

Senigallia Città Gourmet. Alla scoperta del Granchio Blu e delle alghe, risorse alimentari ecosostenibili grazie alle start up. Intanto proseguono Campionaria e Fiera

di *Stefano Fabrizi*

Giornate intense a Senigallia con la Fiera Campionaria, la Città Gourmet e dal 27 agosto la tradizionale Fiera di Sant'Agostino. Tutti gli eventi sono concentrati nel centro storico della città.

Un successo l'aver programmato, grazie a Tipicità-Grand Tour delle Marche, Senigallia Città Gourmet in questo periodo. Gli incontri proposti stanno riscuotendo grande attenzione e il locale sotto il tendone nei giardini della Rocca sono sempre pieni.



Tinto

Si è partiti il **24 agosto** con una “ghiotta” anteprima: Jam Session delle Città Gourmet. Gourmet non è solo enogastronomia, ma uno stile di vita! Con **Tinto**, conduttore di Decanter e Camper in viaggio, ritorna a Senigallia per accompagnarci in un viaggio alla scoperta di tutto il bello e il buono che la città dalla sabbia di velluto e altri capoluoghi del buon vivere hanno da offrire. E' stato un viaggio sensoriale attraverso città come San Vito Lo Capo e Isola della Scala, con tante incursioni e anticipazioni.



Francesca Casci Ceccacci

Il **25 agosto** spazio per Pandefrà story. Si parla di pane: ha 6.000 anni e non li dimostra. Il pane è sulle nostre tavole da sempre, eppure solo negli ultimi anni è maturata la consapevolezza che c'è pane... e pane! Con **Francesca Casci Ceccacci** abbiamo scoperto il progetto Pandefrà, una delle realtà più dirompenti nel panorama nazionale. L'attenzione alla filiera, la scelta delle materie, le tecniche e le scelte. Francesca ha raccontato la sua storia, la sua passione e ha indicato la strada per il futuro con i semi da riscoprire.

Sempre il 25 agosto Pancake sul velluto: un modo per entrare nel mondo di **Pozzo Blend**, pasticceria che nel giro di pochi anni si è imposta nella città gourmet per la sua attenzione alla materia prima, alla ricerca e capacità di armonizzare tecniche e ingredienti lontani con la tradizione locale. Una raffinata architettura di forma e sapore.



Angelo Serri

Il tema Alieni&Adriatico, andato in scena il **26 agosto**, ha catturato l'attenzione di molti e l'evento è stato decisamente interessante. A introdurre il tema **Angelo Serri** di Tipicità che ha presentato i relatori spiegando che le specie aliene sono uno dei trend topic dell'ultimo anno. Il cambiamento climatico sta spingendo nuove specie a scegliere il mare Adriatico. Certo usare la parola "alieno" fa venire in mente film del genere horror spaziale, ma in questo caso si tratta semplicemente di razze animali che non sono indigene e la loro proliferazione arreca danno alle specie autoctone, come il granchio blu



Gian Marco Luna, direttore IRBIM CNR

A fare da moderatore **Gian Marco Luna**, direttore IRBIM CNR, che ha presentato gli altri relatori, non senza prima spiegare il lavoro che viene svolto dal CNR: ed è così che da quello che può essere un “danno” se ne può ricavare un “vantaggio”.



Sabrina Patuelli di Coop Alleanza 3.0

Ad aprire le relazioni **Sabrina Patuelli** di Coop Alleanza 3.0, alla quale ha fatto seguito Alice Pari di Blueat, poi la

“voce” è passata ad Antonio Morritti di Alga Ulisse per chiudere con Simone Paolini degli Amici del Molo. Ai fornelli Paolo Pistola, chef de La Nicchia dei Sapori coadiuvato dallo chef Luca Facchini, docente all’Alberghiero di Senigallia.



Paolo Pistola, chef de La Nicchia dei Sapori con lo chef Luca Facchini, docente all’Alberghiero di Senigallia



Alice Pari di Blueat

A parlare del granchio blu come risorsa **Alice Pari** che con

altre quattro ragazze hanno fatto partire una start up con un tempismo che sta “macinando” risultati su risultati. L’alieno granchio blu sta facendo strage di vongole veraci mettendo in ginocchio una delle acquacolture più apprezzate dell’Adriatico. Il Governo per limitare i danni ha dato incentivi per pescare e smaltire questi crostacei. La start up ha invece puntato sulla risorsa: il crostaceo ha un polpa commestibile e buona, ma ha un carapace molto duro che non ne favorisce l’utilizzo casalingo. Alice & C. acquista il granchio, lo lavora e lo rimette sul mercato pronto da utilizzare. A questo punto sarebbe opportuno che il Governo invece di dare incentivi per lo smaltimento diriga i fondi per un utilizzo commerciale. In tutto questo è importante, ha osservato Alice, preservare le nostre vongole veraci e mantenere una filiera corta per una maggiore sostenibilità. In questo processo è diventato di grande importanza l’ausilio della Coop che ha sposato la causa e ha messo a disposizione la grande distribuzione per “aiutare” a far conoscere la start up Blueat.



