

# Il Gusto della vita

*Tradizione & Cultura della Buona Tavola*  
*Rivista ufficiale dell'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo*

## *Le Fermanelle*

*olive nere varietà Piantone di Falerone - ripiene.*

## *Cenni sulla CELIACHIA*

*Libri di cucina... che passione!*

## *Quale OLIO per la FRITTURA?*

*Sognando le vecchie osterie e i piatti di stagione.*

*Parliamo di...*  
**RISORSE UMANE**

**Ospitalità**

*Tanto se ne parla.  
Poco se ne sa.*





Associazione Cuochi della Provincia di Fermo

F.I.C. Ass.ne Cuochi della Provincia di Fermo via Legnano, 2  
63018 Porto Sant'Elpidio tel. (+39) 330 650208

## Grandi chef nel Fermano

### Colpo grosso dell'Associazione Cuochi

Marcantonio Sagramoso, l'executive chef, il titolato cuoco di altissimo rango è tornato a Fermo, il 19 e 20 aprile scorsi, per una due giorni di grande impatto, per un corso di cucina come solo lui, il conte, sa "condire".

Un' iniziativa che ha avuto gran successo e una buona rilevanza pubblica. Tre le soddisfazioni per Alessandro Pazzaglia.

La prima è stata quella di mettere insieme una trentina di colleghi, berrette bianche, con la voglia di continuare ad imparare e confrontarsi.

La seconda, di aver consentito la partecipazione anche ad alcuni giovanissimi indicando loro il metodo del seguire i grandi chef.

La terza, di aver regalato alla Terra Fermana uno dei maggiori protagonisti oggi della cucina internazionale.

Bisogna dar merito a Sandro di spendersi con estrema passione per questo suo territorio, e a Marcantonio di aver accettato con l'umiltà dei grandi la proposta di rapportarsi con i colleghi della periferia. Se le istituzioni pubbliche cogliessero l'aspetto fondamentale di certi eventi: l'importanza della formazione dei più giovani, e della formazione continua di chi è già in carriera, dovrebbero sempre di più essere vicine ai promotori.

Il tema del "corso" tenuto nella gran cucina dell'ASITE di Fermo ha riguardato **"Le nuove tecniche di conservazione, cottura e presentazione nei buffet di prestigio"**. Un trionfo!

[Per ricevere via mail gli aggiornamenti sulle attività e iniziative dell' Associazione Cuochi Fermo, scrivete a info@ilgustodellavita.org](mailto:info@ilgustodellavita.org) lasciando un vostro recapito mail.



di Adolfo Leoni

**Wiebke Dirks**, giornalista tedesca, è un trainer motivazionale. Dopo aver girato il mondo, ha scelto di vivere nella campagna di Belmonte Piceno. Ogni sabato mattina è ospite fissa della rubrica **"Mi ritorni in mente"** su **Radio Fermo Uno**.

In una delle ultime puntate s'è incontrata con un giovane imprenditore, **Gianluca Monsignori**, insieme al socio titolare di un famoso forno-pasticceria di Camerino, ha aperto un laboratorio di pasticceria a Molini Girola. L'enogastronomia c'entra sempre a "Mi ritorni in mente". Gianluca ha raccontato dei dolci che produce nel suo forno e "Wicky" delle specialità tedesche che prepara in proprio. È scattata l'idea: dati i tanti stranieri che abitano il Maceratese, Fermano, Ascolano perché non produrre – magari episodicamente - le loro specialità dolciarie?

Vado in trattoria e leggo il menù. E penso a quanto sarebbe importante conoscere la provenienza del cibo. Esempio: pasta all'uovo prodotta da tal de tali; formaggio del caseificio x; prosciutto della norcineria y; rosso dell'azienda alfa; ecc. ecc.

Arriva l'estate, arriveranno i turisti. Facciamo trovar loro le **Case del Gusto**, locali ricavati in residenze di prestigio dove s'espungano e si vendano tutti i prodotti tipici dell'area di riferimento: dal miele al capello, dalle olive **fermanelle** alle scarpe.

