



Comunicato stampa del 17 settembre 2020

Lo chef Roberto Franzin ad Aromatica

Tre giorni di Cene a 4 mani e Cooking show passando per la sostenibilità agroalimentare

Ospite della rassegna agroalimentare “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” a Diano Marina, lo chef Roberto Franzin sarà protagonista della Cena 4 mani di domenica 20 e dei Cooking show “Pasta finché basta tour”, in occasione dei quali parlerà del suo progetto Macino, dedicato alla produzione di pasta con una speciale tecnologia molto attenta al tema della sostenibilità.

Roberto Franzin, Stella Michelin 2016, è un raffinato chef veneto di grande esperienza, che ha lavorato nelle cucine dei più grandi ristoranti italiani e internazionali. La sua è una ricerca gastronomica continua, che punta al rispetto per i prodotti, per i loro luoghi d’origine e per la loro stagionalità; una sperimentazione rivolta alla valorizzazione della tradizione senza rinunciare alle contaminazioni che lo chef filtra attraverso il suo stile.

La presenza dello chef ad Aromatica darà modo ai visitatori di conoscere la sua filosofia di cucina perfezionata nel corso degli anni, una cucina attenta ed etica, che guarda con rispetto e curiosità alle preziose materie prime del territorio. Una cucina prevalentemente regionale, di grande piacevolezza, frutto di una quotidiana ricerca e della stretta collaborazione con gli artigiani del gusto, con un focus sempre molto alto sulla qualità e la riduzione degli sprechi.

Da questa particolare filosofia nasce il progetto Macino, grazie al quale i residui di vinacce, uova, mele, malto e fave di cacao, salvati dallo smaltimento, vengono utilizzati per la produzione di pasta Macino®. “Mi sono impegnato - racconta Franzin - voglio in questo modo sostenere la ricerca e favorire una politica ambientale integrata con i nuovi indirizzi di sviluppo sostenibile, che consideri le specifiche priorità ed esigenze della trasformazione alimentare nel rispetto dell’ambiente e nella tutela primaria del consumatore”. In materia di ricerca e sviluppo, Franzin ha attivato rapporti con l’Università scienze di alimentazione di Parma, Facoltà di Economia e Facoltà Agraria.

La cura e l'attenzione dello chef si rivolgono anche al packaging degli alimenti: “confezioniamo con carta certificata FSC, realizzata con EKO-energia, senza OGM, che contiene il 40% di riciclato post consumo utilizzando scarti agro-alimentari ricavati da mais e alghe in esubero provenienti dalla laguna di Venezia”.

Il nuovissimo prodotto di Roberto Franzin, i **tagliolini all'aglio nero**, parteciperà – sabato 19 - alla **Cena a 4 mani**, con **Andrea Masala** e **Andrea Tagliabue**, dedicata ai prodotti liguri a denominazione di origine, presso il **ristorante Il Caminetto** a Diano Marina e sarà protagonista della **Cena a 4 mani** di domenica 20 settembre presso il **ristorante Girasole** a Diano Castello, affiancato dallo **staff** del ristorante.

Roberto Franzin sarà anche protagonista di **Cooking show**, nell'area eventi di piazza Martiri della Libertà, venerdì 18, alle ore 19.00, sabato 19, alle ore 15.40 e domenica 20, alle ore 12.15.