

# Alla Galvanina il Festival della Cucina Italiana

Ci siamo. Dal 5 al 7 settembre Rimini ospiterà il Festival con una 14a edizione particolarmente ricca di novità. Una tra tutte, la presenza di un'ospite d'eccezione: lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina in America. Tanti gli eventi e le proposte culinarie, degustazioni, incontri, ma anche musica, spettacoli, convegni, benessere e tanto altro ancora. Non mancherà l'assegnazione del Trofeo Galvanina, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale (ricordiamo tra i premiati delle precedenti edizioni Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura, Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina, Joe Vitale, Leonardo Spadoni e Surgital per l'imprenditoria, Anna Scafuri, Gioacchino Bonsignore, Luigi Cremona, Bruno Gambacorta per il giornalismo).



I quattro personaggi che verranno premiati in questa edizione

saranno: lo chef **Carlo Cracco** per la carriera, il duo **Fede e Tinto** di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, **Saclà** per l'imprenditoria e il **Maestro Gualtiero Marchesi** (nella foto), uno dei nomi più illustri della cucina italiana, a cui verrà consegnato il premio alla cultura e celebre per la sua particolare affermazione "la cucina è di per se scienza, sta al cuoco farla divenire arte". La motivazione circa la premiazione è ben precisa: dopo Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, lo si può considerare il figlio e come tale ne ha segnato il nuovo corso.

Tra le diverse proposte, ritornerà il sempre più apprezzato **Cibo di Strada** nelle sue declinazioni tipiche regionali, un modo semplice e poco costoso di degustare le espressioni più tradizionali della cucina 'povera'. Grande importanza verrà data ai prodotti di qualità. Ecco dunque che troveremo la porchetta e gli arrosticini di pecora abruzzesi, il brodetto di pesce, le olive e il fritto ascolano delle Marche, il cono di pesce fritto dei pescatori romagnoli, le profumate verdure pugliesi e gli arancini di riso siciliani, il tutto affiancato da produttori di sottoli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari come naturalmente la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia, che sarà possibile degustare sia semplice che farcita con salumi, formaggi o salsiccia.

E poi ancora la **rassegna di carni eccellenti a confronto tra loro**: la Mora Romagnola, regina incontrastata della tipicità del territorio e la prestigiosa Chianina toscana, a cui se ne aggiunge un'altra d'oltre confine, l'autentica Carne Scozzese. Particolare attenzione verrà data anche alla pasta, il prodotto più rappresentativo della cucina italiana: secca o ripiena, tirata a mano o prodotta da ottimi pastifici, verrà proposta nelle più svariate versioni. Tra le regine del Festival anche la pizza, specialità incontrastata del ristorante Pomod'Orodi Rimini. Proprio all'ingresso del Parco verrà allestito un grande spazio in cui tutti i veri

appassionati, potranno sbizzarrirsi. E poi il pesce, ma solo quello italiano e a tracciabilità garantita. Per l'occasione, i pescatori di Mazara del Vallo porteranno i loro famosi gamberi rossi, i pesci in carpaccio, i fasolari e la famiglia dei grandi mitili da degustare crudi e... le ostriche italiane!

Per chi invece vorrà cimentarsi nella preparazione di piatti particolari e complessi, ci sarà un'area dedicata alla Scuola di Cucina, dove grandi chef si alterneranno ai fornelli, insegnando e facendo degustare i piatti che li hanno resi famosi. A fare da sottofondo, musica e spettacoli coordinati dall'attore e comico Andy Luotto che intratterrà il pubblico con gustosi siparietti.

Evento nell'evento, anche quest'anno, in occasione del Festival della Cucina Italiana, verrà eccezionalmente riaperto il reparto di cure idropiniche del Parco, dove sarà possibile dissetarsi gratuitamente con le famose Acque Termali e digestive della Galvanina. Potranno inoltre essere visitati l'adiacente Museo Archeologico con i reperti dell'antica Civiltà Romana, trovati negli scavi dello stesso Parco Terme Galvanina, e le Antiche Sorgenti Romane e le camere di captazione e sedimentazione, attraverso il complesso di gallerie sotterranee di adduzione. Il Festival della Cucina Italiana partirà venerdì 5 settembre dalle ore 16 alle ore 24, per proseguire l'intera giornata di sabato, dalle ore 10:30 alle ore 24 e terminerà domenica 6 settembre, dalle ore 10:30 alle ore 22:00. L'ingresso alla manifestazione è gratuito.  
(M.Z.)