

Enogastronomia, due debutti e due successi



Il centro storico di Faenza nel corso della manifestazione enogastronomica

Fine settimana intenso quello appena trascorso per gli amanti del buon cibo. E per la gioia degli organizzatori, sia la tre giorni a Rimini del **“Festival della Cucina Italiana”** sia **“Tutti Pazzi in Città”** a Faenza hanno registrato un buon successo di pubblico. La prima, tenutasi al Parco Terme Galvanina (ex Bandiera Gialla), si è chiusa con oltre **32mila presenze** giunte a Rimini per assaporare il meglio dei prodotti del nostro Paese in compagnia di diversi protagonisti della cultura enogastronomica italiana. Pienamente soddisfatto **Rino Mini**, presidente della Galvanina che ha dichiarato: “Il

successo è stato al di sopra di ogni più rosea aspettativa, a testimonianza che alla città di Rimini mancava un evento come questo: popolare e di qualità. La nostra intenzione è quella di ospitare anche la prossima edizione, la quattordicesima e su questo stiamo già lavorando per ampliare area e offerta". La sfida è stata accolta da **Elsa Mazzolini**, da 13 anni ideatrice e curatrice del Festival in giro per l'Italia. Ora, all'organizzazione non resta che attendere la tanto attesa conferma. All'interno della manifestazione è stato conferito il Trofeo Galvanina, a **quattro testimonial eccellenti** nei settori della cultura (Pier Luigi Celli), imprenditoria (Leonardo Spadoni), giornalismo (Giacchino Bonsignore di Gusto su Canale 5) e gastronomia (lo chef Niko Romito). Premiato con il World Wide Chef anche Lorenzo Cogo (classe 1986), il giovanissimo chef stellato vicentino che è risultato il più innovativo nella comunicazione "per la ricchezza di mezzi con i quali il team è riuscito a comunicare l'identità del ristorante in modo coinvolgente e mai banale utilizzando anche social network come Twitter, Instagram e Facebook".

Ma anche 'fuori porta' si è tenuta, in contemporanea, una grande manifestazione dedicata al buon gusto a tavola. A Faenza, la prima edizione di "Tutti Pazzi in Città" è stato un grande successo. Tre giornate interamente dedicate alle trattorie d'Italia e alla riscoperta della cucina popolare. Grande soddisfazione per **Giorgio Melandri**, ideatore e curatore dell'evento. "Un buon successo – ha dichiarato – che diventa il punto di partenza per aggregare le esperienze culturali della città – MIC, museo Carlo Zauli, scuola di musica, strade blu, distretto A, degusti – su un progetto condiviso che sappia essere laboratorio di idee. Vogliamo costruire insieme il futuro di questa città con entusiasmo e visione". Una "sfida vinta" secondo Massimo Isola, vicesindaco della città, che ha così commentato dicendo. "Tutti pazzi non è stato solo un evento in centro ma un progetto che vuole crescere nel dialogo della comunità. Una edizione zero davvero importante che ci da fiducia: unire qualità e innovazione premia, anche

nel grande mondo dell'enogastronomia". (M.Z.)