

## Norcia Ad aprire la nuova kermesse nursina sarà una sfida culinaria tra chef emergenti Si scaldano i motori per Autunno del gusto

NORCIA - Motori caldi a Norcia per l'Autunno del gusto, la nuova rassegna dei sapori e dei profumi in programma per l'ultimo week-end di novembre. In modo l'organizzazione, in mano al Comune di Norcia con la collaborazione di Epia-Concommercio, che in questi giorni stanno definendo gli ultimi dettagli, e quanti sono stati coinvolti nell'iniziativa, destinata a diventare una delle manifestazioni di punta del calendario nursino. Ad aprire la kermesse, che sarà inaugurata il prossimo venerdì alle ore 15 in piazza San Benedetto, alla presenza delle massime autorità civili, militari e religiose, sarà un concorso di cucina tra chef emergenti. La gara si terrà presso il Centro di Commercializzazione dei prodotti tipici di via Solferino, proprio alle spalle della Castellina, dove, nei tre giorni

dell'evento, entreranno in competizione anche gli chef dei ristoranti di Norcia (sabato), oltre che grandi chef e noti personaggi del mondo dello spettacolo (domenica); tutti per interpretare, con creatività e innovazione, le grandi tipicità del territorio: il tartufo, le norcinerie, i formaggi e le lenticchie. In contemporanea alle sfide culinarie sono previste sessioni degustative dei vari piatti di volta in volta preparati e delle ricette proposte dagli chef in gara. La prenotazione per partecipare alle sessioni può essere fatta, oltre che in loco, anche on line, sul sito dedicato all'evento [www.autunnodelgusto.it](http://www.autunnodelgusto.it), attraverso la compilazione di un apposito modulo. La prima gara ai fornelli, quella di venerdì con i giovani chef emergenti, sarà coordinata da Marco Gubbiotti, stella del firmamento

### Ecco come prenotare le degustazioni

**Marco Gubbiotti**  
Trentasei anni, chef

gastronomico italiano. "I sei cuochi emergenti - spiega Gubbiotti - dovranno preparare un piatto in due ore, dopodiché illustrarlo alla giuria. Il vincitore si aggiudicherà un premio di 500 euro". I sei giovani chef in gara saranno: Alberto Rini ed Ez Zahar Cherkau (del risto-

rante Granaro del Monte di Norcia); Michele Rellini (dell'Hotel Giotto di Assisi); Mirko Crocioni (del ristorante San Giorgio di Umbertide); Matteo Bini (del ristorante Piazzetta dell'erba di Assisi) e Fabrizio Spetra (del palazzo Boniadori di Montefalco).

