

Gambero Rosso rivela la storia delle ricette della cucina regionale

La serie tv "Storie di cucina marchigiana" è un progetto realizzato da Linfa, azienda speciale della Camera di commercio, insieme con Gambero Rosso. Essa celebra la ricchezza enogastronomica delle Marche, unendo tradizione culinaria e approfondimenti storico-culturali. Di recente sono andate in onda su Gambero Rosso TV, canale 257 del digitale, e in streaming su gamberorosso.tv, le puntate su Ascoli e Fermo, mentre le prossime riguarderanno le altre province. "Storie di Cucina Marchigiana" valorizza le radici gastronomiche delle Marche, raccontando la storia che si

cela dietro ogni ricetta. Un viaggio che unisce cultura e sapori, per scoprire e celebrare l'identità della Regione. Prima della preparazione della ricetta finale, in ogni puntata approfondimenti con i produttori locali degli ingredienti chiave del piatto, a sottolineare l'importanza delle materie prime. Nella puntata su Ascoli si è parlato dei ravioli incaciati. Una grande novità per Gambero Rosso è la presenza di un talent chef marchigiano, Daniele Citeroni, che accompagna ogni puntata con una rivisitazione creativa della ricetta protagonista. «Promuoviamo, oltre ai piatti e i prodotti, le località, valorizzando un turismo

enogastronomico di grande livello - dice il presidente della Camera di commercio Gino Sabatini. - È un valore aggiunto alla promozione delle Marche, soprattutto all'estero. Un nuovo modo di promuovere la cucina marchigiana fatta di prodotti di qualità». Il presidente di Linfa, Simone Mariani, sottolinea: «La Camera di commercio ci ha sempre supportato. Il minimo comune denominatore è stato il tentativo di fare cose nuove, format innovativi e interessanti. Il contributo dello chef Citeroni è stato di grande livello». Citeroni aggiunge: «La tradizione va portata avanti, le Marche hanno un'infinità di prodotti e situazioni da raccontare,

tanta genuinità, con tante persone che credono nel loro lavoro. Gambero Rosso ci aiuta a veicolare l'immagine delle Marche». Il docente Antonio Attore conclude: «Il progetto con Gambero Rosso è un viaggio culturale. Un turismo trasversale».

c. pie.



La presentazione del programma sulla cucina marchigiana

