articolo pubblicato sul sito foodandbev.it

FOOD & BEVERAGE

Più : www.alexa.com/siteinfo/foodandbev.it

**Estrazione** : 27/08/2014 08:23:09
**Categoria** : Cucina e Vini
**File** : piwi-9-12-209348-20140827-1640699617.pdf
**Audience** :

http://www.foodandbev.it/2014/08/carlo-cracco-miglior-chef-2014/

# Carlo Cracco, Miglior Chef 2014

Al protagonista di Masterchef, nome tra i più celebri nel firmamento della cucina mondiale sarà assegnato questo riconoscimento nell'ambito del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina) a Rimini.

La consegna domenica 7 settembre

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef.

Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina.

L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino.

Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare

Copyright foodandbev.it -

Articolo pubblicato sul sito foodandbev.it

FOOD & BEVERAGE

Più : www.alexa.com/siteinfo/foodandbev.it

**Estrazione** : 27/08/2014 08:23:09
**Categoria** : Cucina e Vini
**File** : piwi-9-12-209348-20140827-1640699617.pdf
**Audience** :

http://www.foodandbev.it/2014/08/carlo-cracco-miglior-chef-2014/

il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Copyright foodandbev.it -

FOOD & BEVERAGE

L'enogastronomia informata legge



**In primo piano** — 1 settembre 2014 13:32

# Premio alla Cultura a Gualtiero Marchesi

*Posted by* ***admin***

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

GRUPPO CREMONINI

FORLÌTODAY

# Lezioni di sfoglia e piadina: le Mariette Artusiane al Festival della Cucina a Rimini

Le fedeli custodi della tradizione artusiana prenderanno per mano i partecipanti in tre distinte lezioni dedicate alla sfoglia secondo la ricetta delle arzdore romagnole

Redazione · 1 Settembre 2014

Matterello, farina, uova e manualità acquisita nel corso dei decenni. Sono gli ingredienti delle Mariette di Casa Artusi, **protagoniste a Rimini al Festival della Cucina Italiana** con pratiche lezioni di Sfoglia come si faceva un tempo, con anche un'appendice dedicata alla Piadina Romagnola. Al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti della kermesse riminese (Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini, solo per fare quattro nomi), le fedeli custodi della tradizione artusiana prenderanno per mano i partecipanti in tre distinte lezioni dedicate alla sfoglia secondo la ricetta delle arzdore romagnole: venerdì alle 16; sabato alle 11; domenica alle 11. Sempre domenica alle 15 è previsto anche un corso pratico sulla Piadina Romagnola.

Annuncio promozionale

Tutto questo al Festival della Cucina Italiana, tre giorni insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana nel Parco Terme Galvanina di Rimini. Diecimila metri quadrati dedicati al gusto, insieme a degustazioni dei grandi prodotti delle regioni italiane, lezioni di cucina, spettacoli gratuiti, musica e tanto altro ancora. Tra i protagonisti, Marchesi, Cracco, Fede e Tinto, e Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà) a cui sarà assegnato il Premio Galvanina nelle quattro diverse sezioni previste. Insieme a loro, Gianfranco Vissani a cui è affidata la supervisione tecnica del Festival, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America, lo chef- attore Andy Luotto, il maestro della norcineria toscana Simone Fracassi. Per chi fosse interessato a prendere parte ai corsi delle Mariette può farlo nei seguenti modi: lamadia@lamadia.com, fax 0547.25791 oppure chiamando Verdiana Gordini - Tel. 347.1911515. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it

FORLÌTODAY

PRESENTAZIONE
REGISTRATI
PRIVACY
INVIA CONTENUTI
HELP
CONDIZIONI GENERALI

LA TUA PUBBLICITÀ SU FORLÌTODAY

CANALI

HOME
CRONACA
SPORT
POLITICA
ECONOMIA
LAVORO
EVENTI
RECENSIONI
SEGNALAZIONI
FOTO
VIDEO
PERSONE

ALTRI SITI

CESENATODAY
RAVENNATODAY
RIMINITODAY
BOLOGNATODAY
MODENATODAY
TUTTE »

SEGUICI SU

SEGUICI VIA MOBILE

App Store
Google play

citynews CHI SIAMO PRESS CONTATTI

© Copyright 2010-2014 - ForlìToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews" reg. tribunale di Roma n. 92/2010. P.iva 10786801000

Articolo pubblicato sul sito fulltravel.it

fulltravel.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/fulltravel.it

Ranking Popolarità

**Estrazione** : 28/07/2014 11:45:00
**Categoria** : Turismo
**File** : piwi-3-2-157697-20140728-1604507071.pdf
**Audience** :

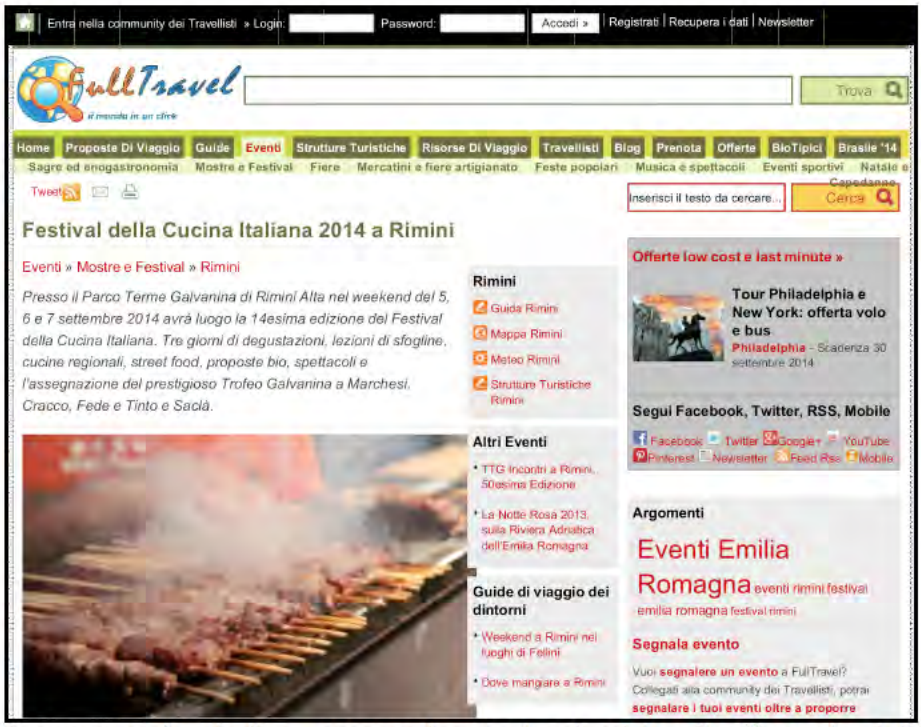
http://c.moreover.com/click/here.pl?z12601733216&z=1650249699

# Festival della Cucina Italiana 2014 a Rimini

Presso il Parco Terme Galvanina di Rimini Alta nel weekend del 5, 6 e 7 settembre 2014 avrà luogo la 14esima edizione del Festival della Cucina Italiana.

Tre giorni di degustazioni, lezioni di sfogline, cucine regionali, street food, proposte bio, spettacoli e l'assegnazione del prestigioso Trofeo Galvanina a Marchesi, Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Il calendario dell'edizione 2014 sarà ricco di eventi e proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri e momenti culturali.




Essendo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, dalla pasta secca e ripiena, dal pesce fritto e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

Ascoltando la musica e gli spettacoli coordinati dall'attore Andy Luotto, si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta.

Venerdì 5 settembre il Festival sarà aperto dalle 16.00 alle 24.00, sabato 6 dalle 10.30 alle 24.00 e domenica 7 dalle 10.30 alle 22.00.

L'ingresso sarà gratuito.

Informazioni utili Quando : venerdì 05 settembre 2014 - domenica 07 settembre 2014 Dove : Rimini - Parco Terme Galvanina

Copyright fulltravel.it -

Articolo pubblicato sul sito fulltravel.it

fulltravel.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/fulltravel.it

Ranking

Popolarità

**Estrazione** : 28/07/2014 11:45:00
**Categoria** : Turismo
**File** : piwi-3-2-157697-20140728-1604507071.pdf
**Audience** :

http://c.moreover.com/click/here.pl?z12601733216&z=1650249699

Sito : http://www.festivaldellacucinaitaliana.it/

Antonio Camera

Google+

28 luglio 2014

E' vietata la riproduzione integrale del testo e l'uso delle foto.

È consentita solo la riproduzione parziale dell'articolo con link diretto al sito e citazione della fonte.

L'editore non è responsabile di eventuali omissioni e/o imprecisioni.

Sabato, 23 Agosto 2014 15:55

# Il Festival della Cucina Italiana arriva a Rimini per la XIV edizione

*Dal 5 al 7 settembre la manifestazione itinerante, che riscuote grande successo di pubblico, si sposta in Romagna con un grande parco a tema enogastronomico, per celebrare tradizioni e specialità culinarie della Penisola. Attesa la consegna del premio alla cultura per Gualtiero Marchesi.*

Cucina di strada, pasta tirata a mano, gamberi rossi di Mazara del Vallo e ostriche nazionali, Mora Romagnola e Chianina Toscana, prosciutti e culatelli, pizza, bibite bio e birra artigianale: è la festa della cucina italiana e non ci sono parole migliori per rappresentarla che raccontare una dopo l'altra le specialità gastronomiche della Penisola. È quello che succederà a Rimini - nel cuore di quella Romagna che, bisogna ammetterlo, sa valorizzare al meglio tradizioni culinarie e prodotti del territorio – dal 5 al 7 settembre per la XIV edizione del Festival (itinerante) della Cucina Italiana.
Il Parco Terme Galvanina si trasformerà in un parco a tema enogastronomico per ospitare una manifestazione che incontra ogni anno un grande successo di pubblico, coinvolto in degustazioni, incontri, proposte culinarie e scuola di cucina, ma anche spettacoli e convegni. Con una formula di scatole cinesi, tante aree tematiche (punti di vista) all'interno di un unico contenitore di bontà; a partire dal festival della cucina di strada con le specialità regionali più interessanti del panorama italiano, dal brodetto di pesce agli arrosticini di pecora, agli arancini di riso siciliani, e – regina della festa – la piadina romagnola. Una sezione sarà dedicata alla pasta in tutte le sue varianti, dalla trafilatura in bronzo alla pasta fresca all'uovo prodotta da pastifici artigianali e servita nel ristorante a tema in abbinamento a vino e birra a prezzi contenuti. E si prosegue nell'area dei mastri carnaioli con la Salumoterapia di **Ivan Alberteli**, raffinati abbinamenti tra salumi made in Italy, patanegra e bollicine. A chi dovesse privilegiare un approccio salutare al cibo il festival del bere etico proporrà succhi di frutta e verdura 100% bio – o le acque termali e digestive della Galvanina - mentre grandi chef si alterneranno ai fornelli della scuola di cucina con un nutrito calendario di lezioni (immancabile l'appuntamento con la sfoglia romagnola).
Attesa per i riconoscimenti assegnati a quattro protagonisti della scena gastronomica nazionale: **Gualtiero**

**Marchesi** per il premio alla cultura, **Carlo Cracco** per la carriera, **Fede e Tinto** dai microfoni di Decanter per il giornalismo, Saclà per l'imprenditoria.

*Festival della Cucina Italiana* | *Parco Terme Galvanina, Rimini* | *Dal 5 al 7 settembre* | *ingresso gratuito* | *www.festivaldellacucinaitaliana.it*

Tweet

Z Pubblicato in NEWS

, Argomenti cucina italiana festival cucina italiana Rimini parco galvanina Gualtiero Marchesi carlo cracco fede e tinto

## Argomenti correlati

I fratelli Spigaroli per Slow Food in

Assaggi. Mauro Uliassi a ritmo di

Stelle di Stelle: la cucina d'autore

Ambasciatori del Gusto made in

Un Gualtiero Marchesi

Login Registrati

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

CONDOMINIO AMICO .NET by Colombo3000
Condominio Amico.net 2 in 1
Un sito web per la trasparenza
Un gestionale per una facile amministrazione
VISITA IL SITO

## News - Eventi

### Vedi tutte le news »

**Porte aperte al Centro Tao**
Nei week end di ottobre 2014 il Centro Tao del Park Hotel Imperial***** invita tutt ...**Leggi tutto»**

**In Val Gardena la scultura è Unika**
Unika – Scultori in fiera, dal 21 al 24 agosto 2014 Unika rappresenta il soda ...**Leggi tutto»**

**ALTA CUCINA NEI LUOGHI DELLA GRANDE GUERRA**
Una rassegna gastronomica dedicata alla cucina di alta quota nelle malghe di Terranostra - Campagna Amica di V ...**Leggi tutto»**

**Il Park Hotel Imperial***** ospita l'Arte**

# IL PREMIO NAZIONALE GALVANINA ALLA CULTURA A GUALTIERO MARCHESI

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita. Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014). Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

*Info Festival della Cucina Italiana:*
*www.festivaldellacucinaitaliana.it*
*Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;*
*Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;*
*Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.*
*Ingresso gratuito*

Claudio Zeni

# ZeniClaudio

*Il premio nazionale galvanina alla cultura a gualtiero marchesi*

Tutti gli articoli >

Chi sono | Commenti (0) | Contatta

## ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con il quotidiano Il Nuovo Corriere Aretino, oltre che con Le Guide dei Ristoranti de L'Espresso, Artù, Terre del Vino, Il Foglio Italiano di Montecarlo e Radio Ondablu. Tra i recenti riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara' ed il I.o premio 'Primavera del prosecco'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante dove si è svolta la 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

### Ricerca articoli per categoria

- Gastronomia
- Mondo vino
- Viaggi del gusto
- Mondo libro
- Viaggi e motori
- Fashion e Lusso
- Ricette di goloso e curioso
- Ricette dei giornalisti
- Ricette degli chef
- Home
- Mappa del sito

### Editore

colombo 3000

Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... **Leggi tutto»**

### Da non perdere

Scrivi i tuoi articoli e pubblicali su **Goloso&Curioso**

*scopri come»*

Per qualsiasi informazione contatta **Goloso&Curioso**

*scopri come»*

Copyright © 2012 Goloso e Curioso. Tutti i diritti riservati.
Designed by Colombo3000

TOP

Portale della Colombo3000 - Partita IVA 02982420230
Via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - Tel. 045 6305404

Creazione e commerce
Colombo 3000

Creazione siti internet
Colombo 3000 Grafica

Posizionamento motori di ricerca
Web Agency

Login Registrati

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

## News - Eventi

**Vedi tutte le news »**

**AperIT & AperJAP - Italia e Giappone s'incontrano per l'aperitivo al ROMEO hotel**
AperIT e AperJAP sono i due nuovi aperitivi che sarà possibile provare ROMEO Sushi Bar & Restaurant og ...**Leggi tutto»**

**Vini e sapori nel centro storico di Vicenza: A ottobre torna Gustus**
Due giorni dedicati ai vini e ai prodotti gastronomici dei Colli Berici tra l mura di palazzo Valmarana Braga ...**Leggi tutto»**

**FarmaCell, impegno attivo al servizio della bellezza Il brand che permette di massaggiare e ridefinire in un unico gesto.**
FarmaCell: primo brand italiano specializzato nell'abbigliamento intim conte ...**Leggi tutto»**

**Valuronica ® è la nuova linea del marchio Farmacell di Calze G.T. Srl**

# IL PREMIO NAZIONALE GALVANINA "MIGLIOR CHEF 2014" A CARLO CRACCO

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide. E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

**Claudio Zeni**

## ZeniClaudio

*Il premio nazionale galvanina "miglior chef 2014" a carlo cracco*

Tutti gli articoli >

Chi sono | Commenti (0) | **Contatta**

Login Registrati

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

CONDOMINIO AMICO.NET by Colombo3000
Condominio Amico.net 2 in 1
Un sito web per la trasparenza
Un gestionale per una facile amministrazione
VISITA IL SITO

## News - Eventi

### Vedi tutte le news »

AperIT & AperJAP - Italia e Giappone s'incontrano per l'aperitivo al ROMEO hotel
AperIT e AperJAP sono i due nuovi aperitivi che sarà possibile provare a ROMEO Sushi Bar & Restaurant og ...Leggi tutto»

Vini e sapori nel centro storico di Vicenza: A ottobre torna Gustus
Due giorni dedicati ai vini e ai prodotti gastronomici dei Colli Berici tra le mura di palazzo Valmarana Braga ...Leggi tutto»

Yaluronica ® è la nuova linea del marchio Farmacell di Calze G.T. Srl l'innovazione frutto della ricerca scientifica.
Yaluronica® è l'innovativa ed esclusiva linea di prodotti Farmacell, brand ...Leggi tutto»
FarmaCell, impegno attivo al servizio della bellezza Il brand che

Bierstube Festung
Specialità per tutta la famiglia

# IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI

Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora. Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e un ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America. Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.
Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.
FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.
FESTIVAL DELLA PASTA Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.
IL FESTIVAL DEL PESCE Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!
FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.
FESTIVAL DELLA PIZZA La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

FESTIVAL DEL BERE ETICO Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo. Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA. La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.
Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.
Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it
FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE Sempre 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.
IL FESTIVAL DELLA MUSICA. L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.
IL FESTIVAL DEI BAMBINI Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perchè le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.
PREMIO "WEB CHEF" Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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 Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.
Info Festival della Cucina Italiana:
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.
Ingresso gratuito
facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

## Morello Pecchioli

*Il festival della cucina italiana a rimini*

Tutti gli articoli

Presentazione | Commenti (0) | **Contatta**

### Morello Pecchioli

Direttore di Golosoecurioso. Giornalista professionista. Archeogastronomo. Cronista è stato caposervizio del giornale L'Arena di Verona, responsabile della redazione di Villafranca e delle pagine speciali del quotidiano di Verona: Gusto, Turismo, Week End, Salute e benessere, Motori. Ha scritto "Il Bianco di Custoza" (Morganti editore); "La cantina sociale di Negrar" in "Scritti per Giuseppe Gaburro, analisi economica e società civile" (Cedam); "Il rosto e l'alesso, la cucina veronese tra l'occupazione francese e quella austriaca" (Ideabozzi); "Berto Barbarani il poeta di Verona" (Biblioteca di storia e di attualità, L'Arena). Ha scritto altri libri, prefazioni e saggi di argomento storico ed enogastronomico. Collabora con la rivista dell'Aiv De Vinis, con la rivista di enogastronomia bilingue Papageno; con Civiltà del bere, con le guide "Audi", "Metti a tavola i grandi veneti", "Nord Est a tavola". Ha collaborato, con la direzione di Edoardo Raspelli, alla Guida l'Espresso. Ha vinto i premi Cilento 2006; Giornalista del Durello 2007; Garda Hills 2008.

### Ricerca articoli per categoria

Gastronomia | Mondo vino
Viaggi del gusto | Mondo libro
Viaggi e motori | Fashion e Lusso
Ricette di goloso e curioso | Ricette dei giornalisti
Ricette degli chef | Home
Mappa del sito

### Editore

colombo 3000

Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... **Leggi tutto»**

### Da non perdere

Scrivi i tuoi articoli e pubblicali su **Goloso&Curioso**
*scopri come»*

Per qualsiasi informazione contatta **Goloso&Curioso**
*scopri come»*

Copyright © 2012 Goloso e Curioso. Tutti i diritti riservati.
Designed by Colombo3000

TOP

Portale della Colombo3000 - Partita IVA 02983420230
Via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - Tel. 045 6305404

# Gualtiero Marchesi premiato a Rimini

Categoria principale: Gufettovagando **Category:** gufetto a tavola **Published:** 20 Agosto 2014
Scritto da Salvatore Longo

Dal ***5*** al ***7 settembre 2014*** si svolgerà a ***Rimini***, nel ***Parco Terme della Galvanina***, la ***14ª*** edizione del ***Festival della cucina italiana***, iniziativa riservata alle eccellenze in tema di cibo e vino prodotte in Italia. Nato itinerante (Isola d'Elba, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e Londra alcune sedi delle precedenti edizioni), il Festival da un paio d'anni ha trovato una sede confacente alle proprie esigenze a Rimini.

Sulle alture di Rimini, in una location affascinante come gli oltre 10.000 mq. del Parco Terme della Galvanina, un'esperienza unica attende i visitatori: l'incontro della cucina con le altre espressioni della cultura non solo nei programmi delle tre giornate, ma anche e soprattutto nello spirito della manifestazione ben simboleggiato dal *Premio Galvanina* assegnato quest'anno a ***Gualtiero Marchesi*** che si affianca ai vincitori delle tre precedenti edizioni. La cerimonia di consegna è programmata per *domenica 7 settembre* alle *17,30*.

Non ha certamente bisogno di presentazione l'ottantaquattrenne Maestro, l'uomo che più di ogni altro è ambasciatore all'estero della Cucina italiana.
D'altra parte il pensiero ispiratore della sua attività: "La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla divenire arte" è stato il fil rouge di una vita dedicata alla ricerca, alla sperimentazione e a diffondere i principi di un'alimentazione sana oltre che saporita e bella da vedere.
Sempre attento all'innovazione da quando giovanissimo iniziò il percorso formativo al Kulm di St. Moritz e poi alla scuola alberghiera di Lucerna per approfondirlo nei decenni successivi in alcuni dei migliori ristoranti francesi (in quegli anni la Francia era il riferimento

mondiale dell'alta cucina), ha sviluppato una cucina in cui equilibrio, genuinità e attenzione alla nostra migliore tradizione non sono mai stati subordinati alla voglia di 'effetti speciali' che purtroppo caratterizza tanti chef più o meno giovani.
Nella sua cucina - caso raro nel nostro Paese - si sono formati molti giovani divenuti tra i migliori protagonisti della ristorazione italiana: un vero Maestro.

