



Lisa Tomasucci

Quante gare per chef professionisti e amatoriali

GASTRONOMIA

PESARO Tanti appuntamenti con la buona tavola in provincia di Pesaro. Fino a domani, nello spazio allestito all'interno della Data/Expo di Urbino, sarà possibile gustare brodetto di Fano (foto a sinistra) ed altre specialità di pesce proposte dagli chef de "Il Bello e la Bestia" (degustazioni ore 19.30 e 22, info e prenotazioni 339.8482595). Il Comune di Cantiano in collaborazione con l'Ais Marche (Associazione italiana sommeliers) organizza la prima serata enogastronomica dedicata ai sapori montani d'autunno che si svolgerà stasera

alle 20 all'Agriturismo Serendipity, a Cantiano. Si tratta

di una sorta di anteprima culinaria della Fiera dei cavalli (10-11 ottobre), dal momento che i menù della serata saranno riproposti nei ristoranti e negli stand durante la fiera. I piatti presentati nella

cena d'autunno vedranno la competizione di cinque ristoranti: Birrificio del Catria, agriturismo Col d'Agello, agriturismo Serendipity, Hosteria Tenetra e Maeve's Pub. Infine Fano, dove si lavora alla nuova edizione della gara di cucina amatoriale Chef in the City. La novità è che l'iniziativa è riuscita a coinvolgere oltre 50 aziende delle province di Pesaro e Urbino e anche Ancona, che hanno deciso di collaborare insieme. Ognuna di loro metterà a disposizione i propri prodotti per andare a realizzare un menù a km 0 che verrà servito al prezzo calmierato di 25 euro. Le iscrizioni dei concorrenti, invece, si sono aperte da pochi giorni e Lisa Tomasucci, 34 anni impiegata di Pesaro è la prima iscritta alla terza edizione (info 0721.830710, info@chefinthecity.net, www.chefinthecity.net).

