

“Esperienze di gusto”, lunedì 22 aprile alle 19 al Ristorante Astoria di Fermo

Il progetto dell'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo ***“Le Marche, una regione al plurale: esperienza, cultura, turismo”***, nato dalla ricerca storica, dal recupero di una tradizione contadina e non solo, dalla qualità dei prodotti (concetti cardine del prezioso volume **Antichi sapori di Alessandro Pazzaglia e Massimiliano Petrelli**), prosegue nel suo cammino di ***“esperienze di gusto”*** e lo fa con una serie di eventi, in partnership con la prestigiosa Associazione **Marca Fermana**, programmati dal 22 aprile alla metà del mese di dicembre 2024 e in un'ottica di sviluppo pluriennale.



ZefiroLab



• ESPERIENZE DI GUSTO •

RISTORANTE ASTORIA

Viale Vittorio Veneto 6/8
FERMO

Lunedì 22 aprile 2024
ore 19,00

Interverranno:

Saluto delle autorità

Palmiro Ciccarelli, Sommelier ed esperto di Oli Vergini di Oliva
Viaggio nella conoscenza ed assaggio di oli monovarietali delle Marche

Leonardo Seghetti, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo
Parametri di qualità dell'Olio in duemila anni di storia

Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Dieta Mediterranea
Il miglior modo di mangiare, patrimonio culturale dell'umanità

Massimiliano Petrelli, Dir. Med. Clinica Endocrinologia Ospedali Riuniti Ancona
Accademico e coautore del libro "Antiche Ricette"
Evoluzione scientifica e nutrizione

Sandro Pazzaglia, Chef e autore del libro "Antiche Ricette"
Cultura, tradizione, salute del territorio marchigiano

Guido Tassotti, Presidente Associazione Cuochi di Fermo
Esperienze di gusto nella pratica della ristorazione di qualità

Modera la serata **Angelica Malvatani**, giornalista

INFO E CONTATTI: tel. 0734.228601 - 366.1179322

Protagonista indiscusso di questo primo appuntamento, programmato per **lunedì 22 aprile alle ore 19.00 a Fermo** nella

sala panoramica del **Ristorante Astoria**, è l'olio naturalmente **EVO**, in tutte le sue declinazioni: un viaggio che attraverso le colline ricche di uliveti del nostro territorio arriva alla cucina, quale elemento cardine della dieta mediterranea.

Il programma della serata prevede all'inizio una degustazione di cinque oli mono varietali, uno per ogni provincia della Regione, curata da una delle voci più autorevoli, **Palmiro Ciccarelli**, Sommelier ed esperto di Oli vergini di Oliva.



In occasione di questo evento gli Chef dell'Associazione fermana, **Danilo Bei**, **Giampiero Giammarini** e **Nadia Pieroni**, con il contributo dello **staff del Ristorante Astoria**, si cimenteranno nella preparazione di un menù di grande raffinatezza, composto da piatti che si abbinano, esaltandone le caratteristiche più autentiche, alle diverse tipologie di oli utilizzati nella preparazione.

Il tutto accompagnato dai vini di quattro aziende regionali d'eccellenza: **Villa Lazzarini**, **Fattoria Nannì**, **PodereSabbioni**

e **Dianetti Vini**.

“Il parterre della serata, afferma **Sandro Pazzaglia** Chef ed autore del volume **Antichi sapori**, si pregia della presenza autorevole di esperti, ognuno chiamato ad evidenziare una specifica declinazione del mondo dell’olio d’eccellenza: **Leonardo Seghetti** offrirà un contributo autorevole dal punto di vista storico e tecnico sull’olio, **Lando Siliquini** sull’esperienza del Laboratorio della Dieta Mediterranea e della sana alimentazione, **Massimiliano Petrelli** sull’evoluzione della ricerca medico-scientifica nella nutrizione.

“Esperienze di gusto” – conclude **Guido Tassotti**, Presidente dell’Associazione fermana, annunciando il programma di eventi in calendario fino al mese di dicembre al termine della serata – è nato con il preciso intento di esplorare i patrimoni gastronomici professionali di tutta la nostra meravigliosa Italia”.

Serata ad invito, su prenotazione. Info e prenotazioni: 0734.228601