

SEGUICI:



ATTUALITÀ

WWW.FANO.IT

Articoli correlati:

ACQUALAGNA 30ª  
edizione Fiera"La nostra forza, la  
tua passione".Governo fa il punto  
sul maltempo nelleL'Alma vince e  
convince: ora si

ARCHIVI

Seleziona mese

2014 Alma ARresto AST Avis

balneazione bilancio campeg Fano Capitaneria

carabinieri CNA CSI d'Anna

delvecchio divieto **Fano** fn fuoco furto

furto hadar incendio incontro Lido Marche

mare Marotta Mascarin morto On. Ricciatti

ospedale **pesaro** popsophia PremioProtezione civile **provincia** revoca Ricciattisequestro **Seri** sicurezza Sindaco Sinistra

Unita Stefanelli suicidio

## Chef in the City: la gara di cucina "anticrisi" grazie ai prodotti a km 0

BY FANOTIZIA - SETTEMBRE 30, 2014

**Un'iniziativa che favorisce gli incassi nei ristoranti, premia la qualità dei prodotti e offre menù ad un prezzo calmierato**

La formula è sempre la stessa: far lavorare i ristoranti nel mese peggiore dal punto di vista dei guadagni (novembre) e nei giorni di minor incasso (dal lunedì al giovedì). La novità sta nel fatto che verranno utilizzati solamente prodotti di qualità e a km 0. Torna anche quest'anno Chef in the City, la sfida di cucina amatoriale dedicata ai ristoranti di carne e pesce in programma a novembre nei migliori locali di Fano (provincia di Pesaro e Urbino-Marche).

Per la sua seconda edizione, quella che è stata definita la ricetta "anticrisi" in grado di portare centinaia di clienti nei ristoranti della città, farà arrivare sulle tavole solo prodotti di qualità e, soprattutto, materie prime locali garantite dalle aziende del territorio.

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

A poco più di un mese dall'inizio dell'evento, sono già tante le collaborazioni messe in campo dall'organizzazione. I piatti che gli sfidanti della gara prepareranno per la giuria tecnica e popolare presente nelle 7 serate in programma nei giorni di minor incasso, saranno composti da ingredienti provenienti solo dalla provincia di Pesaro e Urbino.

"Per rispondere alle difficoltà del settore – aggiungono – 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".

Gli 8 concorrenti che si daranno battaglia con un antipasto o un secondo piatto potranno contare sulla qualità del pesce del mare Adriatico fornito dal produttore fanese "Massimo Pesca" e sulla carne della "Bovinmarche" che finirà sulle tavole grazie alla collaborazione con la "Coldiretti".

Il "Pastificio Montagna" di Fano omaggerà tutti i clienti che seguiranno le sfide con delle gustosissime e simpaticissime mini-confezioni di pasta da 250 grammi. Ma le collaborazioni spaziano anche alle degustazioni offerte dall'organizzazione ai clienti dei ristoranti che, durante la semifinale e la finale in programma nella seconda metà di novembre, potranno assaggiare i formaggi di un'altra azienda locale: "Latticini Giuliana" di Fano.

Durante tutte le 7 serate la fanesissima pasticceria "Sciù Sciù" preparerà leccornie golose per la giuria tecnica e popolare a coronamento della cena-evento mentre i vini saranno offerti da diverse cantine della provincia di Pesaro e Urbino. Senza dimenticare che anche gli "arnesi del mestiere" saranno locali visto che la ditta "Fional di Fano" fornirà padelle e tegami che verranno utilizzati agli chef oltre che regalati ad ogni cliente dei ristoranti.

Intanto continuano ad arrivare le richieste di informazione per partecipare come sfidanti a Chef in the City 2014. Per farlo è necessario aver compiuto 18 anni, non essere uno chef professionista; pagare la quota di iscrizione di 20 euro.

Per informazioni è possibile contattare l'organizzazione al numero 0721.803497 o inviare una mail a [chefinthecityfano@gmail.com](mailto:chefinthecityfano@gmail.com).

Eventi Fano e dintorni

Federico Rampini "All you need  
is love" al Teatro Comunale di  
Cagli"Il mio  
modello di  
business?  
Sono i  
Beatles"...  
Acquista  
bigliettionline su [www.liveticket.it](http://www.liveticket.it)"Mamma, suocere e vajasce" al  
Teatro Comunale di CagliUno  
spaccato  
corrico della  
Napoli di ieri  
e di oggi...  
Acquista  
bigliettionline su [www.liveticket.it](http://www.liveticket.it)Musei Civici di Recanati Villa  
Coloredo MeisVilla  
Coloredo  
Meis prende  
il suo nome  
dal cassato  
frulano dal  
Coloredo,  
arrivato nelle Marche nel Seicento,  
ma era già [ Continua ]

Museo dell'Emilia Romagna

800 Foto e video



SHARE

0

0

0

0