

Cooking Show "La cucina del territorio e i prodotti dimenticati"

By

Sergio Ferrarini



La cucina del territorio e i prodotti dimenticati: un'esperienza sensoriale, gustativa e visiva attraverso il *cooking show* dello chef **Sergio Ferrarini**.

Una *performance live*, dove lo chef di fama internazionale Sergio Ferrarini cucina dal vivo, trasferendo ricette, trucchi e curiosità al pubblico presente, su piatti che saranno subito dopo assaggiati dai presenti.

Lo *show cooking*, partito, come il nome suggerisce, dalle numerose *food tv* del mondo anglosassone, è diventato un fenomeno diffuso e molto apprezzato dagli appassionati di cucina. La formula è divertente: si mangia e si impara insieme, in un momento di spettacolo del gusto, che rompe l'italica serietà dello stare a tavola.

Quindi un grande e simpatico coinvolgimento del pubblico di ogni età, che sarà protagonista di lezioni e preparazioni in diretta di piatti per tutte le esigenze e... per tutti i gusti.

La Stella della ristorazione, Sergio Ferrarini, condurrà i visitatori di Sapeur in un articolato percorso gastronomico, sviluppato con mini-corsi a tema, sulla cucina del territorio e i prodotti dimenticati, per riscoprire i sapori di una volta in chiave contemporanea.

I protagonisti assoluti di questo show saranno i **prodotti tipici d'eccellenza della Romagna:**

Carni: Faraona, struzzo, galletto ruspante, mora Romagnola.

Verdure: cardi, broccoli, funghi di pioppo, cime di rapa.

Formaggi: formaggio di capra, San Giovanni, Ravigliolo, Fiocco di formaggio.

Frutta: pere, mele, Caki, castagne .

Varie : riso, mostarde, confetture, farina di ceci

Prestigiosa la collaborazione di **Cook Academy** di Cesena, un laboratorio creativo e culturale dell'arte culinaria dove chef, sommelier, maestri pasticceri, cioccolatieri, appassionati e sperimentatori, fanno della cucina un momento di ricerca, conoscenza, innovazione e avanguardia.

