

■ Cast d'eccezione al cooking show "Il signore delle uova", promosso dall'azienda Franco Ferruzzi

Alta cucina al Teomar Cooking Center

Non si vive solo di pane, è vero: ci vuole anche il companatico e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo è vera arte."

Questa frase che Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, ha scritto oltre cento anni fa permette di sintetizzare perfettamente "Il signore delle uova", il cooking show che si è svolto martedì 19 aprile al Teomar Cooking Center. L'evento, all'insegna della cultura enogastronomica, è stato promosso dall'azienda Franco Ferruzzi, che dal 1973 ha sede a Russi e produce e commercializza uova, in collaborazione con il Pastificio La Fenice, il Molino Naldoni e il Teomar Cooking Center.

Ad alternarsi ai fornelli un cast d'eccezione che ha saputo deliziare il palato dei 150 invitati. Emiliano Ramundo, chef della locanda il Segreto di Russi, ha preparato una pizza verace napoletana e una speciale pizza in onore di Franco Ferruzzi. Erica Liverani, vincitrice dell'edizione 2016 del celebre talent show culinario *Masterchef*, ha dato libero sfogo alla propria passione per la pasta fresca preparando i "cap-

pelletti della mia terra."

A seguire Daniele Baruzzi, chef del ristorante Insolito di Russi, ha stupito i presenti con i suoi garganelli con zabajone affumicato e stridoli mentre Omar Casali, chef del bagno Mare di Cesenatico, ha preparato un'insalata russa con uso particolare dell'uovo.

Infine, Sebastiano Caridi, pastry chef della pasticceria Fiorentini di Faenza, nonché vincitore dell'edizione 2015 del talent show *Il più grande pasticcere*, ha svelato i molteplici usi dell'uovo in pasticceria.

La serata è stata condotta da Elio Pezzi e Giorgio Menna dell'associazione Enoga e si è conclusa con la consegna di un premio alla carriera a Franco Ferruzzi per la qualità del prodotto, del servizio e per la totale disponibilità che ha sempre dimostrato nei confronti dei propri dipendenti.

L'azienda Franco Ferruzzi conta ormai 600 clienti sparsi



nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena e, in parte, Ferrara ed è reduce dall'importante affermazione al Cappelletto d'Oro 2016 dov'è stata premiata come miglior produttore e fornitore di uova.

Samuele Bondi