

► *Il menù d'autore firmato dall'artista Pazzi*



Carla Chiaramoni, Mauro Magagnini, Aurelio Damiani, Alberto Regno

## Buona cucina, diploma per Aurelio Damiani

### IL RICONOSCIMENTO

Porto San Giorgio

Un riconoscimento all'alta professionalità, riservato ai ristoranti di cucina italiana che operano nel rispetto della tradizione e della qualità. E' il diploma di buona cucina che la delegazione di Fermo dell'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato a "Damiani e Rossi Trattoria Mare" e consegnato sabato ad Aurelio Damiani, in occasione di un convivio dal titolo "Il meglio di Aurelio". Nel 2014 sono stati 25 i ristoranti, in Italia e nel mondo, che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento accademico. Alla serata erano presenti il coordinatore regionale dell'accademia italiana della cucina, Mauro Magagnini, il direttore del centro studi regionale dell'accademia, Piergiorgio Angelini, e l'assessore

alla cultura della Provincia di Fermo, Giuseppe Buondonno. "Sono felice - ha commentato la Delegata della provincia di Fermo Carla Chiaramoni - di questo riconoscimento, che sottolinea la grande competenza, la tecnica e l'attenzione al territorio di Damiani, apripista negli anni settanta nelle Marche di una cucina nuova che riscopriva i piatti della tradizione alleggerendoli e riproponendoli in una personale interpretazione. Aurelio è certamente un punto di riferimento nella nostra provincia sul piano gastronomico". "Il cuoco e il mare" è invece il titolo dell'opera di Sandro Pazzi, noto e apprezzato artista fermano, che firma per il mese di giugno il Menù d'Autore. Un menù coerente con la particolare serata. Simposiarca della serata Mario Spinucci, assente per motivi di salute.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

