

La crisi dei ristoranti: con 'Chef in the city' non c'è



TORNA IL concorso che riempie i ristoranti in tempo di crisi. Ci sono l'infermiera di Urbino che vive e lavora a Cattolica e l'ex finanziere attore dialettale fanese che dice a tutti «Quant si stupid», il medico del 118 e la consulente del lavoro di Cartoceto nella sfida de in Fano tra cuochi amatoriali. «Che Chef in the City sia diventata oramai una delle iniziative di cucina più attese del momento lo dimostra anche il fatto che i partecipanti arrivano da tutta la provincia di Pesaro e Urbino – spiega Corrado Moscelli, di Comunica srl che lo ha ideato ed organizzato –. Quest'anno per decidere quali sarebbero stati gli 8 sfidanti che si sarebbero contesi il titolo di Chef in the City del 2015 sono state necessarie delle preselezioni che si sono svolte sabato scorso al ristorante Fish House. Alla fine la giuria tecnica ha deciso che sarebbero stati Filippo Tranquilli (50enne pensionato di Fano), Umberto Gennari (44enne agente di commercio di Fano), Lisa Tomasucci (34enne impiegata di Pesaro), Maddalena Vampa (39enne

consulente del lavoro di Cartoceto), Luljeta Marku (commerciante di 46 anni, albanese di origine ma fanese di adozione), Carmen Iacovetti (50enne imprenditrice di Fano), Maria Oliva Poggiani (45 anni medico del 118 di Fano), Chiara Sabati (35 anni, infermiera di Urbino)». Si sfideranno a colpi di antipasto e secondo piatto, nelle gare che si svolgeranno nei ristoranti di Fano e dell'entroterra. «L'obiettivo di Chef in the City – dicono gli organizzatori – è proprio quello di agevolare il lavoro nei ristoranti nel mese peggiore dal punto di vista degli affari, novembre, e nelle giornate di minor incasso, dal lunedì al giovedì. Il tutto attraverso un menù realizzato esclusivamente con prodotti a km 0 proposto al prezzo calmierato di 25 euro (piatto di entrata, antipasto, secondo, dolce, vino, acqua e caffè)». Si inizierà con i quarti di finale in programma mercoledì 4 novembre al Tiravino, giovedì 5 novembre al Fish House, mercoledì 11 novembre Osteria del Pisello e giovedì 12 novembre al Galeone.