Amante del bello, *Gualtiero Marchese* è anche un uomo di grande cultura: è nota per esempio la grande passione per la musica cui forse deve in parte la sensibilità e l'armonia che hanno sempre improntato i suoi piatti.
Nell'infinita serie di premi e riconoscimenti che hanno costellato e accompagnato la sua attività professionale, il *Premio Nazionale Galvanina alla Cultura* è speciale essendo un riconoscimento all'uomo di cultura prima ancora che al Maestro della cucina italiana. Visti i nomi dei premiati nelle tre precedenti edizioni del trofeo (Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pier Luigi Celli) è un Olimpo della cultura italiana quello che la *Galvanina* anno dopo anno sta costruendo.

*Domenica 7 settembre* vale la pena abbandonare per un momento la golosa esplorazione di diversi Festival (Pasta, Pesce, Mastri carnaioli, Pizza, Bere etico…) in cui si articola la manifestazione riminese per essere vicini a un uomo che - indipendentemente da ogni giudizio che è sempre personale - onora il nostro Paese.
In occasione del *Festival*, infine, la *Galvanina* riaprirà il reparto delle cure idroponiche del Parco e si potranno visitare l'adiacente *Museo Archeologico* con i reperti di epoca Romana trovati nel Parco e le *Antiche Sorgenti Romane* e attraverso il complesso delle gallerie sotterranee, le camere di captazione e sedimentazione.
(info: www.festivaldellacucinaitaliana.it)

< Prec Succ >

Add a comment...
Also post on Facebook
Posting as Filippo Fabbri (Change) Comment
Facebook social plugin

MIGLIORA LA TUA VITA UN PASTO ALLA VOLTA

# FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA CON CARLO CRACCO, FEDE E TINTO E GUALTIERO MARCHESI

29/08/2014 BY EGLE DAVIDIO LEAVE A COMMENT

Il Parco Terme Galvanina, sulle colline di Rimini, si trasforma **dal 5 al 7 settembre 2014** in un grande spazio dedicato all'enogastronomia, per celebrare la quattordicesima edizione del**Festival della Cucina Italiana**. Diecimila metri quadrati dedicati ai sapori e alle eccellenze italiane, con tanti eventi e appuntamenti da non perdere per tutti gli amanti della buona cucina.

Contemporaneamente al Festival ci sarà l'assegnazione del**Trofeo Galvanina**, che premierà quest'anno il grande chef**Gualtiero Marchesi** per la cultura, il suo allievo e nome di spicco della cucina italiana **Carlo Cracco** per la carriera, **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo e la Saclà per l'imprenditoria.

Il 5, il 6 e il 7 settembre sarà possibile possibile a partecipare a**degustazioni, lezioni di cucina, incontri ed eventi**. Si potrà assaggiare il **Cibo di Strada** proveniente da tutta Italia, con il meglio dei nostri prodotti. Inoltre saranno presenti tanti produttori locali, di formaggi, marmellate, salumi e tante altre specialità. Non può mancare la **piadina romagnola**, specialità cui è dedicato ampio spazio, come anche alla pizza, alla pasta, al pesce fritto da passeggio e alle carni romagnole, abruzzesi e toscane.

Durante il **Festival delle Cucina Italiana**, inoltre, ci sarà la possibilità di **cimentarsi con la pasta fresca**, guidati dalle sfogline romagnole nell'area dedicata alle mani in pasta. Anche importanti chef terranno lezioni alle quali partecipare. Basta prenotarsi sul sito del Festival. Può essere anche l'occasione per**visitare il Parco Terme Galvanina** , il Museo Archeologico e le Antiche Sorgenti Romane, e bere le Acque Termali e digestive della Galvanina.

**L'ingresso alla manifestazione è completamente gratuito**e aperto a tutti. Sul sito del Festival della Cucina

Italiana potete trovare il programma dettagliato e le modalità di partecipazione ai vari eventi che animeranno le colline riminesi con tanta buona cucina e **amore per gli ingredienti e i prodotti italiani**.

# Premio Nazionale Galvanina alla Cultura a Gualtiero Marchesi

Il nome più illustre della cucina italiana, riceve il riconoscimento domenica 7 settembre a Rimini nell'ambito del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina)

Rimini – Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

Chi è Gualtiero Marchesi.
Nasce a Milano nel 1930. La sua formazione professionale inizia al Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera (1948- 1950). Tornato in Italia lavora all'albergo Mercato di proprietà dei genitori dove propone una cucina d'avanguardia che attinge ai testi classici.

Successivamente perfeziona le sue tecniche culinarie in alcuni dei migliori ristoranti francesi quali il Ledoyen a Parigi, Le Chapeau Rouge a Digione e il ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne, e anche grazie a questa esperienza Gualtiero Marchesi si dimostra come sempre attento all'evoluzione che anima l'alta cucina. Ritorna in Italia nel 1977 e inaugura a Milano il suo ristorante di via Bonvesin de la Riva riscuotendo un immediato successo: una stella della guida Michelin, due stelle nel 1978. A due anni dall'apertura, i gastronomi Gault e Millau, nel corso di un'intervista al Time, lo annoverano tra i quindici ristoranti al mondo da loro preferiti.

Gualtiero Marchesi è inoltre tra i membri fondatori dell'Euro-Toques International, la Comunità Europea dei cuochi, fondata sotto il patrocinio della CEE. Nel 1986 viene insignito Cavaliere della Repubblica e nello stesso anno gli viene consegnato l'Ambrogino d'Oro, la più alta attestazione di stima della città di Milano. Nel 1990, a conferma del ruolo che riveste nell'ambito internazionale, viene fregiato dal ministro della Cultura e della Comunicazione Francese Jack Lang, dell'onorificenza di Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres. Nel 1991 il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga lo nomina Commendatore.

Nel settembre 1993 trasferisce il Ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco nel cuore della Franciacorta.
Nel 1999 la Regione Lombardia gli consegna il Sigillo Longobardo d'Oro, riservato alle più alte personalità lombarde che si sono affermate in Italia e nel mondo.

Nel giugno 2000, riceve il famoso Premio Paul Harris dal Rotary; premio replicato anche nel 2007.
Nel 2002, l'Accademia Internazionale della Gastronomia conferisce a Gualtiero Marchesi il Grand Prix Mémoire et Gratitude.
Nel gennaio 2004 apre i battenti ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fortemente voluta da Gualtiero Marchesi.
Nel maggio 2008 ha aperto a Milano il Ristorante Teatro alla Scala Il Marchesino. Nel giugno dello stesso anno Marchesi rinuncia pubblicamente ai punteggi delle guide.
Nel gennaio 2009 riceve a Madrid il Grembiule d'oro insieme ad altri dieci cuochi internazionali che hanno influenzato la cucina dell'ultimo decennio.
Sempre a Madrid, in febbraio, il settimanale Metropoli (supplemento del quotidiano El Mundo) gli consegna il Premio Internazionale alla carriera, istituito per il primo anno.
Il 19 marzo 2010 Gualtiero Marchesi, in occasione del suo ottantesimo compleanno, crea la Fondazione Gualtiero Marchesi che ha come missione l'insegnamento del buono e la cura del bello, in altre parole la diffusione delle arti, attraverso il gusto.

Nel periodo aprile/luglio 2010, ha luogo al Castello Sforzesco di Milano la Mostra "Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana" La Mostra "Gualtiero Marchesi e La Grande Cucina Italiana" è stata presentata all'Ambasciata italiana di Bruxelles e dal 26 al 29 ottobre nella Sede del Parlamento europeo.

Il 10 ottobre 2012, l'Università degli studi Parma ha conferito al Maestro Gualtiero Marchesi la laurea Honoris Causa in Scienze Gastronomiche.

A dicembre 2012 il Centro Studi Grande Milano gli riconosce il premio le Grandi Guglie che viene assegnato annualmente a personalità che si sono distinte nei vari settori ed hanno contribuito a rendere la "Milano più Grande", un punto di riferimento nel mondo.

A gennaio 2013 riceve il prestigioso Premio Nonino. Lo stesso premio viene consegnato anche a Ezio Santin, Annie Feolde, Peter Higgs, premio Nobel per la fisica 2013, Fabiola Giannotti, Jolie Graham e Michael Pollan.

Il 14 ottobre 2013 riceve a Marsiglia da "Les Grandes Tables du Monde", prestigiosa associazione che riunisce 156 ristoranti al mondo, il premio ad onore in una serata dedicata a lui.

Sempre ad ottobre 2013 è nominato membro dell'Altagamma International Honorary Council; la Fondazione Altagamma riunisce le aziende italiane che operano nella fascia più alta del mercato, si distinguono per innovazione, qualità, servizio, design e prestigio, ed esprimono la cultura e lo stile italiani nella gestione d'impresa e nel prodotto.

Il 18 giugno 2014 inaugura l'Accademia Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva numero 5, indirizzo significativo per la storia del Maestro che rappresenta un vero e proprio "Ritorno al futuro". Un luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, dove la cucina e l'arte, in tutte le sue manifestazioni, dalla musica alla scultura, alla pittura, all'architettura, al teatro ...potranno contribuire alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo sia gli adulti sia i bambini.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Info Festival della Cucina Italiana:

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;

Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.

QN

Altre Citta >

RIMINI

# Rimini capitale del gusto con gli chef stellati al Festival della Cucina italiana

Rimini, 4 settembre 2014 - Un grande parco dell'**enogastronomia** con ristoranti a tema sulla **pasta, il pesce, la tradizione romagnola,** la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con **grandi chef**, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina a **Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.**

Torna a Rimini **dal 5 al 7 settembre,** ricco di novità, il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14esima edizione.

Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso – 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione da parte di carta stampata, new media e tv nazionali – i 10.000 metri quadrati di **Parco Terme Galvanina**, sulle colline riminesi, si apprestano ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.

Contestualmente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come T**onino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli** per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno **il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo **chef Carlo Cracco per la carriera,** a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Un Festival della bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la Costa Adriatica intorno e la consueta **supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani.**

Ospite d'eccezione lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

59 Restaurant a Pesaro

59restaurantpesaro.it

Ristorante di pesce e carne a km 0! Cucina per celiaci e piatti tipici.

Postato da: Redazione il: 29/08/2014

# 14° Festival della Cucina Italiana 5-6-7 settembre

## Parco Terme Galvanina - Rimini Alta

Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazionale Galvanina. Tra i protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto

Rimini, 29 agosto 2014. Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e un ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.
Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.
Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA
Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".
Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese…
A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

FESTIVAL DELLA PASTA
Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.
Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE
Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI
Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.
A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.

FESTIVAL DELLA PIZZA
La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

FESTIVAL DEL BERE ETICO
Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.
Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA
La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa.

Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.
Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.
Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE
Sempre 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.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA
L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

IL FESTIVAL DEI BAMBINI
Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

PREMIO " WEB CHEF"
Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef",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 oggiAggiungi un appuntamento per 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
Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Info Festival della Cucina Italiana:
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.
Ingresso gratuito
facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

---

## Collegamenti

### Ciacci Gelato Torino

informazione.it
Comunicati Stampa
18 agosto 2014 - 11:14:07 C
Santa Elena

Dominio a 6,90€
register.it
Redirect e Gestione Dns Gratis. Registra ora il tuo Dominio a 6,90€

Oggi sono 5 anni dalla scomparsa di **Fernanda Pivano**

Il tempo a **Roma** ▼ 26°C 61%

Notizie dal Web | Comunicati Stampa | Social News | Mia Informazione | Streamit TV | Cerca fra i comunicati

Prima pagina | Elenco comunicati | Nuovo account | Inserisci comunicato | Pannello di controllo | Modifica password

Utente: Anonimo

# Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

***Giunto alla sua 14a edizione, il Festival ideato da Elsa Mazzolini, riscuote ogni anno sempre maggiori successi***

**NAPOLI, 16/08/2014** (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) Torna a Rimini, ospitato dal Parco Terme Galvanina, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato Festival della Cucina Italiana che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. Dal 5 al 7 settembre il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con ingresso gratuito, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.
Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.
Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la
kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.
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.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,
Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.
Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore Andy Luotto. Si potrà
acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.
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.
Giuseppe De Girolamo

g+1 0 Tweet Consiglia 1

Channel Manager Hotel

Corso Cuoco Professionale
centro-europeo-formazione.it/Cuoco
Trasforma il tuo talento in cucina in una professione di successo

Volantini - Stampa Online
Laurea in Arti Culinarie.
Totem in cartone 3,99€

Segui @informazionecs

Consulta le schede di ...

Gualtiero Marchesi

Vittorio Sgarbi

Mazara del Vallo

Luigi Cremona

Rimini

COMUNICATI WIDGET
Pubblica liberamente i comunicati di Informazione.it sul tuo sito.
SCOPRI COME...

fai.informazione.it
Dal mondo dei blog

maddina1984
12 minuti fa
The Rover: arriva la prima clip di sei minuti del film con Robert Pattinson

hugo1954
15 minuti fa

Leggi l'intervista ad Alfonso Gallina

# 14° Festival della Cucina Italiana Parco Terme Galvanina - Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014

Notizia del 03/09/2014

Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e un ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese…

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

FESTIVAL DELLA PASTA

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.

FESTIVAL DELLA PIZZA

La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

FESTIVAL DEL BERE ETICO

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA

La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle

Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.

Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Sempre 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.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA

L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

IL FESTIVAL DEI BAMBINI

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

PREMIO "WEB CHEF"

Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Rimini, 29 agosto 2014

Username Password PASSWORD DIMENTICATA REGISTRATI A ITALIANGOURMET.IT

Italian Gourmet

Petra MOLINO QUAGLIA dove farina diventa arte

100% GRANO ITALIANO

CUCINA PASTICCERIA GELATERIA PANIFICAZIONE ricerca...

NEWS PROTAGONISTI INTERVISTE RICETTE LOCALI EVENTI&CORSI COMMUNITY BOOK SHOP AZIENDE PRODOTTI

ITALIANGOURMET.IT NEWS RIMINI PREMIA GUALTIERO MARCHESI

APPUNTAMENTI Like 0 Tweet g+1 Pin it

# Rimini premia Gualtiero Marchesi

01.09.2014

**Al via nel week end la cerimonia di premiazione del decano degli chef italiani nell'ambito della 14ª edizione del Festival della cucina italiana**

Dal 5 al 7 settembre 2014 si svolgerà a Rimini, nel **Parco Terme della Galvanina**, la **14ª edizione del Festival della cucina italiana**, iniziativa riservata alle eccellenze in tema di cibo e vino prodotte in Italia. Nato come iniziativa itinerante (Isola d'Elba, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e Londra alcune sedi delle precedenti edizioni), il Festival da un paio d'anni ha trovato a Rimini una sede confacente alle proprie esigenze.

Sulle alture della città romagnola, in una location affascinante come gli oltre 10.000 mq. del Parco Terme della Galvanina, un'esperienza unica attende i visitatori: l'incontro della cucina con le altre espressioni della cultura non solo nei programmi delle tre giornate, ma anche e soprattutto nello spirito della manifestazione ben simboleggiato dal Premio Galvanina assegnato quest'anno a Gualtiero Marchesi che si affianca ai vincitori delle tre precedenti edizioni. La cerimonia di consegna è programmata per domenica 7 settembre.

parole chiave:

14ª EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA GUALTIERO MARCHESI PARCO TERME DELLA GALVANINA

Diventa Utente Iscriviti →
COMMENTA LE NEWS E SCARICA GLI APPROFONDIMENTI

Sfoglia le riviste online →
GRANDE CUCINA
IL GELATIERE ITALIANO
IL PANIFICATORE ITALIANO
IL PASTICCERE

Dolci Premi

Italian Gourmet
Like 14,828

COMMUNITY

Gelataio cerca lavoro
INSERITA DA angelice 1 risposte

VEDI COMMUNITY

WEB ITALIA NETWORK 24 | ITALY FOOD 24 | Nero Tartufo | Alta Life | INFOBLUE | Chi Siamo Contatti Comunicati Archivio Partners Pubblicità

BONTADIALTAMURA.IT L'ESPERIENZA DEL GUSTO Bontà di ALTAMURA

Save the Children

ITALY FOOD 24
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana, ciò che succede, è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)



# 14° Festival della Cucina Italiana.

Italy Food 24
– 30 agosto 2014

Seguici anche sui Social Network facebook twitter Google+

Parco Terme Galvanina – Alta 5-6-7 settembre 2014. Un grande parco dell'enogastronomia con ristor tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazio regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percors Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazione Galvanina. Tra i protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo C Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luo Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Fes della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Em Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rin capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival d Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insiem protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraver degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spett convegni, benessere e tanto altro ancora. Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e un ospite d'eccezione riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America. Momen punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazio quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".


- Dal mondo del Vino
  - Se vuoi parlare di enogastronomia connettiti a "Gavi, la Buona Italia".
  - I film si "gustano" in cantina, tra cibo e buon vino.
  - Pellegrini Spa presenta l'entrata a catalogo di Vigne Marina Coppi.
-

- Estero
- L'Intervista di Angela Calia
  - F.lli Continisio, ottenuta la certificazione di Qualità ISO 9001 e Biologica.

    La tracciabilità del prodotto sono le basi del valore Continisio, valore che è assolutamente avvertibile dal consumatore più attento.
-

- Top in Italy
  - Stuffer lancia sul mercato gli "American Pancakes".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese…
A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.
FESTIVAL DELLA PASTA
Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.
Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.
IL FESTIVAL DEL PESCE
Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!
FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI
Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.
A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.
FESTIVAL DELLA PIZZA
La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.
FESTIVAL DEL BERE ETICO
Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.
Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.
SCUOLA DI CUCINA
La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.
Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.
Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it
FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE
Sempre 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.
IL FESTIVAL DELLA MUSICA
L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.
IL FESTIVAL DEI BAMBINI
Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.
PREMIO "WEB CHEF"
Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", un premio di grandissima

- La Nazionale di cucina penalizzata dai prodotti Made in Italy.

  Penalizzati dai prodotti made in Italy, non capiti dalla giuria internazionale, Francesco Gotti e Giovanni Lorusso, finalisti per il Sud Europa, hanno ...

- Welsh Lamb Igp: aumenta il valore delle esportazioni.

  Il Welsh Lamb IGP, la carne ovina a indicazione geografica protetta proveniente dal Galles, è un prodotto ormai molto rinomato sia sui mercati internazionali che ...

- Degustazioni

Un'estate diversa con Hugo Rosé Da Ponte.
Per un'estate fresca, frizzante, dissetante, travolgente, unica e spumeggiante, un cocktail ...

- L'Opinione di Eugenio Cortese

- Il cibo e il vino di ieri nei piatti della cultura di oggi.

  Capita spesso di leggere in internet, magari anche su www.italyfood24.it, di grandi discussioni sull'attuale cucina che è poco ...

- A cena con le stelle al Rada di Positano.

- Sana 2014. Fraccaro Spumadoro continua ad investire sul biologico.

- Sapori d'Italia

- Pizza con stracchino e melanzana.

- Il 26 Febbraio è il "World Pistachio Day".

- Torna il Re è Crudo al Castello di Bosses.

- Iscriviti alla Newsletter

Nome e Cognome *

Email *

Iscriviti

- Aziende Vinicole Magnacook Pasticceria Fraccaro Agis Fiera del Soco Festa dello Gnocco La Degustazione Festival della Cucina Italiana Peperone BolognaFiere Valle del Tempo Applicazioni Valorizzazione Unione Ristoranti Buon Ricordo L'Isola del Gusto Eccellenze

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

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

**Potrebbero interessarti anche:**

Alimentazione Consapevole...

Marco Bianchi. 50 minuti ...

Di Leo ha presentato Fior...

Gold all'International Ch...

Orizzonti diVini al Rifug...

100 chef per una sera.

La padella ideale è quell...

Alce Nero protagonista al...

**Tags:** Emilia Romagna, Festival della Cucina Italiana, gastronomia, Manifestazioni, Regioni

**Commenti**

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

Rassegna Cinematografica Brioches Piccoli Chef Grapperie Aperte Cinemadivino Zero Bisesto Accademia Internazionale Arte Casearia Fazioli Festival del Cinema di Venezia

Piace a 801 persone.

- **Extravergine**

Extravergine d'Oliva Denocciolato, fiore all'occhiello della Linea Olivarte.

L'olio extravergine di oliva DENOCCIOLATO è il fiore all'occhiello della gamma Olivarte, una giovane azienda che produce olio extra-vergine d'oliva di qualità nella provincia di Salerno.

- **Archivio News**

agosto: 2014

| 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 |

« lug

ItalyFood24

19^ Fiera Nazionale del F...

Nizza è Barbera 2014.

Open Wine Partesa il 9 gi...

Salvatore Bianco alla "La...

Al corso di cucina del Mo...

Ciro Salvo e le nuove piz...

A Vino è Musica si degust...

Montepagano "Borgo Divino...

Copyright e Diritti Riservati. Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Via della Resistenza, 25 – 53035 Monteriggioni (SI)
P.I. 01239180522 © Riproduzione Riservata® Registrazione Tribunale di Siena N. 5 del 01 Luglio 2011 – Num. R.G. 408/2011

Articolo pubblicato sul sito Ivg.it

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE
Più : www.alexa.com/siteinfo/Ivg.it

Ranking Popolarità

**Estrazione** : 29/08/2014 07:30:00
**Categoria** : Attualità regionale
**File** : piwi-3-2-105714-20140829-1642953360.pdf
**Audience** :

http://c.moreover.com/click/here.pl?z12916881956&z=1650249699

# Un premio social "Al Trabucco da Mimì": Ottaviano è il secondo 'web chef' in Italia

IL PODIO.

La cerimonia di premiazione si terrà a Rimini il 7 settembre, nell'ambito del Festival Della Cucina Italiana: giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, che ha la peculiarità di essere itinerante.

Al Trabucco da Mimì si è posizionato al secondo posto, tra Pietro Parisi - Ristorante Era Ora (Palma Campania) e i primi classificati, Roberto e Daniela Cenni del Ristorante Chiosco di Bacco (Torriana).

LA MOTIVAZIONE .

