

Ricette e uomini dal sapore speciale I premi dell'Accademia della cucina

Biagioli, Cerioni, Renzi e "Da Maria": quando il gusto ha un volto

- PESARO -
TEMPO di premi. **L'Accademia italiana della cucina** presieduta dall'avvocato Floro Bisello ha consegnato i riconoscimenti dell'anno. Al ristorante Giardino di San Lorenzo in Campo è andato il Premio «Cucina Eccellente», quale «riconoscimento dell'alto livello gastronomico della propria arte culinaria», spiega l'avvocato Bisello. Meritato. Massimo Biagioli e la sua famiglia hanno scritto e scrivono pagine importanti della storia enogastronomica locale e nazionale con una cucina di territorio a prezzi accessibili. A

Otello Renzi il premio nazionale «Giovanni Nuvoletti», riservato, spiega Bisello, «a chi abbia contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola del territorio». Meritato. Otello Renzi alla preparazione del sommelier abbina una sensibilità non comune che ne fanno uno degli enogastronomi più preparati d'Italia e un fuoriclasse della sua categoria.

IL PREMIO "Perini" è andato a Flavio Cerioni del ristorante «Alla Lanterna» di Metaurilia di Fano, in Strada Statale Adriatica sud 78, per avere «valorizzato i

piatti della tradizione marinara dell'Adriatico e in particolare del brodetto; Flavio Cerioni con grande onestà intellettuale, ha fatto della sua professione una missione, recandosi giornalmente nelle marinerie per reperire il pescato stagionale fresco», dice Bisello. Provare per credere: il suo pesce al vapore canta da solo freschezza e bontà, i suoi passatelli al brodo di pesce volano e il suo astice è un sollucchero. Infine diploma di Buona cucina a «Maria di Cavallara», maestra di qualità. Provatelo e scoprirete perché è meritato.

d.e.

Il buongustaio di Davide Fusebi



Il diploma di Buona cucina a "Maria" di Cavallara e il premio "Perini" a Flavio Cerioni con l'avvocato Bisello



Il premio cucina eccellente consegnato a Massimo Biagioli del Giardino



Il premio Nuvoletti a Otello Renzi