Martedì 11 e mercoledì 12 maggio il sottoscritto e **Cecilia Romani Adami** sono andati ad "allenare" una delegazione di universitarie e docenti di economia turistica della Croazia e della Bosnia. La Dalmazia ha puntato tanto sulla costa, meno sull'interno. Si potrà fare molto. La nostra rivista è piaciuta. **Il Gusto... della Vita** ha trovato casa di là del **Golfo di Venezia**.

A proposito di **Cecilia Romani Adami**, grazie al suo stupendo palazzo fermano (un resort di charme) e alla sua nobile ospitalità,

alla **Terra di Marca** è stato riservato un paginone sul **Financial Times**. Scusate s'è poco!!!

L'**Associazione il Ponte** di Fermo ha organizzato a maggio e giugno il quinto corso di **cucina etnica**: tre giornate per conoscere i sapori della **Polonia, Sri Lanka, Marocco**.

**Stefano Belà** (voce e tamburelli) di Montefiore dell'Aso e **Simone Belleggia** (organetto) di Moresco compongono il duo **"I Fellaccia"**. Un vero e proprio fenomeno di massa con i loro stornelli tutti da ridere e tantissimi fans che li seguono sia nelle feste di piazza in cui si esibiscono che nelle loro uscite discografiche.



**Associazione Cuochi della Provincia di Fermo**



Prossima iniziativa, in anteprima, dell'Associazione Cuochi Fermo che, dopo il successo del corso tenuto con lo chef **Marcantonio Sagramoso**, ha deciso di organizzarne un altro, di Pasticceria (dolci), che si terrà il prossimo ottobre 2010. Chiunque fosse interessato può telefonare al 330 650208.

Chiudiamo la nostra rubrica con un abbraccio affettuoso e le nostre condoglianze a **Walter Testoni**. Il cuoco e segretario dell'Associazione Cuochi della provincia di Fermo ha perso recentemente la mamma, signora **Bruna Marcotulli**.



M° Antonio Santangelo  
Presidente dell'Associazione  
"Italy Percussive Arts Society"  
e Direttore Artistico della  
manifestazione.

## FERMO 3 / 12 SETTEMBRE 2010 GIORNATE DELLA PERCUSSIONE VIII edizione

**Un Festival dal respiro internazionale; un Full Immersion lungo DIECI giorni che coinvolgerà tutti i campi dell'arte percussiva; un'occasione unica di incontro tra studenti e Maestri e di crescita personale, artistica e musicale: atmosfera straordinaria.**

Organizzato dall'Associazione "Italy Percussive Arts Society", con il Patrocinio del Ministero Affari Esteri, Ministero della Gioventù, Provincia e Comune di Fermo, Società Italiana degli Autori ed Editori, Gioventù Musicale Italiana (Sez. di Fermo) ecc... il festival da questa edizione si svolgerà, dal 3 al 12 settembre, presso il Centro "Villa Nazareth" di Fermo, un posto incantevole sulle colline del fermano.

Grazie all'apporto di autorevoli musicisti internazionali, ospiti per le Giurie, Master Classes e Concerti, Fermo è diventata la capitale di un evento che ogni Nazione si pregia di organizzare.

La manifestazione riconosciuta a livello mondiale, valorizza il patrimonio artistico e culturale della Città, favorisce la formazione artistica e culturale, la creatività e l'aggregazione giovanile, l'innovazione e il sostegno della didattica musicale. Questo è stato possibile grazie al continuo lavoro del M° **Antonio Santangelo**, Presidente dell'Associazione e Direttore Artistico della manifestazione.

Il **programma delle "Giornate"** è il seguente:

- dalle ore 09.00 alle ore 13.30 CONCORSO INTERNAZIONALE
- dalle ore 15.00 alle ore 19.30 MASTER CLASSES, SEMINARI
- dalle ore 10.00 alle ore 20.00 ESPOSIZIONE di STRUMENTI e MATERIALE DIDATTICO
- dalle ore 21.00 alle ore 23.00 CONCERTI
- dalle ore 21.00 gg. 5 / 8 / 12 Concerti e Premiazione dei Vincitori del Concorso

**www.santangelopercussioni.it** e-mail: antonio@santangelopercussioni.it