

Fulvio Pierangelini, tra i cuochi più apprezzati del globo, illustra i suoi segreti: «Avevo menù popolari ma anche da 250 euro»

Il mondo nel piatto

TIPICITA'

Fulvio Pierangelini, il solista della cucina internazionale, ha incantato la platea di Tipicità nella giornata di chiusura del festival Made in Marche (1.800 presenti ieri, oltre 10.500 in tre giorni). Un'ora a raccontarsi nel dialogo con Raffaele Vitali. «Il mio segreto? Accarezzo i prodotti, dal riso al pomodoro. Ci deve essere feeling con le materie prime, altrimenti il piatto non rende». Strappa applausi, la gente lo ascolta con devozione. E' il cuoco più conosciuto in Francia e chef di fiducia dei potenti del mondo: oggi collabora con sette tra i più grandi alberghi del mondo. Il suo successo? Senza dubbio il Gambero Rosso, il ristorante da 24 coperti che per trent'anni ha gestito a San Vincenzo di Livorno. «Per tenere in vita il Gambero Rosso ho fatto di tutto: il lunedì e il martedì facevo consulenze. Quando lavori con rigore e qualità, non si fanno soldi. Il Gambero Rosso è un'esperienza irripetibile, non esisterà mai più. La mia cantina? 1.500 etichette. Avevo menu popolari, ma anche da 250 euro. Perché questa differenza? Chi voleva la mia vita, doveva pagare. Proprio piatti unici, mai studiati a tavolino: entro in cucina con un'idea, esco col piatto finito». Genitori e nonni di Pierangelini sono di Savignano, lui alla soglia dei 60 anni ha riscoperto la terra natia. «Tor-



FERMO Enzo Rossi insieme a Fulvio Pierangelini Foto PIRRO

no volentieri da queste parti per ritrovare le origini. Qui sono a casa. Le Marche sono armonia, ma devi girarti dal lato giusto per apprezzarne gli aspetti migliori. Ora sto realizzando un progetto finalizzato a riscoprire il territorio, i profumi della campagna, l'arte del contadino. Sono cresciuto con certi sapori e odori, vorrei ricoprili». Già, le Marche. Grazie all' intuito del maestro pastaio Enzo Rossi stanno nascendo progetti che vedranno protagonista Pierangelini.

Sul palco Babilonia teatri con The End punk e ribelle
FERMO Stasera il teatro dell'Aquila ospita i giovani e pluripremiati interpreti della compagnia Babilonia Teatri con The End ultimo appuntamento di Classico contemporaneo. E domani gli studenti incontreranno la compagnia dalle ore 11 al Centro Congressi San Martino. Il teatro di Babilonia Teatri è stato definito punk, ribelle nel gesto e nel contenuto.

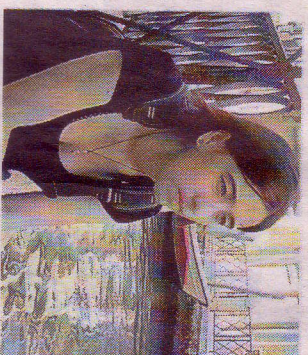
Venerdì alle ore 18 alla Libreria Rinascente di Ascoli presentazione dell'ultimo libro di Simona Sparaco
Freschi di stampa



Anteprima mondiale per il vino del Pontefice



APPIGNANO Sopra Juan Pablo Zaramella, a destra Marco Napoli e sotto Julia Gromskaya. Nel cerchio Daverio riceve il Vino del Papa



Frammenti premiati tre corti perfetti e il talento argentino

IL CONCORSO

APPIGNANO Marco Napoli ed il suo Joey's face, Julia Gromskaya con Flumana e Corrado Ravazzini, profetico, con il corto

memoria dei cani c'era anch'io. Mone Massi, altro emergente segnare sul tacchino, vince del David di Donatello ed ancora della sigla animata della Mostra del Cinema di Venezia 2010. Il vincitore, si diceva. Le