Festival della Cucina Italiana, tutti a Rimini dl 5 al 7 settembre (anche Cracco)

Enogastronomia ai massimi livelli e due chef che più vip non si può: **Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco**. Ecco, in estrema sintesi, cosa offrirà il **Festival della Cucina Italiana, in programma dal 5 al 7 settembre a Rimini**. Giunto alla 14° edizione – e l'anno scorso l'evento ha messo a segno ben 32.000 presenze – il Festival sarà ancora una volta presso il Parco Terme Galvanina, sulle colline riminesi. Tanti gli appuntamenti e le proposte, tra degustazioni, lezioni di cucina, incontri, momenti culturali: tra questi, le vetrine del Cibo di Strada di diverse regioni e dei produttori di sott'oli, marmellate, salumi, formaggi e tante altre specialità alimentari. E visto che siamo in Romagna non può mancare la piadina romagnola con i salumi locali affiancata dalla pizza, da un grande spazio occupato dalle mille interpretazioni della pasta secca e ripiena, dal pesce fritto "da passeggio" e crudo da Mazara del Vallo, dalle degustazioni di carne romagnola, abruzzese, toscana e scozzese. Per chi volesse imparare a fare la pasta seguiti passo dopo passo dalle sfogline romagnole, il Festival riserva un'apposita area dedicata alle dimostrazioni, curata dalle storiche "arzdore". E poi le lezioni con i grandi chef, nella Scuola di Cucina. **Parallelamente alla festa del gusto ci saranno le premiazioni dei quattro personaggi a cui sarà assegnato il Trofeo Galvanina**, tra i più prestigiosi nel panorama nazionale per essere stato conferito negli anni a personaggi come Tonino Guerra, Vittorio Sgarbi e Pierluigi Celli per la cultura o a Gianfranco Vissani, Pino Cuttaia, Gino Angelini, Niko Romito per la cucina. Quest'anno il premio alla cultura sarà assegnato a Gualtiero Marchesi, a cui si ascrive il nuovo corso della cucina in Italia, allo chef Carlo Cracco per la carriera, a Fede e Tinto di Rai Uno e Decanter per il giornalismo, alla Saclà per l'imprenditoria. Info Festival della Cucina Italiana: www.festivaldellacucinaitaliana.it