

Il circolo dei buongustai all'opera

Data: 4 giugno 2011 | Autore: Redazione



ARRIVA A ROMA IL PIC, IL PIU' "PICCANTE" EVENTO GASTRONOMICO DELL'ANNO

Il

Circolo dei Buongustai nasce nel 2006 da una idea di Fabio Campoli e si pone con traguardo la riscoperta dello stare insieme intorno alle cose buone attraverso la grande cucina e si è affermato nel corso degli anni come espressione della cultura della buona tavola, che è sinonimo di gusto, qualità, benessere.[MORE]

Dal

Circolo dei Buongustai ci su può aspettare di tutto, in ogni momento della giornata e dell'anno: non bastassero le fantastiche partecipazioni del suo Presidente, notissimo chef, ad eventi televisivi, radiofonici, gastronomici tradizionali e spettacolari, ora il nostro Fabio Campoli si cimenta con il peperoncino.

Da vari

anni Fabio è testimonial ed ospite d'onore del Festival del Peperoncino di Diamante (CS) e collabora attivamente con l'Accademia del Peperoncino presieduta da Enzo Monaco allo scopo di diffondere la cultura del prezioso ortaggio, che è divenuto ormai motivo di scienza, spettacolo, cultura ed anche di gastronomia.

Il

Circolo dei Buongustai non poteva non fare sua la proposta dell'Accademia ed ha quindi dato vita ad un incontro che si terrà al Centro Agroalimentare di Roma e Guidonia l'8 aprile p.v.; durante tale

rendez vous, all'insegna dell'alta cucina a base di peperoncino, si avvicenderanno numerose le testimonianze e gli interventi ospiti, produttori, artisti ed esperti che alternandosi a cabarettisti e musicisti esporranno e faranno degustare un menù interamente organizzato intorno al piccante universo. Fabio Campoli selezionerà una serie di prodotti squisitamente "made in Calabria" come ad esempio una buonissima confettura di peperoncino, la cipolla di Troppa, la 'nduja di Spilinga, i fichi secchi del casentino e tali prodotti saranno posti in gara con altri provenienti dalla più varie zone italiane.

II

peperoncino è notoriamente in grado di esaltare i sapori e di mettere di buon umore qualunque commensale e nel corso della serata evento dell'8 aprile, oltre a musicisti e cabarettisti, non mancherà una mostra fotografica dedicata all'Habanero dello Yucatan, ritenuto fino al 2006 il peperoncino più piccante esistente al mondo; insomma un percorso gastronomico dedicato e lo chef preparerà una serie di piatti "infuocati" aventi tutti a protagonista il peperoncino.

Campoli

è del parere che saper usare il peperoncino è un'arte ed il segreto sta nel trovare il giusto equilibrio tra i vari ingredienti per dare una nota in più al piatto.

Certamente, un evento interessante, ideato per unire le tradizioni con la cucina tipica e genuina che, grazie ai preziosi prodotti di Calabria diventa alta ristorazione.

Di Fabio

Campoli e del suo Circolo dei Buongustai è utile ricordare, si pure brevemente, le ultime performance: da "Professione Immensa", un meeting sulla ristorazione collettiva alle apparizioni televisive di Uno Mattina e Linea Verde, da "Le declinazioni dell'Amore" dedicato alle opere buone di Claudia Koll alla trasmissione di "Fabio Campoli a Sottovoce" nel corso della quale descrive la sua vita ai fornelli ed il suo amore per la cucina.

Da

ricordarsi anche trasmissioni del tipo di "La cucina di Campoli per i migliori formaggi d'Italia" a "La Beet revolution in rete" con la quale introduce sul Web ricette per cucinare e degustare la carne e, da ultimo, le apparizioni con cena di gala su Alice TV.

La

serata dell'8 aprile si concluderà con la gara di "Salsa Pic", dedicata a chi vorrà proporre ricette a base di salse piccanti; al vincitore sarà assegnato il premio speciale del Circolo dei Buongustai.

Per la

partecipazione al Roma Pic è obbligatoria la prenotazione: chiamare Virginia Giusti al 348 0184544, Armando Albanesi al 335 6385582 o Patrizia Forlin al 340 2228676.

(notizia

segnalata da **andrea gentili**)