





Lo Chef Renato Bernardi

Tra gli ospiti d'onore del Bajocco Festival di AlbanoLaziale 2015 si può annoverare senza dubbio loChef Renato Bernardi. In concomitanza con ilconcorso Dolce Bajocco, realizzato dai produttori edel Mercato Contadino Castelli Romani, RenatoBernardi ha ideato per l'occasione il "PaninoBajocco", la cui ricetta tiene segretissima, ma chespiega essere "un modo per omaggiare la tradizioneculinaria di questi territori".

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



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

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

Perchè il Bajocco?

"La cucina a cui io guardo è quella che caratterizzala tradizionale cultura italiana, quella del quotidiano,degli ingredienti classici e tipici del territorio. Lariscoperta di una vocazione locale a livellointernazionale, la divulgazione di tutto ciò attraverso imedia ed ogni innovativa sfida che il mondo dell'altacucina mette a disposizione. La salute ed una buonadieta può rappresentare una fetta di felicità".

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

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

[Read More](#)