

Il Gusto... della vita

Tradizione & Cultura della Buona Tavola

in collaborazione con l'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo

● **Provincia di Fermo?**
Facciamo a 5 stelle

Tornare alla famiglia
L'editoriale

La cultura
dei maccheroni

L'obesità
non nasce a tavola

● **Varnelli**
il re della montagna...e non solo

● **Montefortino:**
alla scoperta dei nostri borghi



Marcantonio Sagramoso

Sagramoso, Il conte che delizia i grandi della terra

di Simone Troiani

*Così giovane eppure già così affermato. Da un conte, perché questo è il veneto **Marcantonio Sagramoso**, tutto ti aspetteresti fuorché vederlo dietro ai fornelli. Invece è così, perché il talentuoso Marcantonio è abituato a stupire. Il conte, di solito, li lascia di stucco. I commensali intendiamo, come i big della terra, che ad una riunione del G8 se lo sono ritrovato a Sharm el Sheik a sfornare delizie.*

Se gli chiedete un racconto di quell'esperienza, ridendo vi dirà che lui, a Sharm, stava solo facendo il bagno. È andata così ad ottobre, quando l'**Associazione Cuochi della Provincia di Fermo** ha voluto nel quinto capoluogo per tenere un **corso di aggiornamento sulla cucina mediterranea nei banchetti**. L'executive chef ha mostrato per due pomeriggi interi ai circa 30 cuochi intervenuti, la maggioranza dei quali provenienti dalle scuole alberghiere del territorio, quelle che sono le nuove tendenze della banchettistica. Proprio su queste Sagramoso ha voluto soffermarsi, parlando di una cucina che sta cambiando volto e sta diventando molto più economica rispetto a quanto è accaduto fino ad ora, complice anche il periodo difficile. Una cucina molto semplice, con profumi e sapori del Mediterraneo, caratterizzata non solo dal pomodoro ma anche dall'uso di legumi, cacciagione, pesci di acqua dolce e salata.

Parlando delle Marche con il conte-chef, Sagramoso non ha dubbi: sono i vincisgrassi il piatto che ha maggiore successo e che si cono-

sce meglio all'esterno. Sui consigli a chi vuole intraprendere il suo mestiere: dedizione, costanza e... "mordere l'osso". I suoi maestri: Sergio Mei per la sua umiltà e Fabio Tacchella per la tecnica.

Tornando alla due giorni ferma-
na, la carrellata dei piatti firmati Marcantonio Sagramoso si è aperta con *Carpaccio di calamari alla paprica*, per proseguire con *Girolle di branzino agli asparagi e salsa allo yogurt*, *Carpaccio di manzo con tortino di patate, tartufo e lamponi*, *Sformati al parmigiano, speck e pere*, *Fran di cannellini e lattuga con coscette di piccione confit e misticanze*.

Dalle aperture ai primi piatti: *Mantecato di carnaroli al formaggio di fossa*, *Mezze creme di patate rosse e cipolla di Tropea con conchigliacci*, *Cannolo di castagne con salsa al tartufo*, *Raviolo quattro stagioni al burro e salvia*, *Pizzicati di pasta alla burrata e pomodorini*. Chiusura con i secondi: *Persico in crosta di gamberi*, *Spiedo di pescatrice e gamberi al pan d'erbe*, *Stinco di vitello al Verdicchio*, *Abbraccio di lepre e vitello gratinato al pistacchio*, *Lombatine di coniglio con tortino di patate alla crema*.

Da leccarsi i baffi!



14 ottobre 2008...

Arriva lo chef **Marcantonio Sagramoso**, darà consigli ai suoi colleghi circa le nuove tendenze della cucina mediterranea per il banqueting.



...Associazione Cuochi Fermo

Provincia di Fermo. Anche i cuochi vogliono dire la loro.

Vogliono dire la loro e ne hanno tutto il diritto. Perché - ovvio - sono cittadini come gli altri, perché la loro professione li porta ad avere un senso di accoglienza molto alto, perché da un anno e più la loro associazione è diventata realtà autonoma da Ascoli Piceno, perché da sempre portano avanti la cultura dell'ospitalità. E non vi sembri poco. Ma di questo ultimo aspetto ne riparlamo in conclusione. Intanto, quel che auspicano le berrette bianche del Fermano è che la futura Provincia sia capace di valorizzare i propri talenti. Dove i "talenti" sono le opere d'arte, il patrimonio storico-artistico, ma anche quello umano: la gente, per capirci. Insomma, meno favoritismi e più sostegno a chi vale.

Poi, che sia una Provincia snella sul serio, capace di entrarci in casa con i suoi servizi e non burocratizzata ed impedente. Capace di rispondere rapidamente alle richieste delle persone, senza attese e senza ragnatele.

Infine, che sia una Provincia dell'ospitalità, una **"Provincia a cinque stelle"**, dove sia bello arrivare, soggiornare, girare, mangiare, divertirsi, acquistare cose buone e belle.

Dove emerga chiaramente **"Il Gusto...della Vita"**.

A. L.e.

...15 ottobre 2008

Ristorante **Mario**, Fermo. Serata sul tema **"Come migliorare il livello qualitativo della nostra ospitalità"**. Oltre 200 i partecipanti, molti i sindaci e i rappresentanti delle istituzioni. Tornano le "nonne" di Magliano di Tenna con le loro ricette. Ospite speciale la signora **Rosanna Vaudetti**, ambasciatrice delle Marche nel mondo.

Un successo!

E siamo ai giorni nostri.