

All'Appennino Festival il 18 maggio Show Cooking gratuiti con lo chef stellato Tano Simonato

Due performance di alta cucina nel Parco dell'Istituto Agrario di Piano d'Accio, con 80 posti disponibili per ogni show e degustazione finale

Ospite d'eccezione dell'**Appennino Festival**, una due giorni alla scoperta delle tipicità ed eccellenze locali promossa dal **Gal Leader Teramano** il 17 e 18 maggio prossimi, sarà lo chef stellato **Tano Simonato**, premiato da Michelin per la sua cucina creativa e vulcanico patron dell'esclusivo ristorante "Tano passami l'Olio", situato lungo il Naviglio Grande a Milano. Nell'area Gal Village appositamente allestita nel Parco dell'Istituto Agrario "Rozzi" di Piano d'Accio, domenica **18 maggio** si svolgerà l'evento clou del Festival: gli **Show Cooking** di Simonato, che intratterrà i partecipanti in vere e proprie performance tra i fornelli della durata di circa un'ora e mezza, due sessioni di alta cucina con inizio alle **ore 12** e alle **ore 15.30**.

La partecipazione agli show è gratuita, previa prenotazione (inviando una mail a galvillage@gmail.com o telefonando al n° 0861.266028), in tutto 80 posti disponibili per ciascuna sessione.

"Scegliendo questo testimonial d'eccezione - spiega il presidente del Gal, **Carlo Matone** - abbiamo voluto portare al centro dell'Appennino Festival la cucina di qualità, il rispetto del territorio, la valorizzazione delle sue materie prime e la promozione di scelte di ristorazione sostenibili, a km zero. Molto importante, in questo senso, agire sulla leva della scuola e della formazione, che come sempre si concretizza attraverso la stretta collaborazione con l'Istituto Di Poppa-Rozzi, partner dell'evento".

Lo chef Simonato sarà a Teramo già sabato 17 maggio, presso l'Istituto alberghiero Di Poppa, per una sessione formativa rivolta ai cuochi della provincia.

Durante gli show, i partecipanti potranno degustare, sempre gratuitamente, le pietanze di carne e pesce frutto delle performance culinarie dello chef, che svelerà segreti ed accortezze per esaltare al massimo il sapore di ogni piatto, grazie all'uso sapiente delle materie prima e, soprattutto, dell'olio EVO, l'extravergine d'oliva, sia in cottura che a freddo. Proprio all'oro verde, che nel suo locale propone in oltre 40 tipologie diverse, Simonato ha consacrato un'intera vita di studi e ricerche.

▪ **Info&Prenotazioni:**

<https://www.facebook.com/gal.appenninoteramano>; <http://www.galleaderteramano.it/>;

Per prenotarsi agli show inviare una mail a: galvillage@gmail.com; tel.0861.266028.