

## Provincia Forlì

## Il Trofeo dei cuochi romagnoli sbarca nella città artusiana

Il "re" sarà incoronato martedì a Forlimpopoli al termine di una sfida a base di ricette di Artusi

### FORLIMPOPOLI

Il "Trofeo dei cuochi romagnoli" sbarca per la prima volta nella cittadina artusiana. Il re degli chef romagnoli sarà incoronato, martedì, a Casa Artusi, al termine di una sfida a base di ricette ispirate al manuale del padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. È questa la prova che dovranno affrontare i concorrenti al Trofeo Cuochi Romagnoli, giunto all'11ª edizione e promosso dall'Associazione cuochi Romagnoli (Acr). Un appuntamento prestigioso che, nelle precedenti edizioni, si è rivelato un ottimo trampolino di lancio per i vincitori. «Il Trofeo – spiega Marco Frassante, vicepresidente dell'Acr di Rimini – è nato per favori-

re il confronto fra i cuochi che operano fra Rimini, Cesena, Forlì, Ravenna e Ferrara, e in questo modo valorizzare le tradizioni gastronomiche e i prodotti della nostra terra, oltre che il talento e la creatività dei nostri associati. Un obiettivo a cui siamo rimasti sempre fedeli e che quest'anno è ulteriormente rafforzato, grazie alla collaborazione con Casa Artusi, vero centro propulsore della cultura gastronomica». Una ventina i maestri di cucina, provenienti da tutta la Romagna, che dal primo pomeriggio di martedì si impegneranno ai fornelli. Ognuno di loro dovrà cimentarsi con un piatto della cultura romagnola ispirandosi a "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Più precisamente dovrà preparare 4 mezze porzioni per l'assaggio della giuria al tavolo, e 1 piatto da esposizione, per la valutazione estetica. Ogni concorrente verrà valutato sulla base di una articolata griglia di

valutazione: non solo la qualità della pietanza, ma anche la presentazione dei cibi nel piatto e il loro impatto cromatico, la capacità di organizzare il proprio lavoro (compresi il rispetto dei tempi di esecuzione e l'ordine della postazione), la corretta manipolazione degli alimenti. I giurati impegnati saranno Fabio Gallo e Luca Borrelli della Nazionale Italiana Cuochi. Al tavolo d'assaggio, invece, saranno schierati la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, il presidente Acr Giovanni Tucci, il titolare del "Castello d'Albereto", premiato nel 2021 come miglior ristorante romagnolo dalla Guida dell'Espresso, Simone Ricci e il giornalista e critico enogastronomico Pier Antonio Bonvicini. Presidente di giuria sarà Marco Frassante. Oltre al premio per la categoria professionisti, è previsto anche un premio per quella junior.

**ELEONORA VANNETTI**