

A “RACCOGLI, CONOSCI E DEGUSTA” L’ESORTAZIONE DI PEZZUTO AI GIOVANI CHEF: PIÙ GAVETTA E FORMAZIONE GESTIONALE

31 Ottobre 2021



SAN PIO DELLE CAMERE - “Dopo quello che è successo negli ultimi due anni nella ristorazione va rivisto molto, bisogna fare meticolosamente i conti. Ai giovani chef dico di fare più esperienze possibili prima di impegnarsi, magari, nel ristorante di proprietà”.

Davide Pezzuto, chef stella Michelin del ristorante D.One di Montepagano (Teramo), che ha condotto uno show cooking a “Raccogli,osci e degusta” oggi a San Pio delle Camere (L’Aquila), parlando a *Virtù Quotidiane* si è rivolto così ai tanti emergenti della ristorazione: “Saper cucinare a volte non basta, bisogna capire anche l’economia e la gestione del locale. Questo mestiere è sacrificio e spesso molte cose le si impara a proprie spese”.

“I giovani dovrebbero fare maggiore gavetta e formarsi maggiormente dal punto di vista gestionale”, ha aggiunto, riconoscendo come “è difficile vedere in Italia una regione piccola con tanta offerta gastronomica di qualità come l’Abruzzo”.

Lo chef ha presentato dei granetti, formato di pasta tipico del teramano, mantecati con

zafferano e mandarino con una base di fonduta di pecorino di Farindola e zafferano.

Alla kermesse che ha animato San Pio con esperienze di raccolta dello zafferano nei campi, street food, degustazioni e tour in Vespa, anche il giovane pasticciere **Federico Marrone** che ha presentato un dolce al cucchiaino a base di pan di Spagna alle mandorle con bagna allo zafferano, croccante salato alle mandorle, namelaka allo zafferano e cialda all'arancia, più una salsa con liquirizia.