



Lo Chef Renato Bernardi al Bajocco, "La cucina è arte"



Lo Chef Renato Bernardi

Tra gli ospiti d'onore del Bajocco Festival di Albano Laziale 2015 si può annoverare senza dubbio lo Chef Renato Bernardi. In concomitanza con il concorso Dolce Bajocco, realizzato dai produttori e del Mercato Contadino Castelli Romani, Renato Bernardi ha ideato per l'occasione il "Panino Bajocco", la cui ricetta tiene segretissima, ma che spiega essere "un modo per omaggiare la tradizione culinaria di questi territori".

Consulente RAI da oltre 10 anni, Renato cura la rubrica "La dieta come terapia", angolo di informazione condotto su RAI2 in collaborazione con il prof. Pietro Migliaccio, medico nutrizionista di fama internazionale.

Cosa la lega ai Castelli Romani per accettare la partecipazione a questa edizione del Bajocco?

"Non ostante le mie origini torinesi sono un albanense di adozione e qui, con la proprietà dell'Hotel Miralago ed il Ristorante Donna Vittoria, abbiamo iniziato una proficua collaborazione".

Perchè il Bajocco?

"La cucina a cui io guardo è quella che caratterizza la tradizionale cultura italiana, quella del quotidiano, degli ingredienti classici e tipici del territorio. La riscoperta di una vocazione locale a livello internazionale,

la divulgazione di tutto ciò attraverso i media ed ogni innovativa sfida che il mondo dell'alta cucina mette a disposizione. La salute ed una buona dieta può rappresentare una fetta di felicità”.

Il Bajocco è il Festival degli artisti di strada; si può dire che anche la cucina sia un'arte?

“Direi di sì, se l'arte è fantasia, innovazione, cultura e tradizione, senza dubbio la cucina può essere definita come tale”.

[Read More](#)
