

MERANO WINE FESTIVAL, CHEF DELL'UNIONE CUOCHI E PRODOTTI REGIONALI PER RACCONTARE L'ABRUZZO ATTRAVERSO IL GUSTO

2 Novembre 2022



MERANO - Un racconto dell'Abruzzo attraverso i prodotti simbolo e le ricette della tradizione più autentica. Sarà un viaggio attraverso tutta la regione quello condotto da quattro chef dell'Unione Cuochi regionale d'Abruzzo, sul prestigioso palco del Merano Wine Festival.

L'edizione 2022, che comincerà venerdì 4 e che come sempre *Virtù Quotidiane* seguirà in diretta con interviste e approfondimenti, dedicherà un ampio spazio all'Abruzzo. Nella Gourmet Arena, grazie a una sinergia tra Regione e Camera di Commercio di Chieti-Pescara, si articoleranno diversi show cooking a cura di quattro chef dell'Associazione regionale dei cuochi d'Abruzzo.

“Stiamo lavorando a un protocollo d'intesa con l'assessorato regionale all'Agricoltura - spiega

a Vq **Lorenzo Pace**, presidente dell'Unione Cuochi regionale - per metterci a disposizione per la valorizzazione e la ricerca storica dei prodotti gastronomici d'Abruzzo. Nell'ambito di questa convenzione, è venuta fuori la partecipazione al Merano Wine Festival”.

In occasione della presenza alla rassegna ideata dal Wine Hunter **Helmut Köcher**, i Gal d'Abruzzo hanno individuato alcuni prodotti regionali che verranno usati dagli chef per realizzare le ricette. Il team è composto dagli chef **Carlo Auriti** (*nella foto*) coordinatore di tutto il gruppo, chef e proprietario del ristorante Maccarons di Guardiagrele (Chieti), **Davide Baboro**, di Chieti del ristorante Lo Scoiattolo, **Matteo Di Panfilo** originario di Castilenti (Teramo), chef nell'hotel Quattro Palme di Tortoreto (Teramo) e **Angelo D'Alesio**, di Città Sant'Angelo (Pescara), cuoco nel ristorante Sulla Collina di Elice (Pescara). Il gruppo sarà coadiuvato in cucina dai ragazzi dell'istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti).

“L'idea è di non realizzare solo il piatto fine a se stesso, ma raccontare il territorio attraverso le ricette, dando spazio alle varie aree dell'Abruzzo, dalla costa, alla collina, alla montagna”, dice ancora Pace.

I piatti che verranno realizzati nelle dimostrazioni sono: crema di patate con Zafferano Dop dell'Aquila, Pecorino di Farindola e pomodorini semicanditi; Tajarilli con ceci di Navelli e battuto di gamberi del Tirino; Pizza e foje, salsiccia aquilana e peperone secco di Altino; lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, crema di aglio rosso di Sulmona e pane con le noci; maccheroni alla chitarra con pallottine e canestrato di Castel del Monte; pecora, panzanella e tartufo del Sangro.

Poi il 5 novembre verrà realizzata una cena a 4 mani, sempre a base di prodotti del territorio. In questo caso i piatti saranno vellutata di zucca, fagioli Tondino del Tavo e pralinato di mandorle; pallotte cacio e ove, passata di pomodoro Pera d'Abruzzo e spuma di basilico; gnocchetti di patate del Fucino con crespino e ventricina Vastese; baccalà in olio cottura, cipolla rossa del Fucino, spugna di patate e peperone secco di Altino; bocconotto di Castel Frentano con salsa di Aurum.

“Anche in questo caso non sarà una cena nel senso più classico, dall'antipasto al dessert - dice ancora Pace - ma una degustazione, con cinque piatti molto tradizionali per raccontare prodotti e territorio”.

In un'ottica di bilanciamento di tutte le aree della regione, se i 4 chef arrivano dalle province di Pescara, Chieti e Teramo, il capoluogo sarà degnamente rappresentato dallo chef **William Zonfa**, che firmerà la cena di gala in programma venerdì sera “Abruzzo sostenibile”, preparata, anche in questo caso, con soli prodotti abruzzesi.

Preziosa anche la presenza degli studenti degli istituti Alberghieri di Pescara, Teramo e L'Aquila, come sempre sotto la supervisione del professore **Vincenzo Ambrosini**, a cui si deve lo storico legame dell'Abruzzo con il Merano Wine Festival.