



FARMER, IL 19 APRILE IN ROMAGNA INIZIA IL TOUR FUORI DALL'ABRUZZO

14 Aprile 2018 

PESCARA – Dopo 6 appuntamenti in Abruzzo dove è nata nel 2017, la rassegna gastronomica Farmer riparte dalla Romagna, per poi fare tappa a maggio in Puglia e a giugno nelle Marche. Tre serate che punteranno i riflettori sul territorio italiano e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef. Per il primo evento, i protagonisti saranno: lo chef **Gianluca Gorini**, l'allevatore di suini **Leonardo Bandini** e il produttore di caprini **Francesco Rossi**. La conversazione e la cena avranno luogo al Ristorante DaGorini a San Piero in Bagno (Forlì Cesena) il prossimo 19 aprile alle ore 20.

Gianluca Gorini, 35 anni, dopo diverse esperienze, l'ultima a Le Giare, ha deciso di aprire insieme alla sua compagna Sara, un ristorante tutto loro nel cuore della Romagna. Gianluca, considerato uno degli chef più talentuosi del momento, ama le cose semplici ed autentiche. La sua è una cucina libera, fuori dagli schemi che segue il cuore, l'istinto e la tecnica affinata negli anni.

La cena di Farmer, sarà preceduta come di consueto, dalla conversazione tra lo chef i due produttori che egli stesso ha selezionato. Un dibattito che darà spazio alle storie di queste due eccellenze italiane e al racconto di come e perché Gorini ha scelto questi farmers e i loro magnifici prodotti.



Claudio Federici

I produttori selezionati per la prima tappa di Farmer 2018, sono Leonardo Bandini dell'azienda Mora del Munio a Bagnocavallo (Forlì Cesena) e Francesco Rossi dell'azienda agricola Rossi Rita a Cascia (Perugia).

Bandini, insieme al suo socio **Claudio Federici**, alleva allo stato brado una razza di maiali, la mora romagnola, tipica di questo territorio. Rossi invece produce insieme a sua sorella dei meravigliosi caprini, e non solo, con il latte delle loro capre che allevano insieme ad altri animali.

“Ho accettato con entusiasmo – dice in una nota lo chef Gorini – di partecipare a questo progetto perché la mia è una cucina semplice che parte dal territorio. Il farmer per me rappresenta un elemento fondamentale nella mia idea di cucina. Alla base di ogni mio



progetto ci sono in primis le persone e l'idea vincente di Farmer è proprio quella di dare spazio a queste persone non solo assaggiando i magnifici prodotti che realizzano ma anche dando loro la possibilità di raccontare le proprie storie”.

“Noi alleviamo questa razza antica – spiega Bandini – che si chiama la mora romagnola che era in via d'estinzione e insieme al mio socio abbiamo deciso di salvaguardarla poichè questi suini possiedono una qualità della carne molto importante. L'alimentazione dei maiali è naturale, fatta di farine, ghiande e castagne. Siamo contenti di raccontare attraverso Farmer la nostra storia e la stima che ci lega allo chef”.

 *Gianluca Gorini*

“Con la nostra azienda – afferma Francesco Rossi – questa serata di Farmer avrà anche un pezzo di Umbria. Abbiamo circa 400 capi tra pecore e capre allevati in regime biologico. Il nostro progetto è crescere animali felici che a loro volta ci donano un latte magnifico per i nostri caprini e gli altri prodotti che realizziamo. Farmer rappresenta una bella occasione per raccontare insieme a Gianluca il nostro lavoro che facciamo da sempre con passione e cura per i nostri animali”.

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 **Christian 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.