



## Il Festival della cucina italiana fa tappa a Cesenatico

**Il Festival della cucina italiana 2016 approda a Cesenatico con uno street food d'autore, chef stellati e degustazioni di vini d'eccellenza.**



Il **Festival della cucina italiana** – uno degli appuntamenti più rilevanti per i cultori dell'enogastronomia – sbarca a **Cesenatico** per la sua 16esima edizione dal 23 al 25 settembre.

Si tratta di una manifestazione itinerante nata con l'intento di raccogliere il meglio di cibo, vino e della cultura agroalimentare italiana, organizzato da [La Madia Travelfood](#), prima storica rivista italiana nel settore della ristorazione.

Le 100mila presenze nella tappa dell'Isola d'Elba, le 70mila delle Marche e il grande trionfo nella fermata estera di Londra, hanno affermato il successo del format itinerante, basato sulla scoperta delle eccellenze di ogni territorio e capace di attirare i più importanti chef italiani e buyers esteri.

L'edizione 2016 si svolgerà in una cornice suggestiva, ovvero tra i reperti storici del **Museo della Marineria di Cesenatico** e il lungocanale antistante, dove sarà possibile degustare le eccellenze enogastronomiche ammirando gli antichi bragozzi del Porto Canale disegnato da Leonardo Da Vinci.

Come da tradizione del Festival, non mancherà il conferimento del prestigioso **Premio Nazionale Galvanina** – alla cultura, al giornalismo, alla cucina, all'imprenditoria – assegnato ogni anno a quattro personaggi che si sono distinti nei diversi ambiti. E per scoprire i quattro del made in Italy che si fregeranno di tale titolo – dopo i vari Gualtiero Marchesi, Tonino Guerra, Pierluigi Celli, Vittorio Sgarbi, Anna Scafuri, Andrea Scanzi, Carlo Cracco e tanti altri nomi illustri – basterà presentarsi domenica 25 settembre alle 11 nel prestigioso Teatro Comunale.

L'appuntamento cesenaticense costituirà una vera e propria immersione nella cultura locale. La casa museo dello scrittore **Marino Moretti** verrà utilizzata per **esposizioni tematiche**, il **Teatro Comunale** per uno **spettacolo** in anteprima assoluta oltre che per il premio nazionale, la

via adiacente la sezione galleggiante del museo sarà animata da uno **Street Food Festival** di grandissima qualità con prodotti rappresentativi di tutte le regioni italiane, due dei bragozzi storici sull'acqua del Porto Canale costituiranno le sedi esclusive di hospitality d'eccezione.

Inoltre alle più belle o saporite espressioni della cucina e dell'artigianato si affiancheranno **show cooking guidati da chef stellati** a cura dell'**Accademia Nazionale Italcuochi**, mentre le Mariette Artusiane insegneranno, durante corsi pratici, l'arte sopraffina delle "azdore" nel fare la sfoglia e le paste ripiene.



## 8 Chef a prezzi low

A Cesenatico apprenderanno anche 8 grandi firme della cucina italiana. **Massimiliano Mascia** (2 stelle al San Domenico di Imola), **Beppe Aversa** (Buco di Sorrento), **Riccardo Agostini** (Piastrino di Pennabilli), **Gregorio Grippo** (La Buca di Cesenatico), **Maurizio Urso** (Terrazza sul Mare di Siracusa), **Enrico Croatti** (Dolomieu di Madonna di Campiglio), **Alberto Faccani** (Magnolia di Cesenatico), **Simone Ciccotti** (Antica Trattoria San Lorenzo di Perugia) e il maestro **Enrico Cosentino** (l'inventore degli Scialatielli, pasta che proporrà personalmente) realizzeranno ciascuno un piatto cult al prezzo speciale di 10 euro, con possibilità di degustare le 8 creazioni insieme al costo di 50 euro, acqua e birra compresi.

## Food Truck Festival

---

Il lungocanale sarà anche il teatro di un **festival del Food Truck d'autore**, dove sarà possibile degustare tortellini di grandi cuochi bolognesi, il fritto di pesce dell'Adriatico, le olive ascolane, i panini d'autore, speciali caffè e pralineria di cru speciali, la gamma delle famose birre Amarcord, la birra di Pinot Noir dell'Oltrepò Pavese. E per gli amanti dei cocktail, il famoso bartender **Charles Flamminio**, oltre ai classici pestati, proporrà in degustazione gratuita 5 creazioni realizzate con la Prugna d'Agen Igp.

### Cesenatico in “Un mare di bolle”

E per completare le eccellenze non poteva mancare l'abbinamento dei piatti d'autore con prodotti della vite altrettanto eccellenti.

La sezione “**Un mare di bolle**” infatti, darà la possibilità di degustare le migliori bollicine italiane e alcuni selezionati vini fermi e ad illustrare le caratteristiche dei vini saranno il campione del mondo dei sommelier **Luca Gardini** e i giornalisti specializzati **Andrea Grignaffini** e **Marco Tonelli** affiancati dal Wine manager **Alessandro Rossi**.

### Prossima tappa

Il 2016 vedrà un'altra tappa del festival italiano, la bellissima Siracusa, dal 21 al 23 ottobre.

---

#### 16° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

**Dove:** Cesenatico (FC)

**Quando:** dal 23 al 25 Settembre

**Orari:** venerdì 23 dalle 17 alle 24, sabato e domenica dalle 12 alle 24

**Ingresso:** gratuito

**Informazioni:** [festivaldellacucinaitaliana.it](http://festivaldellacucinaitaliana.it)

---

[mappress mapid="192?]

#### Data di creazione

08/09/2016

#### Autore

alice-lombardi

---