IL Premio Web Chef 2° classificato va a Domenico Ottaviano - Ristorante Al Trabucco da Mimì (Peschici) con la seguente motivazione: "Appartenente ad una delle più antiche famiglie di costruttori di trabucchi dell'intero promontorio e grande appassionato di pesca, Domenico è riuscito a conquistare l'attenzione dei media per merito di un linguaggio facile e allo stesso tempo avvincente; Sempre pronto a raccontare storie ammalianti di pescate miracolose e di paurose tempeste, Domenico ha saputo costruire una sorta di diario online capace di attrarre turisti ed avventori, curiosi di conoscere da vicino questa realtà.

Il premio viene assegnato per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare le innumerevoli sfaccettature di un ristorante unico nel suo genere".

Copyright Ivg.it -

la Piazza della Provincia
Politica, Economia e Società dalla Provincia di Rimini e Pesaro-Urbino



MOCA

FOCUS, LA BUONA TAVOLA, RIMINI

# Alla Galvanina il Festival della Cucina Italiana

di La Piazza | 25 agosto 2014 0

Share

**LA BUONA TAVOLA - Giunto alla 14ª edizione, è uno degli appuntamenti gastronomici più rilevanti con al centro il meglio del cibo. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà nel Parco Terme della Galvanina a Rimini. Ecco qualche anticipazione.**

RIMINI - Ci siamo. Dal 5 al 7 settembre Rimini ospiterà il Festival con una 14a edizione particolarmente ricca di novità. Una tra tutte, la presenza di un'ospite d'eccezione: lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America. Tanti gli eventi e le proposte culinarie, degustazioni, incontri, ma anche musica, spettacoli, convegni, benessere e tanto altro ancora. Non mancherà l'assegnazine del Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale (ricordiamo tra i premiati delle precedenti edizioni Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, Joe Vitale, Leonardo Spadoni e Surgital per l'imprenditoria, Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo).

I quattro personaggi che verranno premiati in questa edizione saranno: lo chef Carlo Cracco per la carriera, il duo Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, Saclà per l'imprenditoria e il Maestro Gualtiero Marchesi (nella foto), uno dei nomi più illustri della cucina italiana, a cui verrà consegnato il premio alla cultura e celebre per la sua particolare affermazione "la cucina è di per se scienza, sta al cuoco farla divenire arte". La motivazione circa la premiazione è ben precisa: dopo Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, lo si può considerare il figlio e come tale ne ha segnato il nuovo corso.

Tra le diverse proposte, ritornerà il sempre più apprezzato Cibo di Strada nelle sue declinazioni tipiche regionali, un modo semplice e poco costoso di degustare le espressioni più tradizionali della cucina 'povera'. Grande importanza verrà data ai prodotti di qualità. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le profumate verdure pugliesi e gli arancini di riso siciliani, il tutto affiancato da produttori di sottoli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari come naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, che sarà possibile degustare sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

E poi ancora la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: la Mora Romagnola, regina incontrastata della tipicità del territorio e la prestigiosa Chianina toscana, a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine, l'autentica Carne Scozzese. Particolare attenzione verrà data anche alla pasta, il prodotto più rappresentativo della cucina italiana: secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, verrà proposta nelle più svariate versioni. Tra le regine del Festival anche la pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Orodi Rimini. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati, potranno sbizzarrirsi. E poi il pesce, ma solo quello italiano e a tracciabilità garantita. Per l'occasione, i pescatori di Mazara del Vallo porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi e… le ostriche italiane!

Per chi invece vorrà cimentarsi nella preparazione di piatti particolari e complessi, ci sarà un'area dedicata alla Scuola di Cucina, dove grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li

hanno resi famosi. A fare da sottofondo, musica e spettacoli coordinati dall'attore e comico Andy Luotto che intratterrà il pubblico con gustosi siparietti.

Evento nell'evento, anche quest'anno, in occasione del Festival della Cucina Italiana, verrà eccezionalmente riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco, dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le famose Acque Termali e digestive della Galvanina. Potranno inoltre essere visitati l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana, trovati negli scavi dello stesso Parco Terme Galvanina, e le Antiche Sorgenti Romane e le camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione. Il Festival della Cucina Italiana partirà venerdì 5 settembre dalle ore 16 alle ore 24, per proseguire l'intera giornata di sabato, dalle ore 10:30 alle ore 24 e terminerà domenica 6 settembre, dalle ore 10:30 alle ore 22:00. L'ingresso alla manifestazione è gratuito. (M.Z.)

cerca

Categorie

Barbara Vellucci 4 settembre, 2014 Categoria: News

# Festival della Cucina Italiana 2014: Cracco e Marchesi tra vincitori del Premio Nazionale Galvanina

Condividi 1

Come ogni anno, durante il **Festival della Cucina Italiana** di Rimini, si assegnano quattro riconoscimenti per il **Premio Nazionale Galvanina**. In passato il Premio, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, è stato conferito, negli anni, a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Per l'edizione 2014, il giorno 7 settembre, saranno premiati:

- Carlo Cracco come miglior chef del 2014. Il protagonista di Masterchef raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre stelle Michelin.

- Gualtiero Marchesi premio alla Cultura. Anche lui premiato domenica 7 settembre, alle ore 17:30, riceverà un riconoscimento che in passato è stato tributato a personalità quali Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). Ideologo e artefice indiscusso del nuovo corso della cucina italiana, Gualtiero Marchesi vanta unastoria di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali. La sua è stata ed è tuttora una missione fondata sull'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi ne è l'ambasciatore più autorevole e rappresentativo.

- Lorenzo Ercole dell'azienda F.lli Saclà Spa il premio come miglior imprenditore 2014. Il riconoscimento va al Presidente di un'azienda familiare che quest'anno compie 75 anni e che rappresenta il migliore "made in Italy" nel mondo con i suoi famosi sottoli e sottaceti.

- Federico Quaranta e Nicola Prudente (Fede e Tinto) di Decanter il premio per il giornalismo. Ai due popolari conduttori di Radio2 Rai, autori del volume "Sommelier… ma non troppo", il premio per aver saputo divulgare il cibo e il vino ad un pubblico di nuovi appassionati.

QUI TUTTE LE INFO SULL'EDIZIONE 2014 DEL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Festival della Cucina Italiana 2014: al via la quattordicesima edizione

Festival della Cucina Italiana 2014: il programma completo dei corsi della Scuola di Cucina

(photo credit by: Infophoto)

LSDmagazine
Il vostro pezzo mancante. Cultura, Stile, Vita, Attualità, Relax e non solo.

*Direttore responsabile: Michele Traversa*

*Inserisci qui la tua*

food e dintorni, PrimoPiano

# A Rimini dal 5 al 7 settembre al Festival della Cucina Italiana il Premio Web Chef 2014 e tanto altro

28 ago 2014 | Nessun Comento | 106 Visite
Di: Redazione

Like 67 1

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014, ricco di novità, il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14a edizione. Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina a **Gualtiero Marchesi**, **Carlo Cracco**, il premio Web Chef e Fede e Tinto.

Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso – 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione da parte di carta stampata, new media e tv nazionali – i 10.000 mq di Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si apprestano ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.

Contestualmente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, **Niko Romito** per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria. Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la Costa Adriatica intorno e la consueta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani. Ospite d'eccezione lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

## COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 14ª 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

Ascolta Radio FLO, clicca su PLAY

**PER VIE TRAVERSE**
L'ultimo libro del direttore **Michele Traversa**
Richiedi la tua copia
Telefono: 080 557 59 40
E-Mail: direzione@lsdmagazine.com

Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

**PREMIO "WEB CHEF"**

Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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, insieme a noi di LSDmagazine che per il secondo anno consecutivo hanno collaborato per tutto l'anno nella scelta dello chef più internauta è stato offerto l'arduo (ma anche affascinante) compito di "scandagliare" la rete e nominare il vincitore. Il vincitore sarà presentato dal giornalista gastronomo **Sandro Romano**.

**FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA**

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera". Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, gli arancini di riso siciliani. A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

**FESTIVAL DELLA PASTA**

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

**IL FESTIVAL DEL PESCE**

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi...e ostriche italiane!

**FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI**

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un' area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger. A grande richiesta verrà

Trovaci su Facebook

LSD magazine
Mi piace

LSD magazine piace a 1.156 persone.

Plug-in sociale di Facebook

## CATEGORIE

- Ambiente-Natura (53)
- Benessere (5)
- clubbing (51)
- Cultura (1258)
  - Archeologia (42)
  - Arte (453)

ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti.

**FESTIVAL DELLA PIZZA**

La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite. Un trionfo di profumi e sapori percorrerà l'intero Festival.

**FESTIVAL DEL BERE ETICO**

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo. Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e coktails fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

**SCUOLA DI CUCINA**

Grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. Sul sito del Festival sarà a disposizione il programma delle lezioni, alle quali ci si potrà iscrivere. Saranno riproposti anche i corsi per imparare a realizzare la sfoglia romagnola, nelle sue preparazioni più tradizionali.

**FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE**

Sempre 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.

**IL FESTIVAL DELLA MUSICA**

L'attore e comico **Andy Luotto** intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

**IL FESTIVAL DEI BAMBINI**

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

*Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;*
*Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;*
*Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.*
*Ingresso gratuito*

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

## Altri Articoli:

"World Wide Chef 2013", a Rimini il premio chef più "web" d'Italia
29 agosto 2013 | Di: Eleonora-gagliano-candela


- Citazioni (16)
- Espressioni (111)
- Scienza (65)
- Spettacoli (442)
- Storia (83)
- Etnica (18)
- Enogastronomia (7)
- Sociè e dintorni (190)
- InEvidenza (3620)
- Intrattenza (2047)
  - Cinema (495)
  - Teatro (40)
  - Fotografia (66)
  - Gallerie (6)
  - Giochi (14)
  - Lettura (309)
  - Musica (1101)
  - Video (8)
- Interviste (2)
- Life & Style (1174)
  - Arte e Moda (91)
  - Cucina (88)
  - Medicina (57)
  - Moda (122)
  - Sanità (134)
  - Tech (115)
  - Turismo (370)
  - TV (91)
  - Vino (60)
- Mondo Bimbo (2)
- Notizie (1161)
  - Dossier (111)
  - Economia (29)
  - Italia (188)
  - Mondo (129)
  - Personaggi (360)
  - Politica (77)
  - Sport (190)
- PrimoPiano (1852)

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali
winterhalter

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE
FANO LIDO 12-13-14 SETT. 2014 XII EDIZIONE

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 06 Agosto 2014 | aggiornato alle 18.36 | 34049 articoli in archivio



Fatti trovare con la pubblicità di Google.
Inizia ora
Con un credito di €75
Google

POMMERY
www.vrankenpommery.it

Solo i prodotti TOP ti premiano.

MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

Vieni a scoprirle tutte
www.mccain-foodservice.it
McCain

PROFESSIONI > CUOCHI

06 Agosto 2014 16:26

# Il Festival della Cucina di Rimini premia Gualtiero Marchesi

**Il Premio Nazionale Galvanina alla Cultura 2014 va a Gualtiero Marchesi. Il nome più illustre della cucina italiana riceverà il riconoscimento domenica 7 settembre a Rimini nell'ambito del Festival della Cucina italiana**

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della 14ª edizione del Festival della Cucina italiana (5-7 settembre 2014).

## Chi è Gualtiero Marchesi

Nasce a Milano nel 1930. La sua formazione professionale inizia al Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera (1948-1950). Tornato in Italia lavora all'albergo Mercato di proprietà dei genitori dove propone una cucina d'avanguardia che attinge ai testi classici. Successivamente perfeziona le sue tecniche culinarie in alcuni dei migliori ristoranti francesi quali il Ledoyen a Parigi, Le Chapeau Rouge a Digione e il ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne, e anche grazie a questa esperienza Gualtiero Marchesi si dimostra come sempre attento all'evoluzione che anima l'alta cucina. Ritorna in Italia nel 1977 e inaugura a Milano il suo ristorante di via Bonvesin de la Riva riscuotendo un immediato successo: una stella della guida Michelin, due stelle nel 1978. A due anni dall'apertura, i gastronomi Gault e Millau, nel corso di un'intervista al Time, lo annoverano tra i quindici ristoranti al mondo da loro preferiti.

RICERCA AVANZATA
Inserisci una o più parola chiave
Sezione PROFESSIONI
Categoria CUOCHI
Regione
CERCA

ARTICOLI RECENTI
Diplomi Alma a 70 giovani promesse Alberto Meini e Sara Scarsella i migliori
L'indifferenza regna sovrana... La Bellezza ci salverà?
Barbabietole e pistacchi trionfano a "Green Food e gli Chef del Paesaggio"
Amabile, concreto, instancabile Marco Avella si racconta
I cuochi Uir ospiti a "Le Quattro Terre" per una evento contro la malnutrizione
Giancarlo Morelli al Cous Cous Fest protagonista di un live cooking

Gualtiero Marchesi è inoltre tra i membri fondatori dell'Euro-Toques International, la Comunità Europea dei cuochi, fondata sotto il patrocinio della CEE. Nel 1986 viene insignito Cavaliere della Repubblica e nello stesso anno gli viene consegnato l'Ambrogino d'Oro, la più alta attestazione di stima della città di Milano. Nel 1990, a conferma del ruolo che riveste nell'ambito internazionale, viene fregiato dal ministro della Cultura e della Comunicazione Francese Jack Lang, dell'onorificenza di Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres. Nel 1991 il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga lo nomina Commendatore.

Nel settembre 1993 trasferisce il Ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco nel cuore della Franciacorta. Nel 1999 la Regione Lombardia gli consegna il Sigillo Longobardo d'Oro, riservato alle più alte personalità lombarde che si sono affermate in Italia e nel mondo. Nel giugno 2000, riceve il famoso Premio Paul Harris dal Rotary; premio replicato anche nel 2007. Nel 2002, l'Accademia Internazionale della Gastronomia conferisce a Gualtiero Marchesi il Grand Prix Mémoire et Gratitude.

Nel gennaio 2004 apre i battenti Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fortemente voluta da Gualtiero Marchesi. Nel maggio 2008 ha aperto a Milano il Ristorante Teatro alla Scala Il Marchesino. Nel giugno dello stesso anno Marchesi rinuncia pubblicamente ai punteggi delle guide. Nel gennaio 2009 riceve a Madrid il Grembiule d'oro insieme ad altri dieci cuochi internazionali che hanno influenzato la cucina dell'ultimo decennio. Sempre a Madrid, in febbraio, il settimanale Metropoli (supplemento del quotidiano El Mundo) gli consegna il Premio Internazionale alla carriera, istituito per il primo anno.

Il 19 marzo 2010 Gualtiero Marchesi, in occasione del suo ottantesimo compleanno, crea la Fondazione Gualtiero Marchesi che ha come missione l'insegnamento del buono e la cura del bello, in altre parole la diffusione delle arti, attraverso il gusto. Nel periodo aprile/luglio 2010, ha luogo al Castello Sforzesco di Milano la Mostra "Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana" La Mostra "Gualtiero Marchesi e La Grande Cucina Italiana" è stata presentata all'Ambasciata italiana di Bruxelles e dal 26 al 29 ottobre nella Sede del Parlamento europeo. Il 10 ottobre 2012, l'Università degli studi Parma ha conferito al Maestro Gualtiero Marchesi la laurea Honoris Causa in Scienze Gastronomiche.

A dicembre 2012 il Centro Studi Grande Milano gli riconosce il premio le Grandi Guglie che viene assegnato annualmente a personalità che si sono distinte nei vari settori ed hanno contribuito a rendere la "Milano più Grande", un punto di riferimento nel mondo. A gennaio 2013 riceve il prestigioso Premio Nonino. Lo stesso premio viene consegnato anche a Ezio Santin, Annie Feolde, Peter Higgs, premio Nobel per la fisica 2013, Fabiola Giannotti, Jolie Graham e Michael Pollan.

Il 14 ottobre 2013 riceve a Marsiglia da "Les Grandes Tables du Monde", prestigiosa associazione che riunisce 156 ristoranti al mondo, il premio ad onore in una serata dedicata a lui. Sempre ad ottobre 2013 è nominato membro dell'Altagamma International Honorary Council; la Fondazione Altagamma riunisce le aziende italiane che operano nella fascia più alta del mercato, si distinguono per innovazione, qualità, servizio, design e prestigio, ed esprimono la cultura e lo stile italiani nella gestione d'impresa e nel prodotto.

Il 18 giugno 2014 inaugura l'Accademia Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva numero 5, indirizzo significativo per la storia del Maestro che rappresenta un vero e proprio "Ritorno al futuro". Un luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, dove la cucina e l'arte, in tutte le sue manifestazioni, dalla musica alla scultura, alla pittura, all'architettura, al teatro ...potranno contribuire alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo sia gli adulti sia i bambini.

## Il Festival della Cucina Italiana

Giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in "parco tematico" dell'enogastronomia.

Per informazioni:
**Festival della Cucina italiana**
www.festivaldellacucinaitaliana.it

- Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
- Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
- Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.

Ingresso gratuito.
Facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA RIMINI GUALTIERO MARCHESI PREMIO GALVANINA

Mi piace 5 Tweet 1 g+1 0

CONDIVIDI

COMMENTI

Username Password PASSWORD DIMENTICATA REGISTRATI A ITALIANGOURMET.IT

Italian Gourmet

Petra MOLINO QUAGLIA dove farina diventa arte

100% GRANO ITALIANO



APPUNTAMENTI

Mi piace 0 Tweet g+1 Pin it

# 14° Festival della Cucina Italiana con Cracco e Marchesi

26.08.2014

**5-7 settembre: un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema e il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.**

Dopo il grande successo dello scorso anno il Parco Terme Galvanina, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante. Inoltre contemporaneamente ci saranno le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, il premio alla cultura a Gualtiero Marchesi, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria. Diecimila metri quadrati dedicati al gusto con i protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e differenti le proposte che animeranno la kermesse che riproporranno il Cibo di Strada di diverse regioni. Ci saranno anche i produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e altre specialità alimentari. Per chi volesse imparare a fare la pasta il Festival riserva un'area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche "arzdore" che hanno fatto della cucina romagnola un 'marchio' di bontà. Accanto a loro i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi.

In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà aperto il reparto di cure idropiniche del Parco dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le Acque Termali della Galvanina. Inoltre, potrà essere visitato il Museo Archeologico ed infine la visita alle Antiche Sorgenti Romane e alle camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione.

parole chiave:

CARLO CRACCO DECANTER FEDE FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA GUALTIEROMARCHESI SACLÀ TINTO TROFEO GALVANINA

Italian Gourmet
Mi piace 14.629

COMMUNITY

Cercasi pasticcere per esperienza all'estero
INSERITA DA Orselli

Cerco Laboratorio di Pasticceria che mi permetta di fare Pratica
INSERITA DA Dina Cuomo

Cerco pasticcere/pasticcera
INSERITA DA lucia stragapede

acquisto forno
INSERITA DA stefanovich

VEDI COMMUNITY

Articolo pubblicato sul sito ladiscussione.org

ladiscussione.org

Più : www.alexa.com/siteinfo/ladiscussione.org

**Estrazione** : 23/08/2014 10:12:30
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-253359-20140823-1636425658.pdf
**Audience** :

http://www.ladiscussione.com/component/k2/item/28104-a-carlo-cracco-il-premio-galvanina-miglior-chef-2014.html

# A Carlo Cracco il Premio Galvanina Miglior Chef 2014

Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 andrà a Carlo Cracco.

Il riconoscimento sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre prossimo.

Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è - si legge nella motivazione del premio - "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale".

Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013).

Negli ultimi tempi gli chef stanno ottenendo grande visibilità grazie alla loro partecipazione alle trasmissioni gastronomiche oppure a veri e proprio reality che coinvolgono tanti giovani e anziani appassionati di cucina pronti a contendersi la palma del miglior cuoco della tv.

Il tutto con il beneplacito dell'Auditel che ha incoronato questi programmi come quelli più seguiti dal pubblico televisivo.

Copyright ladiscussione.org -

Frasi da evitare ad uno speed date Al via La Settimana del Cinema di Maratea dal 18 al 24 agosto

# Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

16 ago 2014 da Giuseppe De Girolamo in Enogastronomia | 0 commenti

***Giunto alla sua 14a edizione, il Festival ideato da Elsa Mazzolini, riscuote ogni anno sempre maggiori successi***

Torna a **Rimini,** ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. **Dal 5 al 7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con **ingresso gratuito**, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la

kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri,

Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà

acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

Giuseppe De Girolamo

## Rispondi

Nome

Email [non sarà pubblicata]

Sito internet [opzionale]

INVIA COMMENTO

Codice CAPTCHA *

## Filosofia

» Scrivi un articolo su notizie quotidiane di cui sei venuto a conoscenza, appartenenti alle varie categorie di argomenti presi in considerazione dal sito.
**Dai voce** anche a notizie spesso emarginate o trascurate dai massmedia.

Lapilli
periodico di cultura online



Agosto alla Reggia di Caserta: L'estate alla Reggia sarà animata dalle iniziative organizzate dalla Soprintendenza per tutto il mese di agosto. Le visite



# Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

Categoria: Attualità Pubblicato Sabato, 16 Agosto 2014 14:00 Scritto da Giuseppe De Girolamo Visite: 32

Torna a Rimini, ospitato dal **Parco Terme Galvanina**, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato **Festival della Cucina Italiana** che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse **Elsa Mazzolini** intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista **La Madia travelfood**. Dal **5** al **7 settembre** il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con ingresso gratuito, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabato 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale **Galvanina** e le sue **Bibite Bio**, il **Trofeo Galvanina** con ***Gualtiero Marchesi***, ***Carlo Cracco***, ***Fede*** e ***Tinto*** e ***Saclà***.

Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la
kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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.

Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.

Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede** e **Tinto** di Rai Uno e **Decanter** per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore **Andy Luotto**. Si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

Giuseppe De Girolamo

Ilaria Zanchetta 6 agosto, 2014 Categoria: News

J'aime 54k

# Festival della Cucina Italiana 2014: il trionfo di Gualtiero Marchesi

Tweet

E' uno dei premi più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico e nel corso degli anni è stato attribuito a personaggi di spicco come Tonino Guerra e Pierluigi Celli **(leggete qui la nostra intervista a Francesca Negri, Geisha Gourmet)**. Quest'anno il **Premio nazionale Galvanina** sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, che ritirerà l'onoreficenza il 7 settembre a Rimini in occasione della 13esima edizione del **Festival della Cucina Italiana**.

**LEGGETE QUI LA NOSTRA INTERVISTA ESCLUSIVA A CHEF RUBIO**

*"Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi"* ha dichiarato la giuria esponendo le motivazioni della loro scelta **(leggete qui la nostra intervista allo Chef Felice Lo Basso)**. Una grande carriera alle spalle e unanimemente considerato il fondatore della "nuova cucina italiana", **Marchesi è a parere di molti lo chef italiano più noto nel mondo**. Secondo la giuria, infatti, *"se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'Made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale"*

photo credit: br1dotcom via photopin cc

Tutte le informazioni su: Rimini

Tags: Festival della Cucina italiana, Gualtiero Marchesi

Tweet

## Lascia il tuo commento

## Ti potrebbero interessare

LeoDonne News Cucina
Iscriviti!

## Leonardo è

Allrecipes Dissapore
Ginger&Tomato OdeAlVino
Mezzokilo Ricette per Cucinare
Ricette mania Spigoloso
TorteAlCioccolato Qristoranti
Scatti di gusto VivaLaFocaccia
Cucina

## I più letti

**Schettino Sapienza Roma: la lectio (non) magistralis, la rete e l'informazione**
Iddio
Mentre si attendevano i dati Istat sul PIL italiano (che, per la cronaca, è negativo), sui social è comparsa l'ennesima notiziona sul comandante...

**Lavezzi Yanina foto hot: finiscono su twitter scatti bollenti**
Sergio Lucarelli
In rete questa volta non ci va da solo. Ma con la sua fidanzata. Mistero su chi abbia messo in rete foto molto intime di Ezequiel Lavezzi, calciatore...

**iPhone 6 batteria: cresce l'autonomia della versione 4,7 pollici, con 2100 mAh**
Andrea Careddu
Più la data si avvicina più i rumors (più o meno veritieri) sulla sua uscita susseguono. Parliamo, non fosse chiaro, di iPhone 6, che stando...

**Francesco Schettino università: bufala a metà, ma la Rete lo ha già bocciato**
Luca Talotta
Una bufala a metà, chiamiamola così. Francesco Schettino è stato all'Università La Sapienza di Roma, ma non è salito in cattedra per parlare...

**All Star Indonesia-Juventus amichevole: Juve esagerata, primo hurrà per**

1 Regola per un ventre piatto...

Perdi 1kg ogni giorno con questo strano e antico metodo...
Leggi l'articolo >>>

CREDIT CHICO DELUIGI

FOOD & BEVERAGE

# Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" a Carlo Cracco

Di Redazione | 23 agosto 2014 0 commenti

Accedi Tweet 1 g+1 0

Rimini – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, **Carlo Cracco** rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data **domenica 7 settembre** c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "**Premio Nazionale Galvanina**" nella sezione **Cucina**. L'occasione è la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014)** in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito

ADVERTISEMENT
KILLER DEL GRASSO

Elimina il sovrappeso entro 4 settimane. Riesce a bruciare 12 kg di tessuto adiposo in 2 settimane. Guarda, perchè in California lo usano per curare i frequenti casi di obesità. Leggi di più >>

ULTIMI POST

Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" a Carlo Cracco

Claudio Baglioni: nuove date per il CONVOI ReTOUR

Microcinema alla 71esima "Mostra del Cinema di Venezia"

Ron, Paolo Ruffini e tanti altri vip a sostegno della Fondazione Arpa Onlus

Luigi Galdiero: "Sono rimasto l'unico a portare in scena il folklore romanesco"

ADVERTISEMENT

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!

First Name :

(2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Last Name :
Email Address : Iscriviti!

**Chi è Carlo Cracco**

Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza.L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.

Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).

Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

In seguito Cracco lavora presso la "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.

Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l' Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.

Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.

Carlo Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.

Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class.

Oggi Carlo Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio.

Da settembre 2013 Carlo Cracco ha intrapreso una nuova avventura occupandosi della gestione Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"; al suo interno si trova un bistrot ed il ristorante gastronomico che porta il suo nome.

**Il Festival della Cucina Italiana.**

Giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

DATI CORRELATI CARLO CRACCO CHEF CUCINA

Redazione

← Post precedente
Estate, dai masterchef arrivano i consigli per la "SchiChic on the beach"

## POTREBBE ANCHE INTERESSARTI...

Estate, dai masterchef arrivano i consigli per la "SchiChic on the beach"

Matrimonio in spiaggia dello Chef stellato Fabio Pisani, con Nadia e Aimo di Milano

Hell's Kitchen, al via i casting

Pubblica anche su Facebook
Stai pubblicando come Consorzio Piadina Romagnola (Non sei tu?) Commenta
Plug-in sociale di Facebook

ShinyStat™ Online 2

Articolo pubblicato sul sito mixerpress.it

mixerpress.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/mixerpress.it

Ranking Popolarità

**Estrazione** : 28/08/2014 11:10:00
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-3-2-158880-20140828-1642027027.pdf
**Audience** :

http://c.moreover.com/click/here.pl?z12906310122&z=1650249699

# A Rimini il Festival della Cucina Italiana. Premiati Marchesi e Cracco

**fabrizio.gomarasca**

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre, ricco di novità, il Festival della Cucina Italiana , giunto alla quattordicesima edizione.

Dopo il successo dell'anno scorso – 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione da parte di carta stampata, new media e tv nazionali – i 10.000 mq di Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, accoglieranno ancora il pubblico con un'offerta enogastronomica articolata all'insegna della qualità delle materie prime e delle preparazioni: pizza, street food, carmni, pesce, pasta, bere etico saranno al centro della kermesse riminese.

Contestualmente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale?? Galvanina da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco (che di Marchesi è stato allievo) per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, e per l'imprenditoria a Lorenzo Ercole, presidente di Saclà, azienda familiare che quest'anno compie 75 anni e che rappresenta il

Articolo pubblicato sul sito mixerpress.it

mixerpress.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/mixerpress.it

Ranking

Popolarità

**Estrazione** : 28/08/2014 11:10:00
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-3-2-158880-20140828-1642027027.pdf
**Audience** :

http://c.moreover.com/click/here.pl?z12906310122&z=1650249699

migliore “made in Italy” nel mondo con i suoi famosi sottoli e sottaceti.

(la foto di Carlo Cracco è di Chico De Luigi)

Copyright mixerpress.it -

BISCALDI
Since 1969



## Festival della Cucina Italiana a Rimini dal 5 al 7 settembre

Posted on 22 luglio 2014

In programma dal 5 al 7 settembre a Rimini, il Festival della Cucina Italiana offrirà enogastronomia ai massimi livelli e due chef che più vip non si può: Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco.

Giunto alla 14° edizione – e l'anno scorso l'evento ha messo a segno ben 32.000 presenze – il Festival sarà ancora una volta presso il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi. Tanti gli appuntamenti e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra questi, le vetrine del Cibo di Strada di diverse regioni e dei produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

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". E poi le lezioni con i grandi chef, nella Scuola di Cucina.

Parallelamente alla festa del gusto ci saranno le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura o a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Info Festival della Cucina Italiana:

**Posted in:** Eventi
**Tagged:** Eventi, Food, Ristorazione, Turismo

### Ti potrebbe interessare anche

NEWS AGE AGRO
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA



## A CARLO CRACCO IL PREMIO NAZIONALE GALVANINA, ALLO CHEF IL TRIBUTO AL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA A RIMINI

RIMINI – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come **Gualtiero Marchesi** e **Alain Ducasse, Carlo Cracco** rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, domenica 7 settembre c'è anche Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina.

L'occasione è la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014)** in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

**CHI E' CARLO CRACCO**

Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza. L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.

Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).

Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

In seguito, Cracco lavora alla "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.

Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza, si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.

Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l'Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.

Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del

ULTIMORA

12:10 | AGRICOLTURA |
PIACENZA - È stato diffuso all'inizio di agosto lo schema di decreto con cui il ministero delle Politiche Agricole,...

11:27 | ENOGASTRONOMIA |
RIMINI – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori...

13:35 | ENOGASTRONOMIA |
VENEZIA - Veneto Agricoltura, in collaborazione con la Regione, ha curato la pubblicazione di due Atlanti...

11:08 | AGRICOLTURA |
PIACENZA - «Siamo riusciti ad ottenere un risultato importante». Commenta così Enrico Chiesa, presidente di...

Tutte le news

I più LETTI

STREAMING TV

Intervista al Presidente di Confagricoltura Cremona Antonio Piva sui rapporti con la Regione Lombardia

Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.
Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.
Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menu per la business e la first class.
Oggi Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio. www.maestromartino.it
Da settembre 2013, Cracco ha intrapreso una nuova avventura occupandosi della gestione Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"; al suo interno si trova un bistrot ed il ristorante gastronomico che porta il suo nome.

*(sopra, Carlo Cracco - foto Chico De Luigi)*

**FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA:**
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre 16-24;
Sabato 6 settembre 10,30-24;
Domenica 7 settembre 10,30-22.
Ingresso gratuito

HOME AZIENDE ENOGASTRONOMIA AGRICOLTURA EXPO AGRITURISMO

Il tuo account | Pubblicità | Contatta la redazione | Credits
Copyright 2013 - Newsnord Snc - P.Iva 08035200966

Direttore: Gianfranco Salvatori - direttore@newsageagro.it

newsrimini.it

# A Gualtiero Marchesi il premio Galvanina al festival della Cucina italiana

riceve il riconoscimento domenica 7 settembre a Rimini nell'ambito del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina)

RIMINI

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

Newsrimini.it e' una testata registrata Reg. presso il tribunale di Rimini n.7/2003 del 07/05/2003
redazione@newsrimini.it

STAMPA

newsrimini.it

# Rimini capitale della Cucina italiana con gli chef più noti. Premio a Cracco

**Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. La 14esima edizione del Festival della Cucina Italiana cala il poker di chef. L'appuntamento è dal 5 al 7 al Parco Terme Galvanina di Rimini**

**RIMINI**

Tanti gli appuntamenti in programma, sotto la supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e con un ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini.
Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina: Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, Carlo Cracco nella sezione Cucina, Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

(nella foto il parco Galvanina)

Newsrimini.it e' una testata registrata Reg. presso il tribunale di Rimini n.7/2003 del 07/05/2003
redazione@newsrimini.it

News Locker

Search category...

Stuff that Matters!

Share / Save

Rimini

0

Like Share Be the first of your friends to like this.

## Festival della cucina a Rimini premia Gualtiero Marchesi - ANSA.it

06-08-2014 13:06 via Rimini - Google News

Cinquew News
Festival della cucina a Rimini premia Gualtiero Marchesi
ANSA.it
RIMINI - Andrà a Gualtiero Marchesi il Premio nazionale Galvanina alla cultura. La consegna sarà domenica 7 settembre a Rimini nel Parco Terme Galvanina nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma dal 5 ...
Gualtiero Marchesi vince il Premio Galvanina sezione 'Cultura'. A ...Cinquew News
Rimini | Galvanina premia MarchesiInter-Vista
A Gualtier

Read more

## Rimini. 'Tesori sconosciuti dalla domus del Chirurgo' - San Marino - libertas

08-08-2014 01:20 via Rimini - Google News

San Marino - libertas
Rimini. 'Tesori sconosciuti dalla domus del Chirurgo'
San Marino - libertas
Promosso dai Musei Comunali di Rimini con la collaborazione della Soprintendenza per i Beni archeologici dell'Emilia Romagna, il ciclo di incontri accompagna il pubblico alla scoperta della vita quotidiana della città romana e medievale, così come si ...

altro »

Read more

Advertisement

Advertisement

Scarpe sportswear
Tifoshop

€55.20

Giornale on line di eno gastronomia e turismo
testata reg. trib. Ferrara aut. n° 10/07 del 08/08/2007 isc. ROC 22113
OLIOVINOPEPERONCINO

# Il Premio Nazionale Galvanina alla Cultura a Gualtiero Marchesi

Mercoledì, 06 Agosto 2014 14:46

Il nome più illustre della cucina italiana, riceve il riconoscimento domenica 7 settembre a Rimini nell'ambito del Festival della Cucina Italiana.

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

Chi è Gualtiero Marchesi
Nasce a Milano nel 1930. La sua formazione professionale inizia al Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera (1948- 1950). Tornato in Italia lavora all'albergo Mercato di proprietà dei genitori dove propone una cucina d'avanguardia che attinge ai testi classici.
Successivamente perfeziona le sue tecniche culinarie in alcuni dei migliori ristoranti francesi quali il Ledoyen a Parigi, Le Chapeau Rouge a Digione e il ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne, e anche grazie a questa esperienza Gualtiero Marchesi si dimostra come sempre attento all'evoluzione che anima l'alta cucina. Ritorna in Italia nel 1977 e inaugura a Milano il suo ristorante di via Bonvesin de la Riva riscuotendo un immediato successo: una stella della guida Michelin, due stelle nel 1978. A due anni dall'apertura, i gastronomi Gault e Millau, nel corso di un'intervista al Time, lo annoverano tra i quindici ristoranti al mondo da loro preferiti.
Gualtiero Marchesi è inoltre tra i membri fondatori dell'Euro-Toques International, la Comunità Europea dei cuochi, fondata sotto il patrocinio della CEE. Nel 1986 viene insignito Cavaliere della Repubblica e nello stesso anno gli viene consegnato l'Ambrogino d'Oro, la più alta attestazione di stima della città di

Milano. Nel 1990, a conferma del ruolo che riveste nell'ambito internazionale, viene fregiato dal ministro della Cultura e della Comunicazione Francese Jack Lang, dell'onorificenza di Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres. Nel 1991 il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga lo nomina Commendatore. Nel settembre 1993 trasferisce il Ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco nel cuore della Franciacorta. Nel 1999 la Regione Lombardia gli consegna il Sigillo Longobardo d'Oro, riservato alle più alte personalità lombarde che si sono affermate in Italia e nel mondo. Nel giugno 2000, riceve il famoso Premio Paul Harris dal Rotary, premio replicato anche nel 2007. Nel 2002, l'Accademia Internazionale della Gastronomia conferisce a Gualtiero Marchesi il Grand Prix Mémoire et Gratitude. Nel gennaio 2004 apre i battenti ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana; nel maggio 2008 ha aperto a Milano il Ristorante Teatro alla Scala Il Marchesino. Nel giugno dello stesso anno Marchesi rinuncia pubblicamente ai punteggi delle guide. Nel gennaio 2009 riceve a Madrid il Grembiule d'oro insieme ad altri dieci cuochi internazionali che hanno influenzato la cucina dell'ultimo decennio. Sempre a Madrid, in febbraio, il settimanale Metropoli (supplemento del quotidiano El Mundo) gli consegna il Premio Internazionale alla carriera, istituito per il primo anno. Il 19 marzo 2010 in occasione del suo ottantesimo compleanno crea la Fondazione Gualtiero Marchesi che ha come missione l'insegnamento del buono e la cura del bello, in altre parole la diffusione delle arti, attraverso il gusto.

Nel periodo aprile/luglio 2010, ha luogo al Castello Sforzesco di Milano la Mostra "Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana" La Mostra "Gualtiero Marchesi e La Grande Cucina Italiana" è stata presentata all'Ambasciata italiana di Bruxelles e dal 26 al 29 ottobre nella Sede del Parlamento europeo.

Il 10 ottobre 2012, l'Università degli studi Parma ha conferito al Maestro Gualtiero Marchesi la laurea Honoris Causa in Scienze Gastronomiche. A dicembre 2012 il Centro Studi Grande Milano gli riconosce il premio le Grandi Guglie che viene assegnato annualmente a personalità che si sono distinte nei vari settori ed hanno contribuito a rendere la "Milano più Grande", un punto di riferimento nel mondo.

A gennaio 2013 riceve il prestigioso Premio Nonino. Lo stesso premio viene consegnato anche a Ezio Santin, Annie Feolde, Peter Higgs, premio Nobel per la fisica 2013, Fabiola Giannotti, Jolie Graham e Michael Pollan. Il 14 ottobre 2013 riceve a Marsiglia da "Les Grandes Tables du Monde", prestigiosa associazione che riunisce 156 ristoranti al mondo, il premio ad onore in una serata dedicata a lui. Sempre ad ottobre 2013 è nominato membro dell'Altagamma International Honorary Council; la Fondazione Altagamma riunisce le aziende italiane che operano nella fascia più alta del mercato, si distinguono per innovazione, qualità, servizio, design e prestigio, ed esprimono la cultura e lo stile italiani nella gestione d'impresa e nel prodotto.

Il 18 giugno 2014 inaugura l'Accademia Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva numero 5, indirizzo significativo per la storia del Maestro che rappresenta un vero e proprio "Ritorno al futuro". Un luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, dove la cucina e l'arte, in tutte le sue manifestazioni, dalla musica alla scultura, alla pittura, all'architettura, al teatro ...potranno contribuire alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo sia gli adulti sia i bambini.

**Il Festival della Cucina Italiana**

Giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Tweet 0 Like Be the first of your friends to like this. g+1

Pubblicato in: Cosa succede in...

## Redazione

### Ultimi da Redazione

- Ristorante Capo Spartivento dell'Aquadulci di Chia (CA)
- Grape Exibition Garden
- Ciao Stefano
- In Tirolo sulle tracce del nobile distillato
- Il Canton Ticino e i suoi "ghiotti grotti"

## Altro in questa categoria:

- Madalina Pometescu madrina a "Chef per una notte"

Torna in alto

Iscriviti al newslette

Giornale on line di eno gastronomia e turismo
testata reg. trib. Ferrara aut. n° 10/07 del 08/08/2007 isc. ROC 22113
OLIOVINOPEPERONCINO

# Premio Galvanina a Carlo Cracco

Giovedì, 21 Agosto 2014 14:19

Al protagonista di Masterchef sarà assegnato questo riconoscimento nell'ambito del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina) a Rimini.

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Chi è Carlo Cracco
Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza. L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.
Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).
Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.
In seguito Cracco lavora presso la "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.
Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.
Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.
Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.
Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l' Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.
Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.
Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.
Carlo Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.
Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class.
Oggi Carlo Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio.
Da settembre 2013 Carlo Cracco ha intrapreso una nuova avventura occupandosi della gestione Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"; al suo interno si trova un bistrot ed il ristorante gastronomico che porta il suo nome.

Il Festival della Cucina Italiana.
Giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.it

Tweet 0 Log In

g+1

Pubblicato in: Attualità

## Redazione

### Ultimi da Redazione

- Cantine in piazza
- Conservazione del vino
- Passitaly 2014
- Ricette del mare e dell'isola
- Oltrevini: 44^ edizione

## Altro in questa categoria:

- Conservazione del vino

Torna in alto

Iscriviti al newslette

ATTUALITÀ

Premio Galvanina a Carlo Cr
Al protagonista di Masterche
assegnato questo riconoscimento nell'ambito del Festival della Cucina Italiana (Parco Terme Galvanina) a Rimini.

Le

# Tutto il gusto italiano. Il Trofeo Galvanina premia Cracco e Marchesi

Domenica, 31 Agosto 2014 18:47

Gli ingredienti per un gran festival della nostra tradizione culinaria ci sono tutti: i sapori delle cucine sparse lungo tutta la penisola e i protagonisti della gastronomia italiana si incontrano alle Terme Galvaninasulle colline riminesi **dal 5 al 7 settembre**. Giunto alla sua quattordicesima edizione, il **Festival della Cucina Italiana** delizierà gli amanti del gusto sano e nazionale in un grande parco dell'enogastronomia.
Tante le declinazioni di un unico Festival per una Rimini capitale del cibo italiano nella tre-giorni organizzata sotto la supervisione di Gianfranco Vissani.
È Festival dello street food; è Festival dell'acqua con la riapertura del reparto di cure idropiniche del parco per bere le acque termali e digestive della Galvanina; si celebra la pasta in un grande ristorante per gustarla in tutte le sue varianti; è Festival della pizza; di scena anche i prodotti ittici tricolore con tracciabilità garantita, le eccellenze della carne italiana e proposte bio.
Sarà divertente cimentarsi in un antico mestiere della tradizione bolognese insieme alle sfogline per imparare i segreti della sfoglia fatta in casa, e seguire le lezioni di grandi chef nella Scuola di Cucina organizzata per l'occasione.
Ultimo ingrediente, il **Trofeo Galvanina** che premierà quest'anno **Gualtiero Marchesi** per la cultura, il suo allievo **Carlo Cracco** per la carriera, Fede e Tinto (di Rai Uno e Decanter) per il giornalismo e la Saclà per l'imprenditoria.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Share Share

PIANETANNUNCI

Accedi · Registrati gratuitamente

+ Pubblica il tuo annuncio gratis

Pianetannunci » Altro ancora » Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

# Regalo Settembre del Gusto a Rimini con Il Festival della Cucina Italiana

Segnala

**ALTRO ANCORA** Data di pubblicazione: 16/08/2014

Ricerca agenti di commercio
- **Rimini, Emilia-Romagna**
Azienda Yn Water Soluzioni per la depurazione dell'Acqua, Ricerca Venditori con spiccate attitudini alla vendita. Settore Ristorazione, Alberghi, uffici ; per...

ASSUMIAMO agenti fisso 1300 più provvigioni - RIMINI
- **Rimini, Emilia-Romagna**
la TRADE UP Italia è in continua espansione ed oggi seleziona nuovi **agenti** commerciali. OFFRIAMO: - contratto di assunzione CCNL COMMERCIO - retribuzione fissa...

DIVENTA AGENTE REPOWER - Emilia Romagna
**REPOWER - Rimini, Emilia-Romagna**
Diventa **agente** Repower , il consulente di compravendita dell'energia. Repower è il fornitore di energia elettrica e gas naturale delle piccole e medie imprese...

