

Il **Gusto** della vita

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

La buona battaglia di
Alce Nero

Tipicità 2010
i miei primi diciotto anni!

LE SPEZIE,
ingredienti provenienti da un lontanissimo passato

La Qualità dell'Olio di Oliva Extravergine
CV Ascolana Tenera

Le allergie e le intolleranze alimentari
NON fanno ingrassare!



Associazione Cuochi della Provincia di Fermo

Il ritorno del Conte il cuoco Marcantonio Sagramoso

*Tornerà nel Fermano, **ad aprile**, ad affascinare i cuochi della nostra terra, a raccontar loro il suo modo di stare in cucina e di approntare piatti divini.*

Lo aveva promesso due anni fa, quando venne a Fermo. Manterrà fede alla parola. **Terrà un corso progettato dall'Associazione Cuochi della provincia di Fermo.** Per le berrette bianche di casa nostra sarà un'occasione di confronto. Il personaggio è tale, e per umanità, e per capacità professionali. Un mito a portata di mano. Una carriera brillantissima, quella del conte e cuoco **Marcantonio Sagramoso**: dai primi passi nella cucina di **Fabio Tacchella** all'Antica Pesa (Stallavena, VR) al grande salto al Four Season di Milano. E da qui al **Cip's Club dell'Hotel Cipriani** di Venezia per poi approdare ai sapori esotici dell'**Hotel K Club 5 stelle di Krizia** ai Caraibi e al Desco di Verona e infine a **Le Cedrare**, che gestisce con la moglie Eleonora. Una cucina, la sua, che alterna i piatti più tradizionali ad interpretazioni ispirate ai ricordi dell'infanzia trascorsa in

Olanda, accompagnandoli con le specialità di una fornitissima cantina e con l'olio extravergine di produzione propria.

Ottimo cibo e calda ospitalità, sono le sue ricette vincenti. Lo scorso anno ha proposto le "Sonate di gusto", presso Villa Sagramoso Perez Pompei a Illasi, Verona. La parte musicale ha visto in scena un protagonista d'eccezione: Federico Lovato, uno tra i maggiori talenti del panorama pianistico internazionale.

A tavola, "tra i freghi dell'antica serra in cui è incastonato il Ristorante Le Cedrare - ha scritto un critico molto arguto - gli ospiti hanno potuto apprezzare le specialità più tipiche della tradizione gastronomica altoatesina".

Il menù è stato firmato proprio da lui, dal signor conte Marcantonio Sagramoso, professione cuoco, di classe e qualità. Una serata indimenticabile.

