

## **Il manifesto dei cuochi sognatori**

L'iniziativa di questo gruppo di cuochi nasce da due amori che ci accompagnano ed accomunano quello per la cucina e quello per il paesaggio. Dell'una e dell'altro abbiamo le espressioni più suggestive, stimolanti, là dove c'è qualcosa da scoprire, raccontare, comunicare. I colori, i silenzi, i luoghi magici, il profumo del cibo, l'abilità di chi lo produce, la bellezza di certi borghi, scorci, edifici, panorami, la peculiarità della nostra terra, dei suoi prodotti, della sua storia, la cultura di chi l'abita o l'ha abitata, l'arte nelle sue creazioni più o meno note, lo sguardo sul mare e la natura ibrida delle nostre tradizioni gastronomiche fra mare e campagna. Per questo abbiamo deciso di uscire dai nostri ristoranti e metterci al servizio di un progetto itinerante che porti a spasso la cucina in posti insoliti, ricchi di fascino, poesia, spiritualità, storia, bellezza. Nella geografia che andremo a disegnare ci piacerebbe aprire spazi diversi dalle chiese alle case di piccoli borghi, dai teatri ai conventi, dagli edifici storici ai pescherecci, qui la cucina si può far veicolo di curiosità, interesse, stupore, conoscenza. E' un volto quasi segreto, meno chiassoso e mondano del nostro territorio che vorremmo far apprezzare e conoscere, portando ed esportando un connubio di cibo e bellezza, di cucina di qualità e pregio ambientale. Siamo usciti dal nostro privato ambito, abbiamo creato una squadra, un gruppo di cuochi e professionisti che si fa portavoce di un impegno comune, per dialogare con sindaci, amministratori, enti pubblici o privati che guardino in questa prospettiva.

Rispetto ai tanti discorsi fatti in passato sull'integrazione costa /entroterra spesso rimasti aleatori o realizzati in sporadiche iniziative qui siamo di fronte a due novità:

- 1) Si restringe il campo e s'individua un terreno preciso d'azione che è quello appena indicato cibo/paesaggio
- 2) C'è un nuovo soggetto, un gruppo di cuochi che è disposto a spendersi operativamente e far parlare i fatti, le esperienze, a muoversi come un'entità unica e con un linguaggio univoco per interloquire con tutte le realtà attive e propulsive di idee e progetti innovativi.

I benefici di questo progetto sono evidenti :

a) Arricchire l'offerta turistica andando ad intercettare quella specifica fascia di persone attratte dal binomio cucina/cultura con un calendario di iniziative non isolate da realizzarsi in periodi dell'anno precisi, periodi "ponte" ad esempio i mesi di ottobre/novembre particolarmente ricchi di prodotti dal pesce al tartufo, dal sottobosco al formaggio di fossa, agganciati fra la fine della stagione balneare e il periodo natalizio, oppure aprile/ maggio con la ricca produzione vegetale, coltivata e spontanea, il pesce sempre e la complicità del tepore del clima primaverile per eventi anche all'aria aperta da inserirsi fra le vacanze pasquali e l'inizio della stagione balneare.

b) Qualificare l'immagine della nostra cucina aperta e permeabile al nuovo, alla promozione e conoscenza del nuovo.

*Dopo anni d'inerzia e torpore Rimini e la sua provincia stanno cambiando pelle, molte attività sono in fermento, importanti opere strutturali e architettoniche mutano la fisionomia della città, crediamo sia il momento di spargere semi fertili che matureranno in futuro. Come cittadini e come professionisti, desideriamo con la nostra piattaforma, dare contributo e competenza a sostegno di questa trasformazione.*

Questo sommariamente lo scenario su cui ci muoveremo nei prossimi mesi.