

Il Gusto... della vita

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

Consigli...
per un corretto acquisto

Il vino rosato

Vendemmia
2009/2010

Il mistero dell'uva,
fra meditazioni e ricordi

La qualità dell'olio d'oliva
in 3000 anni di storia



Associazione Cuochi della Provincia di Fermo

Mi formo ergo sum

Chi dice "formazione" dice "professione". E questo in ogni campo. Anche in quello degli chef. Le vecchie berrette bianche ripetevano spesso: in cucina, non si finisce mai d'imparare, chi pensa di aver raggiunto la completezza è fregato.

Non è un caso allora che l'Associazione Cuochi della provincia di Fermo batte e ribatte su questo tasto. Gli inviti e le occasioni non mancano.

Lo scorso anno furono due i big che si cimentarono ai fornelli per confrontarsi con i colleghi del Fermano. Ricordiamo, ad aprile, **Giorgio Nardelli**. Il vate dei cuochi italiani venne al Royal di Casabianca di Fermo per il "Cookie and Chill, Finishing". Qualche mese dopo a scendere nelle Marche dal suo Veneto fu **Marcantonio Sagramoso**, il conte-chef, reduce dal sovrintendere ai piatti del G8 di Sharm el Sheik.

Comunque, che sia un "vate" o sia un "conte", l'invito è il medesimo: **formazione continua**.



Chef Giorgio Nardelli Chef Marcantonio Sagramoso

Un premio... da leccarsi i baffi

Il gelato: una passione.

Per l'Istituto Statale di Istruzione Tecnica Professionale e Scientifica di Porto Sant' Elpidio lo è ancora di più. Tanto di più da proporre...un premio. Anzi, il

1° premio culinario "Città di Porto Sant'Elpidio: IL GELATO IN CUCINA.

Una competizione per la cucina del gelato riservata agli chef e ai gelatieri.

La finalità è precisa: "quella di dare maggior rilievo e far meglio conoscere i prodotti tipici della provincia di Fermo, proponendo piatti innovativi, dando una conoscenza più ampia anche del gelato e della possibilità del suo utilizzo nella preparazione di piatti, scoprendone la sua intrinseca flessibilità.

Verranno formate dieci squadre, ognuna composta da uno chef professionista, da un gelatiere artigiano professionista e da due alunni dell'Istituto. Nell'ambito della manifestazione, ogni squadra dovrà preparare una ricetta libera su tema imposto.

Ad organizzare il tutto, per l'anno 2009-2010, hanno pensato l'Istituto Statale di Istruzione Tecnica Professionale e Scientifica di Porto Sant' Elpidio l'Associazione Cuochi della provincia di Fermo, l'Associazione Gelatieri Artigiani G.A.I.A. Buon gelato a tutti!

INFO 0734 991431