

“FARMER”, IL VIAGGIO ENOGASTRONOMICO SBARCA IN FRIULI A “GUSTI DI FRONTIERA”

24 Settembre 2018



PESCARA – Terminata la pausa estiva, la rassegna gastronomica Farmer riparte in Friuli

Venezia Giulia ospite della kermesse “Gusti di Frontiera”.

Dopo 6 serate in Abruzzo, una a Milano, una in Emilia-Romagna ed una nelle Marche, Farmer sta per sbarcare a Gorizia. Questa volta la rassegna gastronomica si presenta in anteprima in una veste particolare, in chiave street food, partecipando alla manifestazione “Gusti di Frontiera”.

Nello specifico, Farmer Street Food prenderà forma il prossimo 29 settembre presso il “Salotto del gusto” che si svolgerà a Gorizia all’interno dell’evento.

“Gusti di Frontiera”, quest’anno alla 15esima edizione, è la manifestazione enogastronomica più grande del triveneto. Dal 27 al 30 settembre il mondo sarà in tavola a Gorizia con oltre 350 stand, i migliori piatti e i prodotti enogastronomici dai cinque angoli del globo.

A rappresentare Farmer Street Food sarà lo chef-pizzaiolo **Francesco Pompetti** che realizzerà un piatto con materie prime friulane prodotte da farmers locali.

Classe 1993, Pompetti è nato a Atri (Teramo) e gestisce insieme alla famiglia il ristorante-pizzeria Tropicaldue a Roseto degli Abruzzi (Teramo) giunto alla terza generazione. Francesco nasce con la passione per la cucina tramandata dal nonno e quella per gli impasti ereditata dal papà.

Dopo l’Alberghiero e due esperienze formative, (quella accademica presso l’Alma fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi** e lo stage dal pluristellato marchigiano **Mauro Uliassi**), inizia gli studi per la pianificazione sperimentando fermentazioni spontanee, utilizzo della pasta madre viva, alte idratazioni, miscelazione di farine antiche, autoctone e pure e impasti che vanno oltre l’integrale. Nel 2016 avvia un nuovo percorso unendo alla passione per gli impasti quella della cucina, da qui nascono le sue golose pizze gourmet che oggi sono diventate il suo cavallo di battaglia.

Qualità, biodiversità, sostenibilità e km0. Saranno questi i temi sviluppati durante il Salotto del Gusto, che da giovedì 27 a domenica 30 settembre porterà a “Gusti di Frontiera” – in Piazza Sant’Antonio a Gorizia – un programma denso di appuntamenti, dibattiti, laboratori, cooking show, connessioni enogastronomiche inedite e tante opportunità per il pubblico di interagire con gli ospiti.

“Sono entusiasta di poter avere Farmer in Friuli Venezia Giulia – dice in una nota **Robert Princic**, presidente del Consorzio Collio e organizzatore del Salotto del Gusto – perché abbiamo molti punti in comune nella valorizzazione del territorio e dei suoi protagonisti. Il

Salotto del Gusto 2018 è proprio un laboratorio di contaminazioni e di confronto, elementi che in realtà guidano anche il nostro quotidiano. Abbiamo accolto idee, progetti e persone che arricchiranno la manifestazione portandoci la loro esperienza di sostenibilità, biodiversità e km0 e Farmer, devo dire, ne è un esempio lampante”.

Farmer Street Food si presenterà al pubblico del Salotto del Gusto alle ore 20 con il consueto dibattito al quale parteciperanno: gli ideatori di Farmer, lo chef Pompetti e un produttore della Rosa di Goriza, una varietà unica di radicchio, tipica di Gorizia, così chiamata per la sua forma che evoca il famoso fiore.

A moderare gli interventi, sarà la giornalista di Sky **Marina Presello**. Al termine del dibattito, lo chef preparerà per gli ospiti presenti il suo piatto composto con ingredienti friulani e abruzzesi, in perfetta linea con l'anima della manifestazione.

Farmer è un progetto che nasce all'interno dell'agenzia Circle Food Communication di Pescara, specializzata nella consulenza per attività operanti nel settore enogastronomico. L'idea è di **Francesco Cinapri**, partner di Circle, che porta avanti questo progetto con i soci **Raffaele Rotondo** e **Cristian D'Aloia** e la collaborazione esterna di **Eleonora Lopes**.

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