

# Sfida tra cuochi sulle ricette di Pellegrino Artusi, si incorona lo chef re della Romagna

Promosso dall'Associazione Cuochi Romagnoli (Acr), storico sodalizio articolato in quattro sezioni provinciali e affiliato alla Federazione Italiana Cuochi, il Trofeo è organizzato in collaborazione con Casa Artusi



**A** Casa Artusi si incorona il re degli chef del territorio con il Trofeo Cuochi Romagnoli. Il re degli chef romagnoli sarà incoronato martedì 22 marzo a Casa Artusi, al termine di una sfida a base di ricette ispirate al manuale del grande Pellegrino. È questa la prova che dovranno affrontare i concorrenti al Trofeo Cuochi Romagnoli, che quest'anno giunge all'undicesima edizione e che approda per la prima volta a Forlimpopoli, dopo l'esperienza virtuale del 2021, in occasione del bicentenario artusiano.

Promosso dall'Associazione Cuochi Romagnoli (Acr), storico sodalizio articolato in quattro sezioni provinciali e affiliato alla Federazione Italiana Cuochi, il Trofeo è organizzato in collaborazione con Casa Artusi e con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli: a supportarlo anche numerose aziende romagnole che operano nel

settore del food e della cucina. 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 e infaticabile organizzatore dell’iniziativa – è nato per favorire 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 della Scuola di cucina Casa Artusi in questa undicesima edizione del Trofeo. Ognuno di loro dovrà cimentarsi in 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. Infatti, per assegnare lo scettro di miglior cuoco romagnolo, 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 a esaminare l’attività in cucina 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 dell’Associazione Cuochi Romagnoli 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. La premiazione è prevista intorno alle ore 18.00: oltre al premio per la categoria Professionisti, è previsto anche un premio per la categoria Junior.

© Riproduzione riservata

