

FINALMENTE, con l'imprimatur del sindaco Gaspari, l'idea di Federico Palestini, titolare e chef dell'osteria 'Caserma Guelfa', supportata da Luigi Anelli, è diventata realtà. Dopo 'Anghiò', il festival del pesce azzurro, anche la triglia, o meglio 'lu risciule', avrà i suoi meriti nella tre giorni intitolata 'Roscio di sera', in calendario il 3, 4 e 5 ottobre, dalle ore 18, da 'Nudo & Crudo', il punto vendita e assaggio del pesce doc dell'Adriatico, alla banchina 'Malfizia', riva nord del porto di San Benedetto. «Non è una sagra - è l'esordio di Federico Palestini alla presentazione dell'iniziativa gastronomica che punta a valorizzare il prodotto ittico, bistrattato al termine del fermo pesca - ma una promozione di un pesce che nel 2000 / 2001, con la ricetta da

'TRE GIORNI' A SAN BENEDETTO

Triglia protagonista con 'Roscio di sera'

me preparata alla 'Caserma Guelfa', mi permise di entrare nella Guida Slow Food». Le triglie sfilettate, abbattute (procedura che esclude l'anisakis) e marinate, con l'aggiunta di bruschette, saranno le protagoniste di 'Roscio di sera'. Non solo. Federico Palestini preannuncia anche roscioli fritti e al forno, forniti, gratuitamente, dall'associazione 'Nati in Adriatico' del presidente Pietro Ricci. Per gustare queste chicche gastronomiche con un calice di

vino delle cantine San Giovanni, Simone Capecci, Tenuta La Riserva, Colli Ripani e Velenosi, bisognerà sborsare solo 5 euro. L'incasso, al netto delle spese vive, sarà devoluto al 50% alla Fondazione 'Stefano Borgonovo onlus' per la ricerca scientifica contro la Sla e all'Asmo della famiglia Campanelli che assiste i malati oncologici. «Un progetto che potrebbe essere riproposto ogni anno come 'Anghiò', ha suggerito Luigi Anelli. Il consiglio - invito è sta-



to avallato dal sindaco Gaspari. «Con questa iniziativa di promozione del rosciolo - ha detto - faremo un ulteriore salto di qualità». Questo l'auspicio finale di Federico Palestini: «Spero che sia un successone e che, al termine, non ci sia più una coda di pesce».
Pasquale Bergamaschi