

# GRAND HOTEL

RIMINI



## “A TAVOLA CON LE STELLE 2009”

**Oltre 500 persone hanno partecipato  
all'evento internazionale 'A tavola con le Stelle',  
II Edizione, Grand Hotel Rimini, 4 e 5 giugno 2009**

*Nella splendida terrazza dell'Hotel immortalato da Federico Fellini  
quattro chef stellati Michelin italiani e francesi e lo chef del Grand Hotel Rimini hanno stupito il pubblico nel corso di  
atelier all'aperto, presentando piatti originali realizzati con prodotti dei due territori, Romagna e Beaujolais*

Le stelle della buona tavola italiana e francese hanno brillato nel cielo di Rimini. E oltre 500 persone le hanno potute ammirare, partecipando all'evento eno-gastronomico internazionale “A tavola con le stelle”, che si è svolto il 4 e 5 giugno al Grand Hotel Rimini, promosso dalle Camere di Commercio di Forlì-Cesena e di Rimini, e dalla regione Pays Beaujolais Rhône Alpes Développement e partner.

Nella splendida terrazza del Grand Hotel Rimini, immortalato da Federico Fellini nel film Amarcord, le postazioni dei cuochi stellati Michelin, provenienti da Romagna e Beaujolais, sono state allestite all'aperto e prese d'assalto da curiosi e gourmand, che hanno potuto apprezzare i piatti proposti realizzati con prodotti dei due territori.

Vincenzo Cammerucci, del ristorante Lido Lido di Cesenatico, ha aperto le danze con i “Sardoncini farciti con stridoli, pomodoro verde, salsa acciughe e prezzemolo”, mentre Claudio Di Bernardo, Chef del Grand Hotel Rimini, è stato apprezzato per la “Zuppa di pesce in brodetto con quadrucci di seppia alle erbe della Riviera”. Davy Tissot, da «Les Terrasses de Lyon» Villa Florentine a Lione, ha preparato un delizioso “Filetto di branzino pescato alla lenza, cucinato con burro leggermente salato e accompagnato da gnocchi di patate “charlotte” al formaggio di fossa, ciliegie alla scorza di zenzero candito, fumetto di pesce al “Côte de Brouilly”. Passando ai dolci, Alberto Faccani, del Ristorante Magnolia di Cesenatico, ha proposto un “Tiramisù di squacquerone, biscotto alla saba e ciliege marinate”, mentre Mathieu Fontaine ha letteralmente messo la ciliegina sull'evento con una composizione di “Ciliegie candite del Castello di Bagnols al cioccolato “Nyangbo” e tè russo”.

Al fianco dei cinque cuochi protagonisti hanno collaborato altri cuochi italiani e francesi partecipanti alla “formazione gastronomica crociata” a cura di Gal L'Altra Romagna e Gal Beaujolais, che da alcuni anni porta gli chef italiani e francesi ad affinare la propria preparazione di qua e di là dalle Alpi.

### **I produttori coinvolti**

I piatti offerti nel corso degli atelier sono stati realizzati con i prodotti messi a disposizione da produttori romagnoli e francesi: dalla Romagna, la Compagnia dei pescatori - Linea Azzurra, l'Azienda Agricola Crestaia, l'azienda Riviera Piada di Rimini, l'Oleificio Sapigni di Verucchio, il Centro Lo Conte di Riccione, l'Azienda agricola e agrituristica Fiammetta Croce di Montecolombo, le Cantine Spalletti Colonna di Paliano e il Caseificio Pascoli da Savignano sul Rubicone, l'azienda Modigliantica da Modigliana, l'Azienda agricola Guido Guarini Matteucci di Forlì e il Caseificio Mambelli di Bertinoro. Dalla Francia, erano presenti una decina di produttori con le loro prelibatezze: vini, olii, confetture, dolci, cioccolato etc.

\*\*\*\*\*L

Parco Federico Fellini - 47900 Rimini

Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866

info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it

# GRAND HOTEL

RIMINI

## **Il Miglior Sommelier di Romagna 2009**

Nel corso dell'atelier di giovedì 4 giugno si è svolto un vero e proprio "evento nell'evento": la finale del concorso Miglior Sommelier di Romagna 2009, a cura di AIS - Associazione italiana Sommeliers di Romagna.

Al primo posto si è classificato Rudy Travagli, navigato sommelier con esperienze professionali in alcuni tra i migliori ristoranti del mondo e attualmente Direttore del ristorante "Kalumet in centro" di Milano Marittima. Travagli, originario di Cervia, vanta un curriculum di tutto rispetto: dal 2004 al 2007 è stato sommelier e responsabile della Cantina all'Enoteca Pinchiorri di Firenze (3 stelle Michelin), e nel 2008 sommelier al celebre ristorante britannico "The Fat Duck" a Bray, nella periferia di Londra (anch'esso 3 stelle Michelin), considerato uno dei miglior ristoranti al mondo.

Al secondo posto si è piazzato Vincenzo Donatiello, sommelier del ristorante La Frasca di Milano Marittima, mentre sul terzo gradino del podio è salito Simone Rosetti, sommelier dell'Hotel Gallia di Milano Marittima.

La giuria, capitanata da Roberto Gardini, membro della Giunta AIS nazionale, e Giancarlo Mondini, presidente AIS Romagna, ha assistito alle prove finali del concorso sulla terrazza del Grand Hotel, insieme agli oltre 200 partecipanti al primo atelier di "A tavola con le stelle", incuriositi dalle degustazioni dei sommelier.

## **Partner del progetto**

"A tavola con le Stelle" rientra nel più ampio progetto di cooperazione transnazionale che da anni vede la Romagna e il Beaujolais gemellati nella promozione reciproca, dal punto di vista turistico, enogastronomico, commerciale. I due territori, rappresentativi della gloriosa enogastronomia d'Europa, si presentano uniti e forti sui nuovi mercati internazionali dell'enoturismo e dello slow tourism, per dimostrare che "la Romagna non è solo mare, il Beaujolais non è solo vino". L'evento è organizzato col diretto impegno delle due Camere di Commercio romagnole di Rimini e Forlì-Cesena e dalla regione francese Pays Beaujolais Rhône Alpes Développement e partner.

E' già in programma una terza edizione di "A tavola con le stelle", che avrà luogo a Bruxelles, nel corso del 2010.

\*\*\*\*\*L

Parco Federico Fellini - 47900 Rimini

Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866

info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it