Offerte di lavoro da indeed

Nazione: **Italy** Regione: **romagna** Provincia: **Rimini**

Città: **Rimini** Indirizzo: **ParcoGalvanina**

Torna a Rimini, ospitato dal Parco Terme Galvanina, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato Festival della Cucina Italiana che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. Dal 5 al 7 settembre il grande parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con ingresso gratuito, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabaro 6 dalle 10,30 alle 20.00 e domenica 7 con orario 10,30/22.00.
Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.
Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la
kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori di sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.
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.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.
Tanti anche i momenti di spettacolo che allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall'attore Andy Luotto. Si potrà

**Contatta il venditore**

Nome: Giuseppe De Girolamo

Il tuo nome:

Il tuo indirizzo E-mail:

Numero di telefono (opzionale):

Messaggio:

☐ *Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali per le finalità facoltative di promozione e marketing*

☐ *Confermo di aver preso visione dell' **Informativa sulla Privacy***

INVIA

acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.
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.
Giuseppe De Girolamo

Contatta il venditore Condividi

### Consigli utili

- Per evitare truffe paga direttamente o tramite PayPal
- Mai pagare con Western Union, Moneygram o altri servizi anonimi di pagamento
- Non comprare o vendere fuori dal proprio Paese. Non accettare assegni stranieri.
- Questo sito non è coinvolto in nessuna transazione, e non gestisce pagamenti e/o spedizioni, non garantisce transazioni, depositi a garanzia, e non offre "protezione a compratori" o "garanzie per venditori"

Informativa Privacy

Copyright © Editcom Spa
P.IVA 09411070016

Pubblicato su *Ravenna24ore.it* (http://www.ravenna24ore.it)



# Da Ravenna al Festival della Cucina Italiana, lo chef Mattia Borroni sbarca a Rimini

28 agosto 2014 Ravenna [1] Società [2]

## Da Ravenna al Festival della Cucina Italiana, lo chef Mattia Borroni sbarca a Rimini [3]

[4]

Milanese d'origine, romagnolo d'azione, dal 2009 è lavora al ristorante Alexander

Già figura di spicco tra gli chef emergenti segnalati dai grandi esperti, chef del ristorante Alexander di Ravenna, Mattia Borroni, 24 anni, sarà uno dei protagonisti al Festival della

Cucina Italia a Rimini (5-7 settembre) con uno spazio tutto suo dove condurrà lezioni di cucina dedicate ai vegetariani, vegani e celiaci. Una fascia sempre più numerosa di persone che per obbligo o scelta hanno deciso di alimentarsi nel rispetto del proprio corpo e dell'ambiente: a loro la tre giorni del gusto riminese dedica ben tre lezioni condotte dal giovane chef: venerdì 5 settembre alle 17,30 "La cucina vegana"; sabato 6 ore 15 "La cucina celiaca"; domenica 7 ore 17 "Nulla è così difficile", esecuzioni di ricette complesse con tecniche semplici.

Borroni è uno dei più brillanti e promettenti giovani cuochi del panorama italiano, eletto Chef Emergente nel 2014. Milanese d'origine, romagnolo d'adozione, dal 2009 è al ristorante Alexander Ravenna. Le sue lezioni di cucina al Festival della Cucina saranno realizzate al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti del Festival: Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini, solo per fare quattro nomi. Un appuntamento, quello riminese, dedicato alle eccellenze enogastronomiche della penisola: diecimila metri quadrati nel Parco Galvanina con degustazioni di grandi specialità delle regioni italiane, produttori, musica, momenti di spettacolo gratuiti e tanto altro ancora.

Facebook
Twitter
Google+

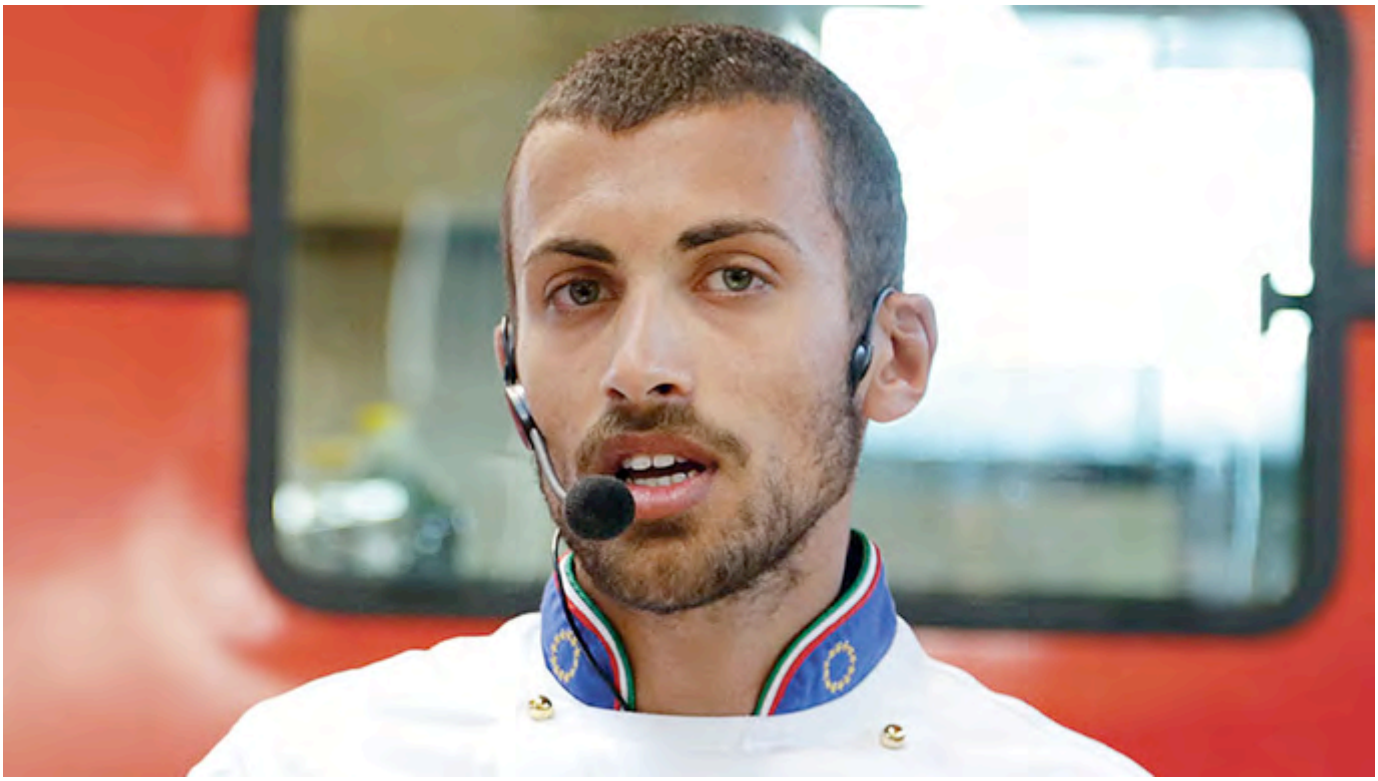
## Scrivi un commento

**Abbiamo bisogno del tuo parere. Nel commento verrà mostrato solo il tuo nome, mentre la tua mail non verrà divulgata.** Puoi manifestare liberamente la tua opinione all'interno di questo forum. Il contenuto dei commenti esprime il pensiero dell'autore che se ne assume le relative responsabilità non necessariamente rappresenta la linea editoriale del quotidiano online, che rimane autonoma e indipendente. I commenti provenienti da utenti verificati [5] andranno immediatamente online, gli utenti non verificati andranno on line successivamente. L'Editore si riserva di cambiare, modificare o bloccare i commenti. E' necessario attenersi alla Policy di utilizzo del sito, alle Policy di Disqus infine l'inserimento di commenti è da ritenersi anche quale consenso al trattamento dei dati personali del singolo utente con le modalità riportate nell'informativa [6].

# Festival della Cucina Italiana a Rimini: il protagonista è lo chef Mattia Borroni di Ravenna

Giovedì 28 Agosto 2014

## Lo chef Mattia Borroni presenterà i pratici corsi sulla cucina Vegetariana e Vegana nella Scuola del Parco Galvanina (Rimini) dal 5 al 7 settembre



*Mattia Borroni*

Già figura di spicco tra gli chef emergenti segnalati dai grandi esperti, chef executive del **Ristorante Alexander di Ravenna**, Mattia Borroni, 24 anni, sarà uno dei protagonisti al Festival della Cucina Italia a Rimini (5-7 settembre) con uno spazio tutto suo dove condurrà lezioni di cucina dedicate ai vegetariani, vegani e celiaci.

Una fascia sempre più numerosa di persone che per obbligo o scelta hanno deciso di alimentarsi nel rispetto del proprio corpo e dell'ambiente: a loro la tre giorni del gusto riminese dedica ben tre lezioni condotte dal giovane chef: **venerdì 5 settembre** alle 17,30 "La cucina vegana"; **sabato 6** ore 15 "La cucina celiaca"; **domenica 7** ore 17 "Nulla è così difficile", esecuzioni di ricette complesse con tecniche semplici.

Borroni è uno dei più brillanti e promettenti giovani cuochi del panorama italiano, eletto Chef Emergente nel 2014. Milanese d'origine, romagnolo d'adozione, dal 2009 è al ristorante Alexander Ravenna. Le sue lezioni di cucina al Festival della Cucina saranno realizzate al cospetto di indiscussi maestri dell'arte gastronomica ospiti del Festival: **Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini**, solo per fare quattro nomi. Un appuntamento, quello riminese, dedicato alle eccellenze enogastronomiche della penisola: diecimila metri quadrati nel Parco Galvanina con degustazioni di grandi specialità delle regioni italiane, produttori, musica, momenti di spettacolo gratuiti e tanto altro ancora.

Spettacolo, Cultura

R.it BOLOGNA

Consiglia Condividi 15 Tweet 0 g+1 0 LinkedIn 0

# A Rimini il festival della cucina italiana con Vissani, Cracco, Angelini e Marchesi

*Tre giorni di gastronomia, cultura e scuole di chef al Parco Terme Galvanina, dal 5 al 7 settembre, c eccellenze del Bel Paese: cibo di strada, pasta, pesce, pizza e carne. Ma anche bere etico, acque terma musica*

di MARCO BETTAZZI

Stampa

02 settembre 2014

Sono i cuochi Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Gino Angelini, oltre al supervisore Gianfranco Vissani, gli ospiti d'onore della 14esima edizione del Festival della cucina italiana, al Parco Terme Galvanina, sui colli di Rimini, da venerdì 5 a domenica 7 settembre. Un vero e proprio poker d'assi a dare lustro a un evento che riunisce tanti festival in uno: un po' scuola di cucina e un po' appuntamento culturale, condito da tanti spazi dedicati alle eccellenze della gastronomia italiana come street food, pasta, pesce, cucina regionale, carne e pizza. Con sezioni dedicate al bere etico, all'acqua termale di Galvanina e alla musica e allo spettacolo, tra cui l'esibizione dell'attore e comico Andy Luotto.
Il Trofeo Galvanina verrà consegnato domenica, e premia quest'anno il maestro Gualtiero Marchesi, a cui si riconosce il merito di aver dato avvio al nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la sezione cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Rai Radio2 per il giornalismo e a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria. Ma oltre ai riconoscimenti il festival è soprattutto un appuntamento per conoscere e gustare da vicino le tante ricchezze della tradizione alimentare italiana, tra gli alberi del Parco Terme Galvanina (ex Bandiera Gialla). Ingresso gratuito, programma su www.festivaldellacucinaitaliana.it.

GUARDA ANCHE by Taboola

Doccia gelata da ridere: tutti i fallimenti sul web

Partita per la Pace, Maradona furioso: "Icardi non doveva giocare"

Ilunga ignora le regole di base del calcio

CONDIVIDI LA SELEZIONE
1913 CARATTERI

FACEBOOK

a Bologna

Scegli una città
Bologna

Scegli un tipo di locale
TUTTI

Inserisci parole chiave *(facoltativo)*

Fatti trovare con la pubblicità di Google. Inizia ora Con un credito di €75.





# Il Talete di Covignano scende in città con una food hall felliniana

*— 23 agosto 2014*

Da uno che imbottiglia il principio di tutte le cose, l'arché del cosmo, e lo vende in mezzo mondo, a partire dalla superpotenza a stelle e strisce, c'è da aspettarsi di tutto. Il Talete di Covignano si chiama **Rino Mini (nella foto)**. E' il filosofo dell'acqua.

Qui non c'è nulla di artificiale. In tempi di eterologa, l'unica fecondazione assistita in vitro, anzi in bottiglia, che si pratica alla Galvanina, è quella con l'inseminazione di succhi naturali nell'elemento primordiale che sgorga dalla cima Paradiso (un nome un programma), San Lorenzo Monte. Dalle banche del succo nascono i fruit drink.

La storia di quest'uomo, che prima di approdare alla guida dell'azienda di famiglia studiava da ufficiale di Marina (l'acqua l'ha accompagnato sempre e dunque un destino dovrà pur esserci), racconta che il lavoro paga e la dedizione all'impresa dà frutti generosi. In un'economia ancora gravemente anemica e dentro un'Italia e un'Europa abuliche più che mai, trovarsi davanti Rino Mini è come toccare con mano che c'è ancora chi scoppia di salute e ne va giustamente fiero.

Senza poltrone ("non ho tempo e quello che faccio voglio farlo bene") in associazioni di categoria, banche e men che meno nella politica ("a me i partiti vanno bene tutti purché facciano l'interesse del territorio"), e anche questo nella Rimini delle cariche "diffuse" lo rende una specie di marziano, trascorre le sue giornate in via della Torretta, fra bottiglie esposte ovunque e meritatamente esibite come trofei: "Passo qui dalle 20 alle 22 ore al giorno", ammette candidamente. "Dedico la vita a questa impresa di famiglia, siamo alla quarta generazione e voglio sperare che ce ne siano tante altre ancora. Credo ci sia molto spazio al mondo per chi produce bene e per chi ha passione e volontà".

Se gli chiedete quale impatto abbia avuto la crisi sulla **Galvanina**, la risposta è questa: "Nessuno, se non quello di dover lavorare di più per fare attenzione al credito, ma in termini di volumi e produzione non ne abbiamo risentito per niente, anzi, quest'anno siamo in crescita del 30%". Grazie al mercato estero, certo, ma – tiene a puntualizzare – "anche grazie al mercato italiano, dove abbiamo seguito la politica della nicchia e dei prodotti di grande eccellenza, diventando gli unici produttori di bevande bio di qualità ineccepibile, scelte che prima o poi pagano".

Ora ha deciso di incastonare un'altra creatura nel suo impero fatto di beverage e ristorazione. "Si chiamerà **Amarcord** e sarà una food hall per i riminesi e i turisti", spiega Mini a *Rimini 2.0*. Manca poco per vederla in funzione per la gioia dei ghiottoni e sorgerà a Rimini nella proprietà della Confraternita di San Girolamo, in via Dante. Uno dei luoghi più belli del centro storico e da tempo in attesa di una idea vincente. "Ad ogni ora si potrà trovare qualcosa da gustare, dalla colazione alla cena, passando per la merenda e l'aperitivo. Salumi, carne, pesce, piada, gelato. Tutto e realizzato con grande specializzazione. Utilizzeremo interamente la struttura esistente, compresa l'ex sede dei Crabs, che ospiterà punti di esposizione dei prodotti". L'apertura? "Se sono ottimista dico novembre, al più tardi dicembre. Funzionerà 24 ore al giorno per 365 giorni l'anno". Per il prossimo Natale Amarcord dovrebbe essere aperto, insomma.

Intanto per settembre (dal 5 al 7) Rino Mini sta preparando la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina italiana**, la seconda con la sua gestione (insieme a *La Madia*) e la prima interamente sulle sue spalle. Un concentrato del meglio dell'enogastronomia dello stivale (cibo di strada, pasta, chianina toscana, pizza, scuola di cucina, vini, acqua termale dell'antica fonte romana e tanto di più) e di chef stellati che messi assieme formano la costellazione più golosa del pianeta.

"La seconda edizione sarà un bel biglietto da visita per la nostra città perché portare a Rimini contemporaneamente **Gualtiero Marchesi**, **Cracco**, **Vissani**, **Gino Angelini**, costituisce un evento – a porte aperte fra l'altro, che non costa nulla venirlo a visitare – unico. Senza contare le ricadute in termini turistici. Portiamo migliaia di persone che dormiranno negli alberghi di Rimini, con ospiti importanti. Le aziende partecipanti al festival portano centinaia e centinaia di pernottamenti".

E qui la filosofia Mini si esprime compiutamente. "Quello che Galvanina sta cercando di realizzare in questo territorio è un distretto del food e beverage di eccellenza. Con un duplice obiettivo: valorizzare le aziende vitivinicole che guadagnano tre bicchieri e la ristorazione storica riminese che va dalla tagliatella alla piadina, ormai dei miti. E non far spegnere il colle di **Covignano**. Io potrei anche fregarmene perché vendo il mio prodotto in tutto il mondo, invece vorrei dar vita ad un polo di attrazione in grado di catturare l'interesse non

solo del riminese, ma del turista, del buyer della grande distribuzione e così via. Il festival non a caso l'abbiamo portato qui mentre prima era itinerante in giro per l'Italia".
Per fare questo Mini ha messo a punto un piano di riqualificazione che parte dalla Galvanina: "Dopo l'estate presenterò in Comune un progetto ambizioso che comprende tutta la nostra proprietà, non solo l'industria ma anche i parcheggi, il parco delle terme, il **Pomod'Oro**, per far nascere un'isola bio, esemplare anche a livello paesaggistico. Utilizzeremo infatti materiali come legno, ferro, pietra, vetro. E all'interno ci saranno tutte le nuove discipline del wellness, per il benessere e la cura del corpo, compresa una ristorazione innovativa: al vapore, erbe, pesce del nostro mare e altro. Sulla carta è già ultimato, stiamo vedendo gli ultimi piccoli dettagli tecnici". Interessa una superficie di 20 ettari circa e anche l'investimento sarà importante. "Se vogliamo continuare a produrre in Italia dobbiamo guardare a questo, altrimenti molto meglio andare all'estero, come hanno fatto altre aziende riminesi. A noi non interessa rimanere in questo territorio se diventa dequalificato e dequalificante. Dequalificato lo è già, per la verità, nel senso che sono morte molte strutture storiche, a partire dal **Paradiso**. Ne sono nate altre che non hanno avuto successo e che hanno portato brutta gente e brutti giri, e quando il territorio non è più gestito da nessuno diventa malavitoso, prendono piede lo spaccio, la prostituzione e poi furti, rapine, addirittura sequestri. Fino all'omicidio del taxista… Perché questo non avvenga bisogna che la vita ritorni su questo colle".
A chi amministra la cosa pubblica, Mini chiede meno burocrazia e più passione per il bene comune. "La **costa romagnola** è stata un modello, con un'offerta di posti letto, ristoranti, ospitalità, stabilimenti balneari che nessuna città al mondo possiede, in proporzione, a livelli così alti. Quello che è mancato negli ultimi anni è stata però la capacità del pubblico di prendere sotto braccio gli imprenditori e camminare insieme a loro sviluppando progetti significativi. Gli imprenditori sono stati lasciati soli, qualsiasi cosa chiedessero non è stata fatta, basta vedere l'immobilismo che caratterizza la spiaggia e la zona turistica. Burocrazia e individualismo hanno bloccato Rimini. Fare gioco di squadra nell'ospitalità e nella ristorazione, anche per abbattere i costi di gestione e puntare alla qualità, è un'esigenza non più rinviabile. Altrimenti non avremo vita lunga. Spero che a Rimini spunti qualcuno che si metta a lavorare con questa prospettiva. Oggi solo l'innovazione paga".

**Claudio Monti**

*Un impero da 40 milioni di fatturato*

*Oltre 100 milioni di bottiglie prodotte all'anno, il 92% del fatturato (attorno ai 40 milioni di euro) realizzato all'estero, di cui il 60% in America e poi Australia, Giappone, Corea del Sud, Europa. Oggi è presente in tutti i continenti. Anche in Russia, peraltro senza pagare le conseguenze dell'embargo, perché assieme al cibo per i bambini, il beverage non viene colpito dal provvedimento.*
*Azienda leader in Romagna, anche a Rimini la Galvanina copre una fetta di mercato fra il 40 e 50%. Nella classifica delle aziende produttrici di acqua si colloca fra le prime otto, subito dietro a colossi multinazionali come il gruppo San Pellegrino, San Benedetto, Ferrarelle, Uliveto, Rocchetta, … "E subito dopo ci siamo noi perché siamo un po' il mostro sacro della qualità, nel senso che il risultato ci deriva solo dalla eccellenza perseguita in tutto quello che facciamo uscire dal nostro stabilimento", dice Mini. Dai contenitori (bottiglie studiate appositamente per sopportare lo stress da esportazione, riciclabili al 100% ma con l'effetto barriera per evitare che si perda l'anidride carbonica) al contenuto.*
*Ha acquistato pure la fonte Val di Meti, ad Apecchio, e se si contano un po' tutte le attività che sono gestite direttamente o in partnership, dà lavoro a qualche centinaio di dipendenti.*
*A proposito di partnership. Col Molino Spadoni, Saclà, e per suo conto con la società di ristorazione "Fattoria Pomod'Oro" (un terzo ciascuno), ha creato "Amici per la tavola" che intende farsi notare nella gastronomia di qualità a livello nazionale e oltre. "Sta per partire un primo spazio all'interno della Rinascente a Cagliari: pizza, piatti tipici romagnoli e il meglio della tradizione culinaria italiana. Aprirà il 26 settembre". In loco sono già ben noti il "Pomod'Oro" di Covignano e "Pomod'Oro Beach" di Riccione, poi ha messo le mani anche nel ristorante "La Frasca" di Milano Marittima, ed ha aperto la prima frutteria a Mirabilandia insieme ad Almaverde Bio (di cui Galvanina è entrata a far parte nel 2011).*

Condividi su:

« Articolo precendente

M5S: "Tardiva e inutile l'azione di responsabilità verso gli ex vertici di Aeradria"

Articolo successivo »

Iraq, paura per i turcomanni assediati dai jihadisti. L'Onu: "Rischio di un nuovo massacro"

# Settembre del Gusto a Rimini con il "Festival della Cucina Italiana"

Redazione 20 Agosto 2014

0 Consiglia

Presso **Parco Terme Galvanina** Dal 05/09/2014 Al 07/09/2014

Informazioni

DOVE
**Parco Terme Galvanina**
Rimini

ORARIO
venerdì 16.00 alle 24.00, sabato dalle 10,30 alle 20 e domenica 10,30-22.

