

NEWS

HOME NEWS SPORT ENTERTAINMENT LIFESTYLE TECNOLOGIA MOTORI DONNA BLOGO TV SPECIALE

NEWS Cinemambiente 2014 Terra dei Fuochi Ilva TUTTI I TEMI

Homepage &gt; Alimentazione

## Cibi a Km 0, a Fano si sfidano 8 cuochi amatoriali per Chef in the City

Scritto da: [Marina Perotta](#) - giovedì 2 ottobre 2014

Tweet

Pin it

0

*Menù anticrisi e con prodotti alimentari a KM 0, è questa la formula del concorso Chef in the City 2014, gara di cucina amatoriale*



La cucina riserva sempre grandi sorprese e per questo i ristoranti di Fano, cittadina in provincia di Pesaro-Urbino, a novembre tornano con la gara [Chef in The City](#), in cui si sfideranno chef amatoriali che per le loro sfide utilizzeranno solo prodotti a Km 0.

I cibi locali o comunemente detti a Km 0 sono spesso stati al [centro di polemiche](#) poiché non tutti sono convinti che il loro consumo possa incidere sulla riduzione delle emissioni di CO2. In realtà i cibi locali e coloro che li consumano, [i locavori](#), sostengono che questi prodotti non solo hanno un'impronta ambientale più bassa, ma tengono vive, tradizioni alimentari e soprattutto la biodiversità.

La gara consiste nella sfida tra 8 chef amatoriali che di settimana in settimana entreranno nelle cucine professionali di un ristorante in gara e prepareranno un menù completo per i clienti e a prezzo calmierato di 25 euro con soli [prodotti locali](#).

Spiegano gli organizzatori:

*E' una scelta fatta per dare al pubblico che parteciperà all'evento, l'opportunità di scoprire, gustandoli, i migliori prodotti del nostro territorio. Chef in the City*



I MAGAZINE DI BLOGO

IN EVIDENZA

**IMMOBILIARE.IT**

Annunci su Mappa e per Zona.  
Trova ora la tua Casa con  
Immobiliare.it!



SCELTI PER VOI

*si è già caratterizzata per l'alta qualità dei piatti presentati durante le sfide. Ora è il momento di fare un passo in avanti, presentando sulle tavole ingredienti di prima scelta, freschi, in grado di dare la giusta visibilità a chi investe, nonostante la crisi, sulla realtà locale.*

Ma il progetto Chef in The City va anche oltre creando un sistema virtuoso tra i ristoranti che vi prendono parte grazie agli 8 chef amatoriali che si sfideranno a colpi di ricette che prevedono solo ingredienti locali: dal pesce, alla carne, alla pasta, ai formaggi ai vini tutti prodotti in zona, incluse le pentole fornite da una ditta locale.

Dicono gli organizzatori:

*Per rispondere alle difficoltà del settore abbiamo messo in sinergia le aziende locali, abbiamo dato loro l'opportunità di mostrare le loro eccellenze attraverso un'iniziativa che unisce la buona tavola alla spettacolarità e alla passione per la cucina durante delle serate in cui i clienti, ad un prezzo calmierato di 25 euro, potranno partecipare a delle cene-evento.*

Via | Comunicato stampa



#### Carta Payback Amex

Più punti, più premi, più sconti. Quota carta gratuita e 1000 punti bonus. Scopri di più



#### scopri Hera Luce e Gas

Prezzo Netto Hera Web è l'offerta innovativa, trasparente e conveniente creata per la tua casa.



#### Maschera anti-rughe!

Una Soluzione Per Tutti i Problemi della pelle! Addio Cicatrici, Smagliature e Macchie!

Pubblicità Ligatus

## CATEGORIE

[Vedi tutte](#)

Categorie principali

[Archivi per mese](#)

## Corso Cuoco Professionale

[centro-europeo-formazione.it/Cuoco](http://centro-europeo-formazione.it/Cuoco)

Trasforma il tuo talento in cucina in una professione di successo

Vota l'articolo:

3.82 su 5.00 basato su 11 voti.

Leggi anche: [Alimentazione](#)

## NOTIZIE DALLA RETE

0 COMMENTI [AGGIUNGI IL TUO](#)

