

## A SENIGALLIA L'ABBRACCIO TRA ABRUZZO, MARCHE, UMBRIA E LAZIO PER L'ALBERGHIERO DI AMANDOLA

28 Maggio 2019



SENIGALLIA - **Marzia Buzzanca** e **Manuel Di Stefano** mattatori d'eccezione a Senigallia per "Un mare di vita", straordinario evento benefico che ha animato la Rotonda del mare a Senigallia (Ancona).

Trenta professionisti della ristorazione tra chef, pizzaioli e gelatai provenienti da Marche, Umbria, Lazio e Abruzzo da mattina a sera hanno animato una giornata il cui ricavato contribuirà alla costruzione della scuola alberghiera di Amandola, distaccamento montano della scuola di Sant'Elpidio (Fermo).

Nata dalla collaborazione tra Orlandi Passion Happy Lifestyle e Le Marchese del Gusto, la kermesse ha avuto anche l'obiettivo di sensibilizzare il pubblico verso un uso consapevole e sano del caffè come ingrediente buono al pari di grano, olio e vino.

Fin dal 1985 **Mauro Cipolla**, fondatore della "Orlandi Passion Happy Lifestyle" nel Piceno e del "Caffè D'Arte" negli Stati Uniti, sottolinea questo concetto grazie agli studi che lo portano a diventare economista geografo (i mercati per lui non sono solo un potenziale produttivo ma devono essere una risorsa da rispettare sia come materia prima sia come fonte di godimento

e felicità), alla creazione della prima Accademia del Caffè al mondo - agli inizi degli anni 80 - e al lancio del programma "Caffè-Gusto-Salute" con il dottor **Mauro Mario Mariani** in un congresso internazionale del 2018 in cui Mauro espone il concetto di "TradInnovation" con l'obiettivo di difendere il Made in Italy di una volta, nel caffè espresso e nella moka fatta bene, così da riproporlo in chiave tradizionale/moderna e sensoriale alla nuova generazione di ristoratori.

Da quasi quarant'anni sostiene che il caffè sia un elemento vivo da rispettare a partire dalla raccolta fino alla lavorazione e alla degustazione.

Ecco perché è stato nominato uno dei 50 imprenditori al mondo che ha dato più innovazione ai caffè speciali negli ultimi decenni: alla base di tutto il suo operato c'è la tenacia, la cultura e l'osessione di risolvere quei problemi che possono rovinare una materia prima che ha tanto da dire a chi ha voglia di rispettarla ed esaltarla.

Come convincere le persone a mettere in discussione la loro opinione sul valore del caffè? Dedicando una intera giornata alla bevanda sinonimo di italianità e "dolce far niente". Un caffè che esce dalla tazzina e diventa protagonista in pietanze, gelati, pizze; un caffè che parte dal "buongiorno" per arrivare al "buonanotte".

Sul palco, insieme alla Buzzanca e a Di Stefano, del ristorante "La Goccia" di Isola del Gran Sasso (Teramo), si sono alternati **Enrico Mazzaroni** del "Tiglio in Vita" di Porto Recanati, **Simona Bucci** del "Ristorante Roma" di Amatrice, **Carla Amagliani e Marco Speziale** de "Il Casaletto" di Cerreto di Spoleto, **Andrea Giuseppuccidell'"Officina del Sole"** di Montegiorgio, Marzia Buzzanca, **Antonio Ciotola** della "Taverna degli Archi" di Belvedere Ostrense in una serie di lezioni sul terremoto, sia fisico che emotivo, ossia quell'istante della vita in cui ci si è sentiti in bilico, fragili e vulnerabili.

Accanto a questi grandi interpreti del territorio, gli studenti di alcune scuole alberghiere per condividere tecniche, esperienza ma anche saggezza e una filosofia di umiltà e piacere. Il vero patrimonio è l'empatia, la condivisione, la gentilezza unita alla tenacia e alla perseveranza, esatto contrario di quell'atteggiamento esclusivo che troppo spesso vediamo comunicato un po' ovunque.

Ecco perché è forte la volontà di affiancare alle nuove generazioni, che si affacciano alla "sismica" età adulta, figure professionali umane che possano essere un riferimento puro e stimolante per i loro sogni così fragili da maneggiare.

Proprio come una drupa di caffè che viene colta nel preciso momento in cui è pronta a

donarsi in tutto il suo sapore: né ancora acerba, né ormai matura.

Durante la giornata gli ospiti hanno trovato un'area “Orlandi Passion” dove sperimentare la miscela perfetta di caffè, scoprire la latte art con **Marco Carrieri** e assaporare la proposta gastronomica pensata da 30 professionisti della ristorazione tra chef, pizzaioli e gelatai provenienti da Marche, Umbria, Lazio e Abruzzo.

La sera poi ha ceduto il passo all’”Happy Lifestyle” con una zona lounge dove sorseggiare “coffee cocktail” ascoltando musica grazie ai “Name of the Band” e proseguendo nella degustazione di pizza, gelati, fingerfood. La serata ha inoltre visto la partecipazione di **Hilde Soliani** con un momento suggestivo dedicato ai sensi e alla loro stimolazione enogastronomica.