COSTO

VOTO REDAZIONE
0 0

Dal 05/09/2014 Al 07/09/2014

Torna a Rimini, ospitato dal Parco Terme Galvanina, dopo il gran successo riscosso lo scorso anno con la precedente edizione, l'affermato Festival della Cucina Italiana che da 14 anni consecutivamente, con grande attenzione di ogni settore specializzato nell'enogastronomia, si ripropone in maniera itinerante e con le prerogative che l'ideatrice della kermesse Elsa Mazzolini intende portare avanti anche attraverso la sua nota rivista La Madia travelfood. Dal 5 al 7 settembre il grand parco dell'enogastronomia riapre i battenti per ospitare una manifestazione ricca di eventi che si svilupperanno, con ingresso gratuito, venerdì 5 dalle ore 16.00 alle 24.00, sabat dalle 10,30 alle 20 e domenica 7 con orario 10,30-22.

Il Festival proporrà la possibilità di una visione ed un gustare l'enogastronomia a 360 gradi con ristoranti a tema sulla pas il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazior regionali, la scuola di cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina con Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tin e Saclà. Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto su colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezior cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, verrà riproposto il Cibo di Strada c diverse regioni. Torneranno anche ad affiancarli i produttori c sott'olio, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non potrà mancare

un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto “da passeggio” e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.

E per chi volesse Imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole, i Festival riserva un’apposita area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche “arzdore” che hanno fatto della cucina romagnola un ‘marchio’ di bontà. Accanto a loro, nella Scuola di Cucina grandi chef con le lezioni a cui occorre prenotarsi sul sito del Festival.enogastronomica entusiasmante. Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vita Leonardo Spadoni e a Surgital per l’imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest’anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l’imprenditoria. Tanti anche i momenti di spettacolo c allieteranno le tre giornate, coordinati sul palco dall’attore Andy Luotto. Si potrà acquistare gela nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucche filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

In occasione del Festival della Cucina Italiana verrà riaperto il reparto di cure idropiniche del Pa 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.

# Il Premio Nazionale Galvanina “Miglior Chef 2014” a Carlo Cracco

Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

Redazione · 21 Agosto 2014

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto “Carlo e Camilla in segheria” a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un’agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c’è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso “Premio Nazionale Galvanina” nella sezione Cucina. **L’occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino**. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il “Premio Nazionale Galvanina” fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

**Chi è Carlo Cracco** - Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l’I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza. L’istituto fa parte dell’Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963. Ha frequentato l’istituto lavorando per il Ristorante “Da Remo” (Vicenza). Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin. In seguito Cracco lavora presso la “Meridiana” di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l’opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all’Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin. Gualtiero Marchesi lo richiama per l’apertura del suo ristorante L’Albereta” a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni. Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante “Le Clivie”, a Piobesi d’Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l’invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l’apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive. Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l’ Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a RiminiToday!

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco. Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano. Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia. Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class. Ora ricopre il ruolo di presidente dell’Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d’Autore e le eccellenze del nostro territorio. www.maestromartino.it.

# Il Galvanina guarda alla solidarietà premiando Marco Squicciarini

In questi giorni una bambina di tre anni è morta soffocata da un chicco d'uva; solo pochi mesi fa, a distanza di pochi mesi due bambini di meno di tre anni sono deceduti a causa di una polpetta e di un wurstel

Redazione · 2 Settembre 2014

Il prestigioso Premio Galvanina aggiunge una nuova sezione dedicata alla solidarietà. Domenica nell'ambito del Festival della Cucina Italia sarà consegnato il Premio Nazionale Galvanina del Cuore al dottor Marco Squicciarini, medico e formatore di Istruttori per la Rianimazione Cardiopolmonare Pediatrica e Manovre di Disostruzione da Corpo estraneo con l'organizzazione di formazione Nazionale Salvamento Academy (linee guida American Hearth). Questo riconoscimento si aggiunge agli altri quattro da sempre presenti nel Festival, quest'anno assegnati a Gualtiero Marchesi (Cultura), Carlo Cracco (Cucina), Fede e Tinto (Giornalismo), Lorenzo Ercole di Saclà (Imprenditoria).

**Perché il Premio Nazionale Galvanina del Cuore** - In questi giorni una bambina di tre anni è morta soffocata da un chicco d'uva; solo pochi mesi fa, a distanza di pochi mesi due bambini di meno di tre anni sono deceduti a causa di una polpetta e di un wurstel in due ristoranti di due grandi centri commerciali: nessuno li ha saputi aiutare in mezzo a tanta gente. Ogni anno in Italia ci sono 50 famiglie distrutte da tragedie simili a queste: 50 bambini perdono la vita per soffocamento da corpo estraneo (il 27 % dei decessi accidentali – dati 2007 SIP Societa' Italiana di Pediatria) non solo per il "corpo estraneo" che hanno ingerito accidentalmente (palline di gomma, prosciutto crudo, insalata, polpette, caramelle gommose, giochi), ma soprattutto perchè chi li assiste nei primi drammatici momenti di solito non è "formato" a praticare le semplici manovre di primo soccorso con le manovre di disostruzione, con le conseguenze che purtroppo conosciamo. Il soffocamento a causa di corpi estranei (FB) è una delle principali cause di morte nei bambini di età compresa tra 0 e 3 anni ed è comune anche in età più avanzata, fino a 14 anni. Dieci secondi in certi casi valgono anni: sono la vita. La mamma, la nonna, la maestra che conosce, che sa cosa fare, può fermare il tempo e consentire ai soccorsi avanzati di fare la differenza.

Squicciarini, medico e formatore di Istruttori per la Rianimazione Cardiopolmonare Pediatrica e Manovre di Disostruzione da Corpo estraneo, si dedica da 11 anni, come volontario alla diffusione delle nuove linee guida internazionali, che ogni 5 anni peraltro cambiano in tutto il mondo. Ha realizzato decine di convegni, ha formato istruttori in ogni regione italiana prima con la Croce Rossa Italiana (di cui è stato responsabile nazionale) poi con le associazioni nazionali di Pediatria SIMEUP e FIMP .Ha distribuito migliaia di manualetti con il Rotary International, ha stampato oltre 700 mila poster, tramite sponsor che sono stati affissi in ogni dove, ha realizzato 4 dvd sulle manovre che sono sia on line che stampati e diffusi dove vive o gioca un bambino.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a RiminiToday!

Tuttavia non intende fermarsi "solo" a questo. Sta lavorando in Senato affinchè venga varata una legge che renda obbligatorio a maestre ed insegnanti il corso PBLSD (rianimazione cardiopolmonare pediatrica con uso del defibrillatore e manovre disostruzione). In occasione del Festival Squicciarini e Maria Chiara Zucchi, caporedattore del mensile La Madia Travelfood, presenteranno il loro progetto 2015 sulla formazione nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Infatti, poiché quasi il 70% dei casi di ostruzione si verifica a tavola, occorre che il Festival della Cucina dia un primo segnale forte al settore, affinchè chi esce per andare al ristorante si possa sentire al sicuro.

RIMINITODAY

# La pioggia? Al Festival della Cucina Italiana non fa paura: è tutto al coperto

Alla Pasta, infine, è dedicato un grande ristorante che propone decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio

Redazione · 4 Settembre 2014

La pioggia? Al Festival della Cucina Italiana non fa paura, l'intera area infatti è stata coperta. **Su il sipario sulla quattordicesima edizione del buon gusto nel Parco Terme della Galvanina a Rimini, la tre giorni insieme ai protagonisti dell'enogastronomia nazionale, con la supervisione tecnica di Gianfranco Vissani**. Venerdì cancelli aperti alle 16 (sino alle 24) con degustazioni, musica, spettacoli, proposte culinarie e tanto altro ospitati negli oltre 10 mila metri quadrati.

Il ricco menù della giornata prevede alle 16 la lezione di cucina sulla "Sfoglia di una volta" a cura della Mariette di Casa Artusi, le fedeli custodi delle ricette secondo il dettame del Padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. Alle 17,30 ancora un corso, dedicato alla Cucina vegana, insieme allo chef Mattia Borroni del Ristorante Alexander di Ravenna. Alle 19,00 lo chef attore Andy Luotto sarà il protagonista di una divertente lezione su come si prepara la cena.

Alle 21 si anima l'area dedicata agli spettacoli con il Federico Perrotta Show, con speakeraggio, presentazione eventi, animazione anche nell'area del Mercatino. Dopo le 22,30 coinvolgimento del pubblico e Dj set. Tante le proposte culinarie del Festival, all'insegna della tipicità dei prodotti e del prezzo contenuto. C'è la Cucina di strada, nelle sue declinazioni tipiche regionali, forte del suo approccio informale nella degustazione e nella qualità dell'offerta. Ecco serviti la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese. In aggiunta, la presenza di produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari, e naturalmente la piadina romagnola nei vari abbinamenti.

Uno spazio sarà dedicato ai pescatori di Mazara del Vallo con i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi e le ostriche italiane. E che dire della pizza, che accoglierà i visitatori all'ingresso del Parco in un grande spazio gestito dal ristorante Pomod'Oro di Rimini, proposta a pochi euro con le farciture più varie e saporite. Originalissima anche la proposta di due interpreti dell'antica arte salumiera. Uno istrionico, l'altro carismatico. Uno si chiama Ivan Albertelli, origini emiliane, di terribile ha solo l'amore per prosciutti a lunga stagionatura e prodotti di qualità. L'altro è Simone Fracassi, un'istituzione nel Casentino dalle parti di Arezzo, produttore di un prosciutto, la Chianina, che da sola vale il viaggio fino a Rassina.

Due nomi, due garanzie senza bisogno di ulteriori "tagliandi". Due storie che si incrociano per il secondo anno consecutivo a Rimini in uno spazio che li vedrà insieme protagonisti nel loro modo di essere: Fracassi con le sue prelibate proposte di norcineria toscana con la novità dell'hamburger di Chianina, Ivan con quella che lui stesso ha coniato come Salumoterapia, percorso sensoriale di buoni sapori. 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.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** a RiminiToday!

E a corollario del Festival dei Maestri Carnaioli, l'autentica Carne Scozzese, e la Mora Romagnola proposta dalle Officine Gastronomiche Spadoni, allevata nell'allevamento semibrado di Zattaglia a Brisighella: oltre 90 ettari di terreno in cui i pregiati suini neri di Mora Romagnola vivono all'aperto, nutrendosi principalmente di ghiande e degli altri prodotti del bosco. Alla Pasta, infine, è dedicato un grande ristorante che propone decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

# Festival della Cucina Italiana al Parco Terme Galvanina

**Degustazioni enogastronomiche, musica, performance, convegno e tanto altro**

**Telefono** : 0547 23821

**Email** : **festival@lamadia.com**

**www** : **Visita il sito web**

Torna a Rimini il Festival della Cucina Italiana, la 14ma edizione. Il Parco Terme della Galvanina sulle colline di Rimini diventa pee l'occasione un grande parco dell'enogastronomia con la Cucina di Strada, lo 'street food', la Pasta, il Pesce, i Maestri Carnaioli, la Pizza, la Scuola di Cucina, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio per bere sano. E per i piccoli ci sarà un parco dei divertimenti gastronomici tutta per loro. Per dirla in breve, una gigantesca isola del gusto che per tre giorni 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.
Contestualmente avranno luogo le premiazioni dei personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi premi nel panorama nazionale. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e **Decanter** di Rai Radio2 per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoriall.
Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si racconta attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la Costa Adriatica intorno e la consueta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani**.
Ospite d'eccezione lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.
Info e aggiornamenti su www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

**Periodo di svolgimento** : 5, 6 e 7 settembre 2014

**Località** : Parco Terme Galvanina - Rimini Covignano (collina)

**Orario Feriale** : venerdì 16 - 24; sabato 10.30 - 24

**Orario Festivo** : domenica 10.30 - 22

**Ingresso** : gratuito

**Programma** :
FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA
Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".
Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, gli arancini di riso siciliani.
A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

FESTIVAL DELLA PASTA
Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.
Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE
Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi...e ostriche italiane!

Agenda degli eventi

Agosto 2014

| Lun | Mar | Mer | Gio | Ven | Sab | Dom |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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 |

da a ricerca

Notizie
Archivio

Newsletter
Nome:
E-mail:
autorizzo il trattamento dei miei dati personali secondo il D. L. 193/2003. Informativa:
Iscriviti

Prenota online l'hotel a Rimini
Dal Al
Cerca
Stai entrando su riminireservation.it

Guestbook
Richiedi il kit del viaggiatore
Scarica l'audioguida
Video
Club Amici di Rimini

**FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI**
Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un' area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.
A grande richiesta verrà ripresentata anche la **Salumoterapia** di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti.

**FESTIVAL DELLA PIZZA**
La pizza, specialità incontrastata del ristorante **Pomod'Oro di Rimini**, sarà la regina del Festival.
Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite. Un trionfo di profumi e sapori percorrerà l'intero Festival.

**FESTIVAL DEL BERE ETICO**
Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.
Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e coktails fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

**SCUOLA DI CUCINA**
Grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. Sul sito del Festival sarà a disposizione il programma delle lezioni, alle quali ci si potrà iscrivere.
Saranno riproposti anche i corsi per imparare a realizzare la sfoglia romagnola, nelle sue preparazioni più tradizionali.

**FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE**
Sempre 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.

**IL FESTIVAL DELLA MUSICA**
L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

**IL FESTIVAL DEI BAMBINI**
Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

**PREMIO "WEB CHEF"**
Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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.

**Origini storiche** :
Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

**Data ultimo aggiornamento** : 12-08-2014 10:03

indietro

- Informazioni turistiche
- Hotel information
- Archivio fotografico
- Meteo Rimini


Copyright Assessorato al turismo
Assessorato al turismo – Comune di Rimini, Piazzale Fellini 3 – 47900 Rimini Tel +39 0541 704587 – Ufficio informazioni turistiche (IAT) tel +39 0541 53399 fax +39 0541 56598

Ristorazione & Catering

cateringross
CONTATE SU DI NOI www.cateringross.it
ELENCO GROSSISITI

Ricerca articoli

# A Rimini il 14° Festival della Cucina Italiana

*By Redazione on luglio 29, 2014*

Al **Parco Terme Galvanina** di**Rimini**, dal **5 al 7 settembre**2014, torna la 14° edizione del**Festival della Cucina Italiana**. Si tratta di un grande spazio dedicato all'**enogastronomia**, con ristoranti a tema (la pasta, il pesce, la carne) e con le proprie interpretazioni regionali. Al pubblico saranno proposte degustazioni, **lezioni di cucina**,**incontri**, e **momenti culturali**. Ampio spazio allo **Street Food** nelle sue molteplici interpretazioni regionali, a partire dalla piadina romagnola con i salumi locali, fino al pesce fritto da passeggio e crudo di Mazara del Vallo. Inoltre ci sarà uno spazio dimostrativo dedicato alle storiche "**razdore**", le signore romagnole intente a preparare le famose **sfogline**, la pasta fatta a mano.

Durante tutto il Festival verrà riaperto **l'antico percorso Romano**

**dell'acqua minerale Galvanina** dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente e dove 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.

Infine, evento nell'evento, l'assegnazione del **Trofeo Galvanina,**diviso in quattro sezioni: la cultura, la cucina, l'imprenditoria e il giornalismo, e assegnato ad altrettanti personaggi che si sono contraddistinti nei rispettivi settori. Il premio, che negli anni passati è stato conferito a figure del calibro di Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi, Pierluigi Celli, Gianfranco Vissani, Niko Romito, Leonardo Spadoni, Surgital, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta, solo per citarne alcuni, quest'anno sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, per il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.

**Lucilla Meneghelli**

cateringross CONTATE SU DI NOI www.cateringross.it ELENCO GROSSISTI



# Marchesi e Cracco insieme al Premio Galvanina

*By Redazione on agosto 26, 2014*

Ritorna il **Festival della Cucina Italiana**, dal 5 al 7 settembre, kermesse enogastronomica internazionale, per la promozione del patrimonio agroalimentare, tra le più rilevanti, che vedrà assegnare anche quest'anno il **Premio Nazionale Galvanina**, a chi più si è distinto nella promozione della cultura culinaria della Penisola. Un vero e proprio festival della bontà che nelle precedenti edizioni, aveva fatto tappa all'Isola d'Elba, a Pergola, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano, a Londra, e che per il secondo anno consecutivo avrà luogo presso il Parco Terme della Galvanina, a Rimini, confidando di superare il record delle 32.000 presenze raggiunto l'anno scorso.

Nomi di spicco anche in questa XIV° edizione, che si conferma vitale e autorevole: il premio alla cultura, andrà a Gualtiero Marchesi; alla carriera allo chef Carlo Cracco; il premio per il giornalismo, a Fede e Tinto di Rai Uno e Rai Radio2, e il premio per l'imprenditoria, alla Saclà.

**Gualtiero Marchesi**, tra i padri della moderna cucina italiana, riceverà "Il Premio Nazionale Galvanina alla Cultura", che fu assegnato a **Tonino Guerra** e a **Vittorio Sgarbi**. Chef, fondatore di Alma, figura illustre in Italia e all'estero, innovatore tra i più raffinati, che ha saputo portare il *made in Italy* nel mondo, un ambasciatore della cultura gastronomica italiana nella sua più alta accezione, che poche settimane fa ha inaugurato all'età di 84 anni, l'Accademia **Gualtiero Marchesi** a Milano, in via Bonvesin de la Riva numero 5, un laboratorio di sperimentazione dove formare i cuochi di domani.

**Carlo Cracco** invece, riceverà il "Il Premio Nazionale Galvanina – Miglior Chef 2014", che in passato venne consegnato a **Gianfranco Vissani** e **Niko Romito**. Lo chef protagonista di Masterchef, vicentino di nascita e milanese di adozione, è stato allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, e ha saputo incarnare la figura del cuoco del XXI secolo, attento e curioso sperimentatore, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. I primi mesi del 2014 ha inaugurato il ristorante "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, e ricoprirà l'incarico di Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015.

Un intenso programma quello del 14° Festival della Cucina Italiana, con i maggiori protagonisti della cultura enogastronomica italiana, sviluppato attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, musica, spettacoli convegni, benessere, nello straordinario e vivace palcoscenico di Rimini e della Costa Adriatica, con la consueta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani. Ospite d'eccezione lo chef riminese **Gino Angelini**, sempre ai vertici della cucina in America.

Per saperne di più: www.festivaldellacucinaitaliana.it

**Luca Bonacini**

carousel chef Festival della cucina italiana news Premio Nazionale Galvanina

Scopri la gamma ▸

FACEBOOK

Ristorazione & Catering
Like You like this.
You and 13,110 others like Ristorazione & Catering.

Facebook social plugin

ULTIMI POPOLARI COMMENTI

**Olio Gold Star: al servizio della ristorazione**
Italian Food Trading nasce 10 anni fa dalla passione...
Pubblicato da 22 ore 0

**Il Gnocco a New York**
La cucina emiliana non conosce confini, e raggiunge con...
Pubblicato da 22 ore 0

**Il Country Food di EXPO RURALE 2014**
L' "agri-cultura" al centro della bellezza, della condivisione e...
Pubblicato da 24 ore 0

**Marchesi e Cracco insieme al Premio Galvanina**
Ritorna il Festival della Cucina Italiana, dal 5 al...
Pubblicato da 2 giorni 0

ARTICOLI CORRELATI

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna



# Al Galvanina arriva Cracco, il "miglior chef 2014". Premiazione al Festival della cucina italiana domenica 7 settembre.

Chef a Domicilio
cucinagourmetadomicilio.it
Qualità. Gusto, Emozione. L'Alta Cucina a casa propria.
Rhodiola Rosea 300 mg
Sono dimagrita in 3 sett.

credit- Chico DeLuigi

**RIMINI**. Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, **Carlo Cracco** rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data **domenica 7 settembre** c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "**Premio Nazionale Galvanina**" nella sezione **Cucina**. L'occasione è la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014)** in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

**Il Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

**Info Festival della Cucina Italiana:**

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;

Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;

Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.

**Ingresso gratuito**

facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

(Visited 5 times, 5 visits today)

Rimborsi Medici 1982-2006
consulcesi.it
345 Mln € a Migliaia di Medici! Il Diritto NON è prescritto, informati

**Ti potrebbe interessare anche...**

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna



# Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco e Gino Angelini al Festival della Cucina Italiana. Dal 5 al 7 settembre Rimini capitale del cibo d'Italia.

festival cucina italiana

Prova Google AdWords ora
google.it/adwords
Raggiungi i tuoi clienti online. Inizia subito con un credito di €75

**RIMINI. Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Festival della Cucina Italiana,** giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni **(5-7 settembre)** trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina**, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere.

**Tanti Festival in uno**, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un

ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA. Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera". Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese… A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

FESTIVAL DELLA PASTA. Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE. Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI. Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger. A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.

FESTIVAL DELLA PIZZA. La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

FESTIVAL DEL BERE ETICO. Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo. Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA. La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni. Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE. Sempre 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.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA. L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

IL FESTIVAL DEI BAMBINI. Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

PREMIO "WEB CHEF". Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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**

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

**Info Festival della Cucina Italiana:**

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Ingresso gratuito.

