



“FARMER, DALLA TERRA ALLA PADELLA”, SECONDO TAPPA NELLE MARCHE CON RAPISARDA

19 Giugno 2018 

PESCARA – È tutto pronto per la seconda e attesissima tappa di Farmer, che dopo l’evento da Gorini approderà nelle Marche. Protagonisti della serata saranno: lo chef **Alessandro Rapisarda**, il produttore di pecorini **Emilio Spada** e il produttore di paccasassi **Alessandro Babbini**, in tre non arrivano a 100 anni, sono giovanissimi, tosti e credono molto nella forza del loro territorio.

La rassegna gastronomica che punta i riflettori sul territorio italiano e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef sta per giungere nella terra di Leopardi. La conversazione e la cena avranno luogo al ristorante Casa Rapisarda a Numana (Ancona) il prossimo 29 giugno alle ore 20.

Classe 1987 Alessandro Rapisarda ha alle spalle esperienze da big quali: **Mauro Uliassi**, **Enrico Crippa** e **Marten Berasategui**. Nel 2016 vince il San Pellegrino Young Chef per l'Italia e, successivamente, il premio Acqua Panna Contemporary&Tradition Award nella finale mondiale, per la migliore reinterpretazione di un piatto della tradizione, il “risotto alla marinara”.

Nel 2017 partecipa vincendo al Contest di Lsdm sul tema “il pomodoro nell’alta ristorazione”, e si ricandida per la finale italiana al San Pellegrino young chef 2018 sfiorando bis. La sua è una cucina che si ispira molto al territorio, alla stagionalità, all’incantevole paesaggio che le scogliere del Conero offrono. Ha fatto suo in cucina l’aforisma di **Alberto Schön** “Esagerare con equilibrio”. Compagno di **Laura** e già papà di due figli, lo scorso maggio ha aperto il ristorante sul Conero che ha sempre sognato: Casa Rapisarda.

“Il progetto di Farmer sembra fatto su misura per me – ha detto lo chef Rapisarda – Se dovessi scegliere un altro mestiere oltre il cuoco farei il produttore. Io stesso nel mio piccolo sono a stretto contatto con i produttori tutti i giorni, è una parte del mio lavoro che amo molto, scegliere insieme a loro le materie prime. Mi piace molto l’idea della conversazione tra il cuoco e il produttore ideata da Farmer, è un po’ quello che cerco di fare da sempre”.

La cena di Farmer, sarà preceduta come di consueto, dalla conversazione tra lo chef i due produttori che racconteranno le proprie realtà e la storia dei loro magnifici prodotti.

 I produttori selezionati per la seconda tappa di Farmer 2018, sono dicevamo, Emilio Spada



dell'azienda agricola Cau&Spada di Sassocorvaro (Pesaro-Urbino) e Alessandro Babbini dell'azienda Rinci-Meraviglie di gusto di Castelfidardo (Ancona).

L'azienda agricola Cau&Spada ha una storia che vede le sue radici in Sardegna. Negli anni '70 le famiglie Spada e Cau decidono di trasferirsi nelle Marche portando con se il loro gregge di 200 pecore e un'importante tradizione nella produzione di pecorini, scegliendo poi di impiantare le proprie radici nel borgo di Sassocorvaro.

Qui da oltre 40 anni, seguendo il motto "Pastori per sempre", la quotidianità familiare si intreccia con la passione e la vita lavorativa di questa azienda. Negli anni l'obiettivo principale è stato la continua ricerca della qualità come base di tutta la filiera produttiva. Tutti i pecorini vengono prodotti con il latte delle greggi che pascolano nei loro terreni coltivati da sempre a regime biologico. Oggi accanto ai fondatori c'è la nuova generazione guidata da Emilio e i suoi fratelli.

✖ "Il lavoro dell'artigiano è un lavoro che richiede fatica e tanta passione – spiega Emilio Spada, maestro casaro e anima marketing dell'azienda – l'Italia è piena di realtà che producono prodotti eccellenti, è questo il nostro vero patrimonio. Sono sempre stato convinto che per realizzare un buon piatto il cuoco debba utilizzare grandi materie prime e saperle anche raccontare. Il progetto Farmer che mi ha entusiasmato da subito, è stato capace di dare vita a questa idea e voce a noi produttori in una chiave diversa e coinvolgente".

Rinci è un'azienda artigianale sorta nel 2013 marchigiana d'eccellenza, nata nel cuore del Parco del Conero, che propone creazioni gastronomiche di altissima qualità. **Francesco Velieri, Luca Galeazzi e Alessandro Babbini**, i giovani titolari di Rinci, hanno un obiettivo ambizioso: regalare nuovi gusti ed esperienze sensoriali uniche reinterpretando i sapori della tradizione con sapienza e originalità, a partire da ingredienti semplici e sani. Oltre ai famosi paccasassi, una sorta di finocchio marino, da loro piantati e raccolti all'interno del Conero, i tre ragazzi producono anche salse e confetture con frutta biologica italiana o marchigiana quando è possibile.

"La valorizzazione – conclude Alessandro Babbini, uno dei tre soci dell'azienda – di un prodotto di nicchia come i paccasassi, di cui siamo gli unici produttori in Italia, passa sicuramente attraverso l'alta ristorazione e per chef come Rapisarda che sono in grado di promuoverlo e valorizzarlo al massimo. Proprio per questo, la filosofia di Farmer segue in pieno questo concetto che noi già applichiamo con i nostri clienti ristoratori".

Farmer è un progetto che nasce all'interno dell'agenzia di comunicazione Circle Studio di Pescara, specializzata nella food communication e nella consulenza per attività operanti nel



settore alimentare.

L'idea è di **Francesco Cinapri** partner in Circle Studio con **Raffaele Rotondo** e **Cristian D'Aloia**.

Obiettivo del progetto è dare visibilità ai produttori italiani attraverso una cena durante la quale hanno modo di raccontare i loro prodotti e la loro storia anche grazie ai piatti preparati in esclusiva dallo chef.