Antonio Morritti di Alga Ulisse

Non meno interessante l’intervento di **Antonio Morritti** di Alga Ulisse, una cooperativa del Cesenatico che si occupa di alghe

(da non confondere con mucillagini e affini). Ci sono oltre 20.000 specie di alghe e tutte commestibili: possono variare ovviamente forme, sapori, nutrienti e impiego. In pratica, con una alimentazione a base di alghe si possono avere tutti i macronutrienti con un impatto zero sull'ambiente, anzi le alghe, come piante, sono produttrici di ossigeno che elaborano assorbendo CO2 (anidride carbonica, leggi: effetto serra).



Simone Paolini degli Amici del Molo

A **Simone Paolini** degli Amici del Molo il compito di chiudere raccontando degli aneddoti dei pescatori senigalliesi.

Per scoprire la filiera e le proposte Gorumet di Coop "Il Maestrone" di Senigallia attraverso i prodotti Fiorfiore Coop e i prodotti realizzati dal banco gastronomia sono intervenuti **Sabina Sartini** (consigliera di amministrazione di Coop Alleanza e presidente di zona Soci di Ancona), **Vito Ayroldi** (direttore commerciale Marche), Roberto Donnini (direttore punto vendita Ipercoop Il Maestrone), **Silvia Salvoni** (direttrice Super Saline).

Il 27 agosto è stata la volta del Dark Spritz Marchigiano: un invitato ad assistere e degustare i frutti di un esperimento. Una sfida lanciata a due produttori dell'entroterra marchigiano. Creare, con i rispettivi prodotti una versione autoctona dello spritz, utilizzando la Vernaccia di Serrapetrona DCG. Con l'azienda vinicola Alberto Quaquarelli e C&E Distillery si è entrati nell'era della Vernaccia nera.

La serata si è conclusa con **VinRibelli**, ovvero spremute di territorio. La morfologia unica della regione Marche, caratterizzata dalle "colline rotolanti" che si distendono a pettine verso la costa creando microclimi diversi tra loro, ha dato vita ad un "multiverso" enologico. Nel corso della serata si sono degustati importanti vini, scoprendo tesori nascosti tra le pieghe dell'enologia marchigiana, uvaggi che avete sentito nominare, altri che avete dimenticato e sfatteremo qualche taboo sul mondo del vino.

Il 28 agosto il backstage di Senigallia: **RetroGusto**. Si volgerà lo sguardo ad occidente per tuffarci nei profumi della Val Mivola. Una passeggiata ideale nelle dolci colline che circondano Senigallia accompagnati dalla giornalista di viaggio **Erika Mariniello** e dagli ideatori di Amaro Que, un prodotto nato per celebrare i profumi di Arcevia e dell'entroterra di Senigallia. Senza muoversi dalla Rocca Roveresca ci troveremo immersi nell'atmosfera dell'Agriturismo il Rustico, pronto per un'escursione tra borghi e vallate.

A chiudere **Aromi Sibillini**. Gli organizzatori lanciano una sfida allo **chef Simone della Vecchia Osteria** di Marotta affidandogli due tra i più evocativi simboli della cultura gastronomica dei Sibillini. Da una parte la trota di Sefro, una sentinella della qualità delle acque che riesce a sopravvivere solo in assenza di inquinanti e contaminanti. La Mela Rosa invece è il frutto eterno, immarcescibile nei fienili degli allevatori dell'entroterra. Con la collaborazione di Troticoltura Rossi e Birrificio Agricolo Jester.

Il **29 agosto** è la volta di **Cioccolati Coraggiosi**, premessa obbligatoria, perché una volta terminato questo appuntamento, non vedrete più il cioccolato nello stesso modo. Chocolate family è prima di tutto una sfida sensoriale, nelle mani di **Michela e Alberto** il cioccolato guadagna una sua voce unica, valorizzando al massimo le potenzialità organolettiche della fava di cacao. Durante l'appuntamento un goloso featuring offerto da **Leo e Luca della Pizzeria Legàmi**: la pizza incontra il cioccolato, ma il risultato non sarà di sicuro quello che si può immaginare.

Il Grand Tour si chiude il **30 agosto con Aperitivo Totale**. Nel 2017 **Patatas nana** ha stravolto il paradigma dell'aperitivo affermandosi nello scenario internazionale grazie ad un approccio moderno che trasforma la "patata fritta" in un'icona. Un progetto che ha alla base una grande cura del dettaglio, ma anche una grande sinergia con altre realtà che condividono la medesima visione. In questo appuntamento, che chiude il ciclo di incontri di Senigallia Città Gourmet, Patatas nana incontra l'idromele di **Giorgio Poeta**.