(Visited 3 times, 3 visits today)

Rimborsi Medici 1994-2006

consulcesi.it

345 Mln € di rimborso a migliaia di medici! Il diritto NON è prescritto

**Ti potrebbe interessare anche...**

Al Galvanina arriva Cracco, il "miglior chef 2014". Premiazione al Festival della cucina italiana domenica 7 settembre.

RIMINI. Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosa...

MEDIA
News
Le aziende informano
7Gold
Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO
Sapori&Dintorni Conad
7Gold
News da Italia a Tavola

NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

| « | AGOSTO 2014 | | | | | » |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

OGGI

PROSSIMI EVENTI:

Gelato Festival 2014
01.05.2014 - 10.08.2014

Cena di Note 2014 - Cavaion Veronese (Vr), Venezia, Arcugnano (Vi), Portobuffolè (Tv)
04.06.2014 - 10.10.2014

Emilia-Romagna è Un Mare di Sapori 2014
29.06.2014 - 19.09.2014

Fassa fuori menù - Canazei (TN)
04.07.2014 - 14.09.2014

Feste del Vino della Tuscia 2014 - Viterbo
24.07.2014 - 18.08.2014

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Solidarietà e festa con gli chef U.J.R.
14.07.2014

Cantine Aperte 2014 - Intervista a Carlo Pietrasanta
26.05.2014

Congresso U.I.R. 2014 - Albinea Canali (RE)
01.04.2014

Prova d'orchestra - Convention Conad
25.11.2013

Presentazione della Guida ai

media > news

+ PREFERITI

# A Gualtiero Marchesi il Premio Nazionale Galvanina per la cultura

08 Agosto 2014

Quella di **Gualtiero Marchesi** è una storia di sperimentazioni, di successi e di riconoscimenti internazionali. Inevitabile che il suo percorso finisse per incrociare il prestigioso **Premio Nazionale Galvanina**, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico. Quattro le categorie del premio: cultura, cucina, imprenditoria e giornalismo. Quest'anno **Marchesi** si aggiudica il Premio Nazionale Galvanina per la cultura, assegnato in passato a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012) e Pier Luigi Celli (2013).

La consegna avverrà domenica 7 settembre alle 17.30 a Rimini, nel corso del **Festival della Cucina Italiana**, evento che, giunto alla XIV edizione, raccoglie il meglio del cibo e del vino della nostra penisola. Il premio Galvanina andrà così ad aggiungersi ai già numerosi riconoscimenti raccolti negli anni da Gualtiero Marchesi, a cominciare dall'Ambrogino d'Oro per arrivare al premio de *Le Grandes Tables du Monde*, passando per il Premio Paul Harris del Rotary, il premio internazionale alla carriera del settimanale spagnolo *Metropoli*, il premio Le grandi Guglie, il Premio Nonino... Tappe di un cammino iniziato negli anni '40 al Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera e giunto il 18 giugno di quest'anno all'inaugurazione dell'**Accademia Gualtiero Marchesi** a Milano, in via Bonvesin della Riva n°5, dove nel 1977 lo chef aveva aperto il suo primo ristorante. Un luogo di studio e sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, con l'obiettivo di insegnare il buono e curare il bello... missioni di tutta una carriera.

## Tag

cucina italiana, Gualtiero Marchesi

news ^

**News**
successivo: Con un calice di vino e il naso all'insù

EVENTI

Festival della cucina italiana 2014

NEWS

# Il Festival della Cucina Italiana di Rimini premia Carlo Cracco

Food, News redazione@saporinews.com

Tweet 0

Mi piace

Il **Festival della Cucina Italiana** di **Rimini** premia **Carlo Cracco**.Nell'ambito della 14^edizione del Festival della Cucina Italiana, in programma a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014) a Carlo Cracco, prestigioso chef, ambasciatore della cucina italiana nel mondo, sarà conferito domenica 7 settembre, il prestigioso "**Premio Nazionale Galvanina**" nella sezione Cucina. Cracco succede ad altri illustri chef che nelle precedenti edizioni hanno ritirato il premio, tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013).

Il Festival della Cucina Italiana è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei. Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) ed all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini, nel Parco Terme della Galvanina, trasformato per l'occasione in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Le iniziative e le manifestazioni saranno effettuate, ad ingresso libero, venerdì 5 settembre (ore 16-24); sabato 6 settembre (ore 10,30-24) e domenica 7 settembre (ore 10,30-22).

**www.festivaldellacucinaitaliana.it**

**www.maestromartino.it**

Carlo Cracco | Festival della Cucina Italiana | Rimini

Ti piace questo articolo? Condividilo!

0 Tweet 0 Mi piace

*Cerca nel sito*

ARTICOLI SUGGERITI

**Latterie Vicentine presenterà a settembre la forma gigante del Formaggio della Transumanza**
*08/2014*

**Al Vidiciatico Street Food tanti sapori da gustare**
*08/2014*

**Frutta & Verdura, il gusto delle stagioni**
*07/2014*

**Cammino culinario di San Giacomo: passeggiate e alta cucina nei rifugi del Tirolo austriaco**
*07/2014*

**Trapani...sole, mare, vento... ma poi tutti alla Cantina siciliana!**
*07/2014*

POPOLARI

**Premio Italia a Tavola e restyling del mensile**
*11/2013*

**Il Peperoncino più piccante del mondo**
*07/2011*

**The International six-day Gelato event**
*07/2011*

« Ai nastri di partenza la terza edizione del grande concorso “Scrivi la tua… Da Regione 50 mila euro per fusione dei Comuni dell’Emilia-Romagna »

# Il Premio Nazionale Galvanina alla Cultura a Gualtiero Marchesi

Pubblicato 6 mercoledì 2014 18:47

(Sesto Potere) – Rimini – 6 agosto 2014 – Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l’insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome.

Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del “made in Italy” nel mondo, Marchesi è l’ambasciatore che l’ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni ’40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all’età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l’Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. “La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte”. Il fil rouge di un’intera vita.

marchesi

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell’ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

Info Gualtiero Marchesi

Il 14 ottobre 2013 riceve a Marsiglia da “Les Grandes Tables du Monde”, prestigiosa associazione che riunisce 156 ristoranti al mondo, il premio ad onore in una serata dedicata a lui.

Sempre ad ottobre 2013 è nominato membro dell’Altagamma International Honorary Council; la Fondazione Altagamma riunisce le aziende italiane che operano nella fascia più alta del mercato, si distinguono per innovazione, qualità, servizio, design e prestigio, ed esprimono la cultura e lo stile italiani nella gestione d’impresa e nel prodotto.

Il 18 giugno 2014 inaugura l’Accademia Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva numero 5, indirizzo significativo per la storia del Maestro che rappresenta un vero e proprio “Ritorno al futuro”. Un luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, dove la cucina e l’arte, in tutte le sue manifestazioni, dalla musica alla scultura, alla pittura, all’architettura, al teatro …potranno contribuire alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo sia gli adulti sia i bambini.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 14ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Emilia-Romagna. Dopo avere fatto tappa in giro per l’Italia (Isola d’Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all’estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in ‘parco tematico’ dell’enogastronomia.

# A Rimini il Festival della Cucina Italiana con Marchesi, Cracco, Vissani e Angelini

Pubblicato 29 venerdì 2014 18:24

(Sesto Potere) – Rimini, 29 agosto 2014 – Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazionale Galvanina. Tra i protagonisti Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto.

Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (5-7 settembre) trasforma Rimini nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del Parco Terme Galvanina, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

marchesi

Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani e un ospite d'eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Premio Nazionale Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese…

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

carlo cracco

FESTIVAL DELLA PASTA

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.

FESTIVAL DELLA PIZZA

La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

panoramica

FESTIVAL DEL BERE ETICO

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA

La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.

Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE

Sempre 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.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA

L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli. IL FESTIVAL DEI BAMBINI

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

PREMIO "WEB CHEF"

Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

**Articolo pubblicato sul sito** sestopotere.com

**sestopotere.com**

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

**Estrazione** : 21/08/2014 18:45:00
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-200386-20140821-1634654681.pdf
**Audience** :

http://www.sestopotere.com/il-premio-nazionale-galvanina-miglior-chef-2014-a-carlo-cracco/

# Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" a Carlo Cracco

Pubblicato 21 giovedì 2014 14:41 (Sesto Potere) - Rimini - 21 agosto 2014 - Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef.

Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

HOME EMILIA-ROMAGNA TOSCANA E MARCHE VENETO E NORD EST LOMBARDIA E NORD OVEST POLITICA ECONOMY E WEB COSTUME E SOCIETÀ

Il Premio Nazionale Galvanina "Miglior Chef 2014" a Carlo Cracco

Pubblicato 21 giovedì 2014 14:41

(Sesto Potere) – Rimini – 21 agosto 2014 – Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale.

Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data **domenica 7 settembre** c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "**Premio Nazionale Galvanina**" nella sezione **Cucina**. L'occasione è la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014)** in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Carlo Cracco

**Chi è Carlo Cracco**

Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C. a Recoaro Terme, vicino Vicenza. L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.

Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).

Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

In seguito Cracco lavora presso la "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carlon (Senderens, Paris). Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri. Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.

Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l' Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.

Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.

Carlo Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.

Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class.

Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide.

E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso " Premio Nazionale Galvanina " nella sezione Cucina .

L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino.

Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Chi è Carlo Cracco Nato a Vicenza nel 1965, ha frequentato l'I.P.C.

Copyright sestopotere.com -

a Recoaro Terme, vicino Vicenza.

L'istituto fa parte dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo, istituita nel 1963.

Ha frequentato l'istituto lavorando per il Ristorante "Da Remo" (Vicenza).

Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

In seguito Cracco lavora presso la "Meridiana" di Garlenda (Savona), Hotel di Charme della catena Relais & Chateux di Savona.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris).

Cracco finalmente torna in Italia, a Firenze, dove diventa primo chef all'Enoteca Pinchiorri.

Durante la sua conduzione, il ristorante ottiene le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni.

Subito dopo questa esperienza si sposta in Piemonte dove apre il ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo).

Qui, dopo solo un anno, conquista la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive.

Il ristorante è aperto dal 2001, in un edificio elegante nel centro di Milano; con il suo arrivo il ristorante ha guadagnato le due stelle Michelin, 18,5/20 per l' Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso.

Nel 2007 è stato nominato uno dei 50 migliori Ristoranti al mondo.

Da Luglio 2007 Carlo Cracco è Chef Patron del Ristorante Cracco.

Nel 2012 è stato incaricato dalla famiglia Trussardi di occuparsi della gestione e del rinnovo del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano.

Carlo Cracco è uno dei tre giudici del noto reality show Masterchef Italia.

Nel 2012 ha inizio la collaborazione con Singapore Airline dove lo chef Cracco si occupa della creazione dei menù per la business e la first class.

Oggi Carlo Cracco ricopre il ruolo di presidente dell'Associazione Maestro Martino, associazione no-profit il cui obiettivo principale è quello di promuovere la Cucina d'Autore e le eccellenze del nostro territorio.

Copyright sestopotere.com -

sestopotere.com

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

**Estrazione** : 21/08/2014 18:45:00
**Categoria** : Attualità
**File** : piwi-9-12-200386-20140821-1634654681.pdf
**Audience** :

http://www.sestopotere.com/il-premio-nazionale-galvanina-miglior-chef-2014-a-carlo-cracco/

www.maestromartino.it Da settembre 2013 Carlo Cracco ha intrapreso una nuova avventura occupandosi della gestione Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"; al suo interno si trova un bistrot ed il ristorante gastronomico che porta il suo nome.

Il Festival della Cucina Italiana.

Giunto alla 14ª edizione, è uno degli eventi enogastronomici più rilevanti per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano, spesso rapportato a quello degli altri Stati europei.

Dopo avere fatto tappa in giro per l'Italia (Isola d'Elba, Pergola, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano) e all'estero (Londra), per il secondo anno consecutivo si svolgerà a Rimini nel Parco Terme della Galvanina, trasformato in 'parco tematico' dell'enogastronomia.

Info Festival della Cucina Italiana: Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00; Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00; Domenica 7 settembre ore 10,30-22,00.

Ingresso gratuito facebook:

Copyright sestopotere.com -

(http://acquaserver.com/admin/www/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=4696__zoneid=57__cb=704bf3c01a__ap_domain=www.teatronaturale.it__oadest=https%3A%2F%2Fwww.vinix.com%2F%3Futm_source%3Dvinoclic)



# A Gualtiero Marchesi il Premio Galvanina

0 0 Google + 0 0

Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi. La sua è una storia di successi, di sperimentazioni, di riconoscimenti mondiali, una missione che ha per fine l'insegnamento del buono e la cura del bello: questi i due aggettivi alla base della Fondazione che porta il suo nome. Perché se oggi la cucina è un tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale, in un percorso iniziato negli anni '40 del secolo scorso, al Kulm di St. Moritz, in età adolescenziale. Un cammino mai interrotto e che oggi, all'età di 84 anni, lo ha portato a inaugurare l'Accademia Gualtiero Marchesi a Milano in via Bonvesin de la Riva numero 5, luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione. "La cucina è di per sé scienza; sta al cuoco farla divenire arte". Il fil rouge di un'intera vita.

Inevitabile che il suo nome finisse per incrociare la strada del prestigioso Premio Nazionale Galvanina, da anni tra i riconoscimenti più importanti in ambito enogastronomico, culturale ed economico, per essere stato assegnato a personaggi che indiscutibilmente si sono distinti nei loro settori di competenza: negli anni passati il premio alla cultura è stato conferito a Tonino Guerra (2011), Vittorio Sgarbi (2012), Pier Luigi Celli (2013). La consegna del Premio avverrà domenica 7 settembre alle ore 17,30 a Rimini, nell'ambito della quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014).

di **C. S.**
pubblicato il **06 agosto 2014** in **Tracce > Gastronomia**

0 0 Google + 0 0

## ULTIMI ARTICOLI

Comune di Andria parte civile nel processo contro gli indagati della frode sull'olio di oliva (/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/19669-comune-di-andria-parte-civile-nel-processo-contro-gli-indagati-della-frode-sull-olio-di-oliva.htm)

Al Sana riflettori Icea sul valore della certificazione nell'eco bio cosmesi (/strettamente-tecnico/eventi/19668-al-sana-riflettori-icea-sul-valore-della-certificazione-nell-eco-bio-cosmesi.htm)

No ad aumenti del tempo di conservazione delle uova: rischio salmonella (/tracce/salute/19667-no-ad-aumenti-del-tempo-di-conservazione-delle-uova-rischio-salmonella.htm)

Xylella fastidiosa, il Ministero delle politiche agricole fissa i paletti (/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/19666-xylella-fastidiosa-il-ministero-delle-politiche-agricole-fissa-i-paletti.htm)

Tutt'Olio a Malcesine, per passeggiare tra gli oliveti del Garda (/tracce/gastronomia/19665-tutt-olio-a-malcesine-per-passeggiare-tra-gli-oliveti-del-garda.htm)

(/archivio.htm)

(http://acquaserver.com/admin/www/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=4692__zoneid=59__cb=b113bf2926__ap_domain=www.teatronaturale.it__oadest=https%3A%2F%2Fwww.vinix.com%2F%3Futm_source%3Dvinoclic)

thetravelnews
NOVITÀ, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI



# Festival della Cucina Italiana

4 settembre 2014 | GOURMET, Italy | Nessun commento

Like Share 8

*Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre il grande parco a tema sull'enogastronomia italiana*

**Di Raffaella Parisi**

Un grande parco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Trofeo Galvanina a Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Torna a Rimini dal 5 al 7 settembre, ricco di novità, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla 14^ edizione.
Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso – 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione da parte di carta stampata, new media e tv nazionali – i 10.000 mq di Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si apprestano ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.
Contestualmente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.

Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.

Un Festival della Bontà insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora. Insomma, tanti Festival in uno, con Rimini e la Costa Adriatica intorno e la consueta supervisione tecnica del Maestro Gianfranco Vissani.
Ospite d'eccezione lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America.

FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA
Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, gli arancini di riso siciliani.
A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

FESTIVAL DELLA PASTA
Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio. Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinita la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

IL FESTIVAL DEL PESCE
Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI
Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un' area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.
A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti.

FESTIVAL DELLA PIZZA
La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod' Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite. Un trionfo di profumi e sapori percorrerà l'intero Festival.

FESTIVAL DEL BERE ETICO
Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo. Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e coktails fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

SCUOLA DI CUCINA
Grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. Sul sito del Festival sarà a disposizione il programma delle lezioni, alle quali ci si potrà iscrivere. Saranno riproposti anche i corsi per imparare a realizzare la sfoglia romagnola, nelle sue preparazioni più tradizionali.

FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE
Sempre 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.

IL FESTIVAL DELLA MUSICA
L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli. Cuoco eccellente si esibirà anche ai fornelli, con il condimento di tanta allegria.

IL FESTIVAL DEI BAMBINI
Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

PREMIO "WEB CHEF"
Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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 14ª 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: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.
Ingresso gratuito
facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana.

- Post to Facebook
  8
  8

**Lascia un Commento**

Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

Registrati!
email password accedi
hai dimenticato la password?
ricerca avanzata
cerca in Cerca

Tags:
alto adige, balsamico, chef, cibo, degustazione, degustazione vino, degustazioni, distillati, emilia romagna, enogastronomia, evento, evento food, evento travel, evento vino, extravergine, food, formaggi, liguria, lombardia, marche, mariella belloni, milano, news, nuovo vino, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, parma, piemonte, puglia, toscana, travel, trentino alto adige, treviso, veneto, verona, vino, wine

PUBBLICITÀ
"Acquisto da solo o in compagnia!"
Vinix GrassrootsMarket
leale, diretto, dal basso



# 14° Festival della Cucina Italiana

Tweet 2

Rimini (RN) - Parco Terme Galvanina
dal 05 settembre 2014 al 07 settembre 2014
*di Mariella Belloni*

Articolo georeferenziato

## Parco Terme Galvanina - Rimini Alta 5-6-7 settembre 2014

Un grand eparco dell'enogastronomia con ristoranti a tema sulla pasta, il pesce, la tradizione romagnola, la carne nelle interpretazioni regionali e internazionali, la scuola di cucina con grandi chef, l'antico percorso Romano dell'acqua minerale Galvanina e le sue Bibite Bio, il Premio Nazionale Galvanina. Tra i protagonisti Gialtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini, Fede e Tinto, Lorenzo Ercole (azienda F.lli Saclà), Andy Luotto.

**Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini**. Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina**, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

Tanti Festival in uno, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un ospite d'eccezione, lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** nella sezione Cucina, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a **Lorenzo Ercole** dell'azienda **Fratelli Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

**Festival della Cucina di Strada**

Sempre più apprezzato, il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sta riscuotendo un crescente

Mariella Belloni
e-mail
Leggi tutto...

Archivio
Settembre 2014
Agosto 2014
Luglio 2014
Giugno 2014
Maggio 2014
Aprile 2014
Marzo 2014
Febbraio 2014
Gennaio 2014
Dicembre 2013
Novembre 2013
Ottobre 2013
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

successo presso il pubblico che, con un approccio semplice e poco costoso, può degustare le espressioni più tradizionali della cucina "povera".

Il Festival garantisce un ingrediente in più: la qualità dei prodotti. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le più profumate verdure pugliesi, il riso di una famosa riserva nel Pavese…

A questa offerta si affiancheranno produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

Festival della Pasta

Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, ossia la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, è dedicato un grande ristorante che proporrà decine di ricette e sughi diversi, accompagnando i piatti con vino o birra a prezzi più popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio.

Tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa: è infinta la carrellata di golosità delle cucine regionali proposte in questa sezione del Festival.

Il Festival del Pesce

Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa l'offerta di cui il Festival si fa portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi…e ostriche italiane!

Festival dei Mastri Carnaioli

Torna la rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro: in un'area del Parco Terme verranno proposte 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 anche sotto forma di hamburger.

A grande richiesta verrà ripresentata anche la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone "Made in Italy" e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.

Festival della Pizza

La pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Oro di Rimini, sarà la regina del Festival. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri appassionati di questo "piatto" prelibato potranno sbizzarrirsi. E la qualità sarà il sigillo di ogni preparazione, dai pomodori alla mozzarella, fino alle farciture più saporite.

Festival del Bere Etico

Le bibite bio, i succhi al 100% di frutta e persino di verdura biologica. Sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo.

Ma, all'insegna della moderazione, si potrà anche degustare birra artigianale di qualità e cocktail fantasiosi, al fresco del parco, con il sottofondo di buona musica.

Scuola di Cucina

La sfoglia come si faceva un tempo, la cucina vegana e vegetariana, le lezioni dei grandi chef ai fornelli. Sono il piatto forte della scuola di cucina che propone ben 9 appuntamenti per tutti gli appassionati con lezioni semplici e pratiche per conoscere i segreti della cucina di casa. Le lezioni sulla sfoglia d'un tempo e sulla Piadina romagnola saranno condotte dalle Mariette di Casa Artusi, quelle sulla cucina vegetariana e vegana saranno guidate dello chef Mattia Borroni.

Ad arricchire il piatto due impedibili appuntamenti: Rimini chiama Los Angeles insieme a Gino Angelini e i suoi allievi; Prepariamo la cena con il celebre chef-attore Andy Luotto.

Date e orari dei corsi: www.festivaldellacucinaitaliana.it

Festival dell'Acqua Salutare

Sempre 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

Luglio 2012
Giugno 2012
Maggio 2012
Aprile 2012
Marzo 2012
Febbraio 2012
Gennaio 2012
Dicembre 2011
Novembre 2011
Ottobre 2011
Settembre 2011
Agosto 2011
Luglio 2011
Giugno 2011
Maggio 2011
Aprile 2011
Marzo 2011
Febbraio 2011
Gennaio 2011
Dicembre 2010
Novembre 2010
Ottobre 2010
Settembre 2010
Agosto 2010
Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010
Febbraio 2010
Gennaio 2010
Dicembre 2009
Novembre 2009
Ottobre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009
Dicembre 2008
Novembre 2008
Ottobre 2008
Settembre 2008

Risorse

home
autori
esperti
vino
olio
news
eventi
food
travel
marketing

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.

