



Articolo del 31/07/2014 - Pagina n° 2

Max, abituato fin da piccolo a girare per la cucina di casa, fin da bambino capisce che la sua passione diventerà anche il suo mestiere. Così a soli 21 anni si lancia alla guida di questo locale, cercando di non perdere mai di vista le basi della cucina della tradizione bolognese alla quale però aggiunge vari elementi di innovazione. La sua vita, dice Max, è stata piena di rinunce e di tanti sacrifici, ma di altrettante soddisfazioni, prima tra tutte “quella di non essere mai sceso a compromessi”. “Al Cambio” la qualità è sovrana, si tratti di lasagne, di tortellini in brodo oppure della proposta in chiave moderna di sapori e aromi tratti dai ricordi dell’infanzia. Non mancano dai menu di Max Poggi anche i piatti di mare. Una cucina che diverte, appassiona e non delude mai. Vi invitiamo quindi ad approfondire le ricette nate dalla creatività di questo chef, venerdì al Ristorante Trio, dove Poggi illustrerà il menu realizzato per l’occasione di fronte alle telecamere di Teleromagna, intervistato da Paolo Morelli e da Claudia d’Angelo.

I prossimi appuntamenti di corse:

Sabato 2 agosto: GRAN PREMIO AVV. AUGUSTO CALZOLARI – TROFEO UNINDUSTRIA FORLÌ CESENA

Martedì 5 agosto: Premio OROGEL – CORSA TRIS - Semifinale Superfrustino Sisal Matchpoint -

Eventi collaterali:

Sabato 2 agosto: Nel parco giochi spettacolo di burattini per i più piccoli e il divertimento di GIOCOLANDIA

Martedì 5 agosto:

Per la rassegna That’s All Folks: I SINCOPATI