

G

GUSTO

di Serena Arbizzi

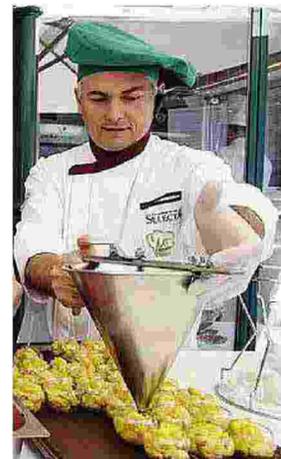
Domenica il Portico del Collegio di Modena diventerà una grande "Cucina Rotonda": qui gli chef emiliani appartenenti ai Jeunes Restaurateurs d'Europe, associazione che riunisce il top della gastronomia di tutta Europa, e gli chef di Modena a Tavola saranno al lavoro in più postazioni per proporre un'interpretazione personale delle portate della tradizione emiliana. L'obiettivo consiste nel coinvolgere il pubblico in una vera e propria degustazione itinerante.

La "Cucina Rotonda" è alla sua prima edizione e costituisce un'occasione straordinaria per assaggiare in modo "diverso" ricette originali preparate con i prodotti tipici del nostro territorio. Una "Cucina Rotonda" all'aria aperta che rimanda ad altri eventi "on the road" organizzati dal consorzio Modena a Tavola: ad esempio "La portata dello chef" in occasione del Festivalfilosofia, oppure "Tortellino sotto i portici". O, per meglio dire, in pieno centro storico a pochi passi dalla Ghirlandina, beneficiando dell'abbraccio dei portici cittadini nel tratto che collega via Emilia centro con via San Carlo e corso Canalgrande.

Entrando nel vivo dell'evento, saranno quattro le tappe di degustazione, per dodici chef al lavoro, altrettante ricette e tre postazioni dedicate ai vini,



Chef al lavoro in precedenti iniziative organizzate dal Consorzio di Modena a Tavola che cura anche "Cucina Rotonda"



Chef sotto i portici E la tradizione diventa street food

Domenica prima edizione di "Cucina Rotonda" quattro degustazioni con 12 maestri della tavola

rigorosamente lambruschi doc. Questi gli aspetti salienti del pranzo itinerante ospitato nel cuore della città. Quattro chef italiani dei Jeunes Restaurateurs d'Europe - emiliano-romagnoli per la precisione - guidano le quattro postazioni culinarie dove daranno vita alle loro personali interpretazioni dei piatti della tradizione regionale e dei Prodotti Tipici del territorio. Ma non saranno soli: in ogni gazebo la brigata è completata da due chef del Consorzio Modena a Tavola, che riunisce i migliori ristoranti cittadini. Qui, in ciascuno dei quattro gazebo, saranno serviti un assaggio di primo o antipasto, un secondo e un dolce.

Non mancano le tappe dove

Proposti due "menù" da 15 e da 23 euro

Nel corso della manifestazione "Cucina rotonda" il pubblico può scegliere se degustare tre assaggi sostanziosi con il ticket da 15 euro, che comprende anche una bottiglietta d'acqua o un calice di vino, oppure cinque assaggi con il ticket da 23 euro, che anche in questo caso dà diritto a una bottiglietta d'acqua o al lambrusco. Una volta acquistato il ticket presso le due casse presenti in loco i partecipanti hanno tutto il necessario per cominciare il loro giro di degustazioni e possono scegliere se mangiare passeggiando, oppure approfittare dei punti degustazione allestiti lungo il percorso.

rinfrescare la gola: ci saranno anche tre corner dedicati al vino, dove i sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier propongono le quattro Doc del lambrusco selezionate dal consorzio Marchio Storico: Sorbara, Grasparossa di Castelvetro, Salamino di Santa Croce, Modena.

Tra gli chef che i partecipanti potranno vedere all'opera ci saranno Aurora Mazzucchelli, del ristorante Marconi di Sasso Marconi, Carla Ardelli del ristorante Riva, di Ponte sull'Olio, Piacenza, Alberto Faccani della Magnolia di Cesenatico, Emilio "Ninni" Barbieri del modenese Strada Facendo. E ancora Gianluca Soncini della trattoria del Campazzo di Nontanola, Carlo Gozzi de L'Incontro di Carpi, Stefano B. Corghi dell'enoteca Il Luppulo e l'Uva di Modena. Non è finita qui: tra i protagonisti della ristorazione intenti a deliziare i visitatori ci saranno anche: Cristian Facchini dell'Osteria Emilia di Campogalliano, Marco Messori dell'osteria della Cavazzona, Giovanni Cuocci della Lanterna di Diogene di Bomporto, Max Telloli dello Stallo del Pomodoro, Modena. La manifestazione è organizzata da Modena a Tavola con il patrocinio del Comune e della Camera di Commercio, Piacere Modena, Slow Food Modena, A.I.S. e il supporto di Bper Banca e Aceto Balsamico del Duca.