



Piatti dedicati a Ferrari, Fellini e Guerra Teverini cucina per Apt su un battello a Mosca

BAGNO DI ROMAGNA. Per presentare in chiave gastronomica questa sera a Mosca le eccellenze dell'Emilia-Romagna, Apt Servizi ha chiamato un'eccellenza della cucina di Bagno di Romagna, lo chef Paolo Teverini. Apt Servizi sta partecipando

a Mosca con 25 operatori turistici della Regione alla fiera internazionale del turismo Mitt. Teverini dovrà organizzare la cena per oltre 150 operatori



turistici russi che si terrà su un battello sul fiume Moscova. Una "location" suggestiva e una cena "creativa", per la quale lo chef bagnese dovrà preparare e "raccontare" tre piatti abbinati a tre grandi personaggi emiliano-romagnoli come Enzo Ferrari, Federico Fellini e Tonino Guerra. «Per Ferrari – svela lo chef – preparerò un piatto denso di richiami emiliani, un risotto con parmigiano reggiano e prosciutto di Parma; per Fellini preparerò una zuppa inglese che gli preparava la sorella e della quale il regista era ghiotto. Per Tonino Guerra ho invece pensato alla Valmarecchia e al formaggio di fossa di Talamello. Ho provveduto personalmente alla prima infossatura e alla ripresa della tradizione del formaggio di fossa di Talamello, con Tonino Guerra che all'apertura delle fosse è intervenuto con una sua presentazione».

Lo chef bagnese è fresco reduce dal "cooking show" di Venezia, dove lunedì mattina ha partecipato a "Gusto in Scena" presentando due piatti di cucina senza grassi. Sul palco Teverini ha "raccontato" due piatti senza grassi: un "uovo e i profumi del bosco" fortemente evocativo del territorio d'Alto Savio, con funghi e tartufo, e un "carciofo farcito di carciofi". Tanti spettatori hanno partecipato e apprezzato i piatti dello chef bagnese, che si è "esibito" dopo l'ormai famosissimo "MasterChef" Carlo Cracco. (an.lo.)

