



ITALIASAPORE.IT

Questo magazine racconta il Paese. È un viaggio alla scoperta dei prodotti tipici, delle aziende e dell'enogastronomia che fanno grande l'Italia. Un percorso fatto di città, borghi, comunità. Per contatti: italiasapore@gmail.com

[HOME PAGE](#) · [VEDERE](#) · [AZIENDE](#) · [PRODOTTI](#) · [STORIE](#) · [VINI](#) · [DOLCI&CO.](#)

marzo 19, 2022

FORLIMPOPOLI, A CASA ARTUSI S'INCORONA IL RE DEGLI CHEF DI ROMAGNA

—
A Casa Artusi si incorona il re degli Chef del territorio con il Trofeo Cuochi Romagnoli. Per la prima volta a Forlimpopoli, la manifestazione prevede una sfida a base di ricette ispirate al manuale artusiano. Appuntamento martedì 22 marzo.



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 22 marzo 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: oltre al premio per la categoria Professionisti, è previsto anche un premio per la categoria Junior.

Condividi [Post per email](#)

Labels: [Aziende](#), [Prodotti](#), [Storie](#)

Location: [47034 Forlimpopoli FC, Italia](#)