Il Festival della Musica

L'attore e comico Andy Luotto intratterrà il pubblico in gustosi siparietti e presenterà via via gli intermezzi musicali e gli spettacoli.

Il Festival dei Bambini

Pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta Bio: si rivolge anche ai bambini questa edizione del Festival, perché le famiglie avranno qui il loro esclusivo Parco dei divertimenti gastronomici.

Premio "Web Chef"

Ritorna per il secondo anno il premio "WEB Chef", 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'è il Festival della Cucina Italiana

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

Info Festival della Cucina Italiana:
www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.
Ingresso gratuito

facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

Pubblicato il 03 settembre 2014 in Food | Letto 124 volte | Permalink | [0] commenti

Tags

## 0 Commenti

## Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

distillati
club
contatti

Interagisci

feed rss area food

PUBBLICITÀ

Ultimi Commenti

claudia donegaglia su
La chiarifica del garagista
il 03.09.2014 alle 21:09

Pierangelo Morello su
La chiarifica del garagista
il 03.09.2014 alle 14:11

claudia donegaglia su
La chiarifica del garagista
il 03.09.2014 alle 12:50

Luca Ferraro su
Legno Nero
il 03.09.2014 alle 09:05

Luca Risso su
La chiarifica del garagista
il 03.09.2014 alle 08:44

Pierangelo Morello su
La chiarifica del garagista
il 03.09.2014 alle 08:39

claudia donegaglia su
La chiarifica del garagista
il 02.09.2014 alle 21:28

pubblicità | Aggiungi ai preferiti | aggiungi alla barra di Google | Feed Rss

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione
Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.
E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.
Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684
Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991

tiscali:

# Festival cucina premia Marchesi

ANSA
(ANSA) - RIMINI, 6 AGO - Andrà a Gualtiero Marchesi il Premio nazionale Galvanina alla cultura al Festival della Cucina Italiana, dal 5 al 7 settembre a Rimini. "Se la cucina italiana ha avuto come padre Pellegrino Artusi, il suo figlio prediletto non può che essere Gualtiero Marchesi" spiega la motivazione della giuria. E ancora, si legge: "se oggi la cucina è un tratto distintivo del 'made in Italy' nel mondo, Marchesi è l'ambasciatore che l'ha fatta conoscere a livello internazionale".
06 agosto 2014

Stampa Chiudi

PUBBLICITA' EMERGENCY

Domenica 24 Agosto 2014 08:42

# IL PREMIO NAZIONALE GALVANINA "MIGLIOR CHEF 2014" A CARLO CRACCO

Scritto da Claudio Zeni

Consiglia 0 Mi piace 0 Tweet 0

Lo abbiamo conosciuto alle prese con severi giudizi su esecuzioni e dosaggio di ingredienti sotto i riflettori del celebre Talent di Masterchef. Allievo di due mostri sacri della cucina come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Carlo Cracco rappresenta la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del ventunesimo secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale. Lo chef vicentino è un concentrato di attivismo e di nuovi stimoli, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo 2015, dal febbraio scorso ha aperto "Carlo e Camilla in segheria" a Milano, per citare le sue ultime due sfide. E in questa un'agenda in eterno movimento e fitta di impegni, alla data domenica 7 settembre c'è segnata anche la località di Rimini che gli tributerà il prestigioso "Premio Nazionale Galvanina" nella sezione Cucina. L'occasione è la quattordicesima edizione del Festival della Cucina Italiana (5-7 settembre 2014) in programma sulle colline riminesi, tre giorni con il meglio del cibo e del vino. Cracco raccoglie il testimone da altre illustri firme della cucina italiana: tra gli ultimi, Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012) e Niko Romito (2013) a cui in particolare il "Premio Nazionale Galvanina" fu foriero di soddisfazioni visto che poche settimane dopo arrivarono le Tre Stelle Michelin.

Claudio Zeni

Mi piace 0 Consiglia 0 Aggiungi un commento

Pubblicato in Turismo&libri

Claudio Zeni

## Dallo stesso autore

- LA TERRAZZA DI BORGO SAN FELICE
- SAPORE DI MARE A BORGOBRUFA
- A TODI LE CASSETTE DI LEGNO DIVENTANO ARTE
- CORRERE A NEW YORK CON HOTELPLAN
- LIBRI: TOP TEN DELLA SETTIMANA E LO SCAFFALE

## Dalla stessa categoria

- SAPORE DI MARE A BORGOBRUFA
- LA TERRAZZA DI BORGO SAN FELICE

## Lascia un commento

Saranno pubblicati solo commenti firmati con **nome e cognome** e **e-mail** corrispondente e verificabile.
Non saranno pubblicati commenti contenenti **offese e/o ingiurie** e fuori tema.
Chi scrive il commento se ne assume tutta la responsabilità.
Saranno memorizzate le seguenti informazioni: data e ora dell'inserimento e l'indirizzo IP.

Messaggio *

inserisci il tuo messaggio qui...

Nome *

banca popolare di cortona

PROVINCIA DI AREZZO

POR FSE

ESTATE MUSICALE CORTONESE
programma completo
il prossimo evento:

Associazione Amici della Musica Cortona

ESTATE MUSICALE CORTONESE 2014
Domenica 24 agosto 2014
ore 21,15
Chiesa S. Filippo Neri - Cortona

CONCERTO PER TROMBA E ORGANO
Simonluca Fanelli tromba
Cesare Mancini organo

banca popolare di cortona

Trovaci su Facebook

ValdichianaOggi.it - Il Pollo 2.0
Mi piace

ValdichianaOggi.it - Il Pollo 2.0 piace a 3.145 persone.

Plug-in sociale di Facebook

Su Facebook chiedi l'amicizia a
Redazione Valdichiana Oggi

Segui @ValdichianaOggi

## Ultimi Articoli

- 11:29 Concorso Nazionale Audiovisivi "Città di Cortona": arriva la premiazione
- IERI 16:04 #lancetteavanti: spazio giovani alla Festa PD di Camucia
- IERI 12:00 "La Grande Bellezza" in piazza a Castiglioni, ospite Galatea Ranzi
- IERI 11:51 L'idea del "Brain Storm" per il rilancio culturale a Castiglioni
- IERI 11:34 Cortona Volley: al via la nuova stagione, ecco le novità
- IERI 01:47 Nasce l'ASD Cortona Camucia Calcio: un progetto nuovo per lo sport a Cortona
- IERI L'ALTRO 17:22 A Cortona la Festa Provinciale di Lega Nord

## La Valdichiana in tempo reale

Pubblicità

FOTO PER:
EVENTI
INTERNI ED ESTERNI
AGRITURISMI, VILLE,
B&B, HOTEL

VENDESI
TERRENO EDIFICABILE
CON ABITAZIONE E CAPANNONE
CONFINANTE CON
MANZANO GOLF RESORT
VISTA SU CORTONA
INFO: 3338577071

Carrozzeria DUEGI
di Bulzi Giuliano & C.
Fiduciario Unipol
non ti fermare dal primo carrozziere...
... vieni da noi chiedici il preventivo!
CARROZZERIA
SOCCORSO STRADALE 24H su 24H
BANCO SCOCCHE
AUTO DI CORTESIA
VERNICIATURA E RIPARAZIONI CARENATURE MOTO
GESTIONE COMPLETA DEI SINISTRI
CAR WRAPPING

Edil VebiG s.n.c.
di Vezzosi - Gremoli A. & P.
CARTONGESSO - TINTEGGIATURE
ISOLAMENTI

TRASFORMAZIONE VEICOLI INDUSTRIALI
MEONI
concessionaria PALFINGER
ZONA PIP VALLONE 34/1
0575.678344

# A Rimini va in scena il 14° Festival della Cucina Italiana

Facebook Tweet Email ShareThis

MARTEDÌ 02 SETTEMBRE 2014 08:43 | 0 COMMENTS

Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi: Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco, Gino Angelini. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Il Festival sarà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina**, dove si terranno degustazioni, incontri con i produttori, ma anche concerti, spettacoli, convegni e tanto altro ancora.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17.30, quando si svolgerà la consegna del **Premio Nazionale Galvanina**, quest'anno assegnato al Maestro Gualtiero Marchesi, allo chef Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell'azienda Fratelli Saclà per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni di evento, fra cui il Festival della Cucina di Strada, il Festival del Pesce, la Scuola di Cucina.

**Info Festival della Cucina Italiana:**

www.festivaldellacucinaitaliana.it
Venerdì 5 settembre ore 16.00-24.00
Sabato 6 settembre ore 10.30-24.00
Domenica 7settembre ore 10.30-22.00
Ingresso gratuito
Facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana

## Add comment

Name (required)

E-mail (required, but will not display)

Website (required)

# Festival della Cucina Italiana a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014

Submitted by L.B. ViaggiOK on August 23, 2014 – 9:08 am No Comment

La città di **Rimini** si appresta ad ospitare la quattordicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana**. La capitale della **Riviera Romagnola** proporrà un appuntamento dedicato alla gastronomia presso il **Parco Terme Galvanina**. Sarà una tre giorni all'insegna di degustazioni, lezioni di cucina, incontri e momenti culturali.

Ci saranno vetrine del cibo di strada delle diverse regioni italiane, nonché produttori di salumi, formaggi, sott'oli e marmellate; spazio poi alla classica piadina romagnola, senza dimenticare il pesce fritto. Ad animare il Festival della Cucina Italiana ci saranno anche spettacoli e musica, oltre ad una serie di ospiti d'eccezione come lo chef **Carlo Cracco**.

La kermesse si svolgerà a Rimini dal 5 al 7 settembre 2014 e sarà ad ingresso gratuito. L'apertura sarà venerdì dalle ore 16:00 alle ore 244:00, sabato dalle ore 10:30 alle ore 24:00 e domenica dalle ore 10:30 alle ore 22:00. Maggiori dettagli sul **Festival della Cucina Italiana 2014** potete trovarli sul portale ufficiale della manifestazione gastronomica, che assegnerà il prestigioso Trofeo Galvanina a Marchesi, Cracco, Fede e Tinto e Saclà.

Articoli Simili

1. Giornata Mondiale della Cucina Italiana: ossobuco protagonista in tavola
2. Gelato Festival 2014 a Senigallia dal 3 al 6 luglio in Piazza del Duca
3. Eventi settembre 2013: Festival della Fisarmonica a Castelfidardo
4. Ricette di Pasqua: piatti tipici della tradizione italiana
5. Gelato Festival 2014 a Viareggio dal 26 al 29 giugno in Piazza Mazzini

**Leave a comment!**

Add your comment below, or trackback from your own site. You can also subscribe to these comments via RSS.

Be nice. Keep it clean. Stay on topic. No spam.

**Name (required)**

**Mail (will not be published) (required)**

**Website (optional)**

Facebook

Retrouvez-nous sur Facebook

Viaggi Ok
J'aime

500 personnes aiment Viaggi Ok.

Module social Facebook

# Rimini. Al via la 14°edizione del "Festival della cucina italiana" con Carlo Cracco e Gualtiero Marchesi

venerdì, agosto 29th, 2014 | Filed under Eventi,Italia | Posted by Selena Marvaldi

g+1 0

Il **Festival della Cucina Italiana**, giunto alla 14ª edizione e patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, cala il poker d'assi. E per tre giorni (**5-7 settembre**) trasforma **Rimini** nella capitale del cibo d'Italia, proiettandola già in clima Expo 2015. Un Festival della Bontà ospitato nei 10.000 metri quadrati del **Parco Terme Galvanina**,insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana, che si fa racconto attraverso degustazioni, incontri, produttori, proposte culinarie, ma anche musica, spettacoli convegni, benessere e tanto altro ancora.

**Tanti Festival in uno**, sotto l'attenta supervisione tecnica del Maestro **Gianfranco Vissani** e un ospite d'eccezione, lo chef riminese **Gino Angelini**, attualmente ai vertici della cucina in America.

Momento di punta della kermesse sarà domenica 7 settembre alle 17,30 con le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Premio Nazionale Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale, quest'anno consegnato al Maestro **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** nella sezione Cucina, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter di Rai Radio2 per il giornalismo, a **Lorenzo Ercole** dell'azienda **Fratelli Saclà** per l'imprenditoria.

Tanti gli eventi e le proposte nella tre giorni del gusto. Di seguito i principali appuntamenti.

- FESTIVAL DELLA CUCINA DI STRADA
- FESTIVAL DELLA PASTA
- IL FESTIVAL DEL PESCE
- FESTIVAL DEI MASTRI CARNAIOLI
- FESTIVAL DELLA PIZZA
- FESTIVAL DEL BERE ETICO
- SCUOLA DI CUCINA
- FESTIVAL DELL'ACQUA SALUTARE
- IL FESTIVAL DELLA MUSICA
- IL FESTIVAL DEI BAMBINI
- PREMIO "WEB CHEF"

## COS'E' IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Giunto alla 14ª 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 e dalla Regione Emilia-Romagna. Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni passati si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, Londra, Piobbico, San Benedetto del Tronto, San Patrignano e presso la Fiera di Rimini, coinvolgendo il folto pubblico, le televisioni, i giornalisti, i più importanti chef italiani e i buyers esteri in degustazioni di cibi e vini eccellenti.

vinealia.org
dalla parte dei curiosi

facebook twitter

noi abc vini&degustazioni

agenda
gennaio 2014
febbraio 2014
marzo 2014
aprile 2014
maggio 2014
giugno 2014
luglio 2014
agosto 2014
settembre 2014
ottobre 2014
novembre 2014
dicembre 2014

i cavatappi
la mappa
gli autori
il colophon
scrivici

# Festival della Cucina Italiana

*A settembre, a Rimini*

Torna a **Rimini** dal **5 al 7 settembre** 2014, ricco di novità, il **FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA**, giunto alla **14° edizione**.
Dopo l'indiscutibile successo dell'anno scorso – 32.000 presenze in poco più di due giornate, grande attenzione di carta stampata, new media e tv nazionali - il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi, si appresta ad accogliere il pubblico con un'offerta enogastronomica entusiasmante.
Parallelamente avranno luogo le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il **Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, a Joe Vitale, Leonardo Spadoni e a Surgital per l'imprenditoria, ad Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo.
Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a **Gualtiero Marchesi**, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef **Carlo Cracco** per la carriera, a **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla **Saclà** per l'imprenditoria.
Diecimila metri quadrati dedicati dunque al gusto sulle colline riminesi insieme ai protagonisti della gastronomia italiana. Tanti gli eventi e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra le tante proposte che animeranno la kermesse, riproporremo il Cibo di Strada di diverse regioni. Torneranno anche 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 con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese.
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.
Accanto a loro, nella Scuola di Cucina, i grandi chef con le lezioni a cui prenotarsi sul sito del Festival.
Ascoltando la musica e gli spettacoli coordinati sul palco dall'attore Andy Luotto, si potrà acquistare gelato nella casina appositamente predisposta, sorseggiare i più attuali cocktail realizzati con le fantastiche Bibite Bio e Succhi Vegetali 100% Bio Galvanina, o rallegrare i bambini con zucchero filato, pop corn e Succhi di Frutta 100% Bio Galvanina.

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.

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

Venerdì 5 settembre ore 16,00-24,00;
Sabato 6 settembre ore 10,30-24,00;
Domenica 7settembre ore 10,30-22,00.
Ingresso gratuito
*facebook: www.facebook.com/festivaldellacucinaitaliana*

*18/7/2014*

per la pubblicità in queste pagine ...

NEW!!! Buccia di cipolla - Buccia - Brut - Bruno - Bruciato - Brocca - Brix (scala, grado) - Anteprima Costa Toscana 2014

Vinealia.org - All Rights Reserved 2013

CRONACA

# Premi: Cracco miglior Chef 2014 di Festival cucina italiana

**Il riconoscimento sarà assegnato il 7 settembre a Rimini**

postato 4 ore fa da ANSA

OkNO

ARTICOLI A TEMA
festival della cucina a rimini premia...
expo: cracco diventa ambasciatore gusto
multato per acquisto borsa falsa
Altri

(ANSA) - RIMINI, 21 AGO - Il Premio Galvanina Miglior Chef 2014 a Carlo Cracco. Sarà assegnato al Festival della cucina a Rimini il 7 settembre. Allievo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Cracco è "la moderna evoluzione del cuoco nei primi anni del 21/o secolo: in costante sperimentazione, in giro per il mondo alla ricerca di nuove esperienze, imprenditore, testimonial, sguardo rivolto al sociale". Raccoglie il testimone da Gianfranco Vissani (2010), Gino Angelini (2011), Pino Cuttaia (2012), Niko Romito (2013). (ANSA).

# Festival della Cucina Italiana, tutti a Rimini dl 5 al 7 settembre (anche Cracco)

Leisure Enogastronomia 22 luglio 2014

Il Festival della Cucina Italiana è in scena a Rimini dal 5 al 7 settembre

Enogastronomia ai massimi livelli e due chef che più vip non si può: Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco. Ecco, in estrema sintesi, cosa offrirà il Festival della Cucina Italiana, in programma dal 5 al 7 settembre a Rimini. Giunto alla 14° edizione – e l'anno scorso l'evento ha messo a segno ben 32.000 presenze – il Festival sarà ancora una volta presso il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi. Tanti gli appuntamenti e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra questi, le vetrine del Cibo di Strada di diverse regioni e dei produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. 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". E poi le lezioni con i grandi chef, nella Scuola di Cucina. Parallelamente alla festa del gusto ci saranno le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura o a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina.

ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria.
Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Rimini - 01-09-2014

# MARCHESI, VISSANI, CRACCO CHEF-STAR AL “FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA” (RIMINI, 5-7 SETTEMBRE). CHE È TANTI FESTIVAL IN UNO: DELLA CUCINA DI STRADA, DELLA PASTA, DEL PESCE, DEI CARNAIOLI, DELLA PIZZA, DEL BERE ETICO, DELL’ACQUA SALUTARE, DEI BAMBINI

Gualtiero Marchesi, Gianfranco Vissani, Carlo Cracco e Gino Angelini: ecco gli chef-star ed i nomi di grido dell’alta cucina italiana che saranno protagonisti al Festival della Cucina Italiana n. 14 della kermesse itinerante dedicata al meglio del cibo e del vino, di scena quest’anno al Parco Terme Galvanina a Rimini (dal 5 al 7 settembre; www.festivaldellacucinaitaliana.it). Che è tanti festival in uno: della cucina di strada, della pasta, del pesce, dei carnaioli, della pizza, del bere etico, dell’acqua salutare e dei bambini, tra degustazioni, ristoranti a tema, lezioni di cucina, cucine regionali, proposte bio, musica e spettacoli.
Sotto la supervisione tecnica del maestro Gianfranco Vissani, il Festival della Cucina Italiana vedrà tra i suoi ospiti d’eccezione, lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America, nella sua Angelini Osteria di Los Angeles. A Gualtiero Marchesi e a Carlo Cracco nella sezione Cucina, a Fede e Tinto, protaginisti in tv su di Rai Uno ed inconfondibili voci di Decanter su Rai Radio2 per il giornalismo, a Lorenzo Ercole dell’azienda Fratelli Saclà per l’imprenditoria, sarà invece assegnato il Premio Nazionale Galvanina.
Sempre più apprezzato, anche il cibo di strada nelle sue declinazioni tipiche regionali sarà tra i protagonisti della kermesse, dalla porchetta agli arrosticini di pecora abruzzesi, dal brodetto di pesce alle olive, dal fritto ascolano delle Marche al cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, dalle più profumate verdure pugliesi al riso pavese. Con tanti produttori e, soprattutto, la regina dello street food: la piadina romagnola. Al prodotto più rappresentativo della cucina italiana, la pasta secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, sarà invece dedicato un grande ristorante a prezzi popolari per consentire a tutti anche più di un assaggio: tortelli burro e salvia, strozzapreti al ragù, cappelletti alla moda di Bologna, spaghetti alle vongole, lasagne bolognesi, trofie liguri al pesto, orecchiette con cime di rapa, la carrellata di pasta delle cucine regionali è infinita.
Solo pesce italiano a tracciabilità garantita: è questa la filosofia di cui il Festival sarà portavoce attraverso i pescatori di Mazara del Vallo che porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi, insieme alle ostriche italiane. A confronto, ci saranno anche carni eccellenti, dalla Mora Romagnola alla Chianina toscana con Simone Fracassi, accanto ad un’altra specialità d’oltre confine, come l’autentica carne scozzese. Tra le curiosità, la Salumoterapia di Ivan Albertelli, che a firmatissimi prosciutti, culatelli, strolghini, eccezionale salmone made in Italy e prestigioso patanegra affiancherà le bollicine più invitanti. Novità del Festival anche gli oca burger, da oche padovane.
Anche i veri appassionati di pizza potranno sbizzarrirsi. E tra bibite bio, succhi al 100% di frutta e di verdura biologica, sarà il bere sano e naturale il protagonista del bar del Festival, attraverso il quale scoprire come ci si può dissetare con gusto e in armonia con il proprio corpo. La sfoglia come si faceva un tempo e la piadina (con le Mariette di Casa Artusi), la cucina vegana e vegetariana (con lo chef Mattia Borroni), le lezioni dei grandi chef ai fornelli, saranno invece il piatto forte della scuola di cucina con lezioni semplici e pratiche per appassionati. Tra gli appuntamenti anche “Rimini chiama Los Angeles” con Gino Angelini e i suoi allievi e “Prepariamo la cena” con il celebre chef-attore Andy Luotto. Ed ancora, la possibilità di bere liberamente le famose Acque Termali e digestive della Galvanina, e tra pop corn, zucchero filato, gelato e succhi di frutta bio uno spazio goloso sarà rivolto anche ai bambini ed ai divertimenti gastronomici per i più piccoli. Infine, il premio “Web Chef”, 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.

Contatti: info@winenews.it