

Il Grand Tour delle Marche ha ospitato i primi 'Stati Generali' dell'ospitalità e dell'accoglienza

notizia pubblicata 14 Luglio 2020 alle ore 12:00 nella categoria **Eventi**



La Rotonda a Mare di Senigallia ha ospitato 'Senigallia Città Gourmet', nuova tappa del Grand Tour delle Marche. Un esemplare 'modello Senigallia', quello scaturito dalle parole di Mauro Uliassi e Moreno Cedroni, pluristellati Michelin capaci di parlare delle potenzialità del territorio, più che di loro stessi, convinti fautori della squadra come antidoto alle attuali difficoltà del settore. Insieme a loro, la testimonianza del collega trisstellato bergamasco Chicco Cerea, un esempio virtuoso dall'epicentro della pandemia, perché nei momenti più bui si è messo a completa disposizione della collettività con il suo prestigioso ristorante.

“Siamo seduti sui nostri giacimenti di petrolio – la provocazione di Roberto Calugi, direttore FIPE – ossia la ristorazione e l'ospitalità, ma spesso non siamo in grado di estrarne i frutti perché disperdiamo l'azione. Occorrono consapevolezza e visione”.

Coordinati da Angelo Serri, direttore di Tipicità: “Senigallia è una città simbolica e questa è la prima iniziativa post Covid-19 che riunisce i più importanti attori dell'ospitalità e dell'accoglienza”, gli Stati Generali dell'ospitalità italiana hanno visto illustri opinionisti, come Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola: “unità vuol dire umiltà di consegnare il messaggio a chi è in grado di rappresentarlo”, e Gioacchino Bonsignore, caporedattore del TG5, il quale ha stigmatizzato la sterile propensione alla protesta di piazza, fine a sé stessa, e gli atteggiamenti autolesionistici di alcuni operatori che non guardano alla qualità come strategia vincente.

Un coro unanime al gioco di squadra anche dai presidenti Rocco Cristiano Pozzulo della Federazione

Italiana Cuochi, Claudio Sadler dell'associazione "Le Soste", ed Enrico Derflinger di Eurotoque International, che ha delineato anche il quadro della situazione a livello europeo.

Contenuti importanti sono giunti dagli Atenei di Ancona, Camerino e Macerata, presenti all'iniziativa nella loro veste di partner scientifici del Grand Tour delle Marche.

Successo la 'degustazione nutrigenomica' proposta nella terrazza della Rotonda da Accademia di Tipicità e Corso di laurea in Scienze Gastronomiche di UNICAM, mentre nell'antistante Piazzale della Libertà andava in onda lo 'street food gourmet', con l'avveniristica cucina mobile 'Venere Nera'.

Presentati dai brillanti stimoli di Marco Ardemagni e Filippo Solibello, amici storici di Senigallia con il "Caterraduno", i giovani e talentuosi chef Barbara Settembri, Sandro Frulla e Niko Pizzimenti hanno presentato l'Adriatico dei Sapori, con gli abbinamenti curati dall'associazione Marchigianamente, tra bibite tradizionali Paoletti e blasonati "campioni" del "Vigneto Marche" proposti da Moncaro, Colonnara, Santa Barbara e Cantina Mazzola.