

7 Febbraio 2023

VILLA SANTA MARIA – Si è tenuto ieri all’istituto alberghiero “Giovanni Marchitelli” di Villa Santa Maria (Chieti) la seconda edizione del memorial dedicato allo chef di cucina Giovanni Spaventa. Un convegno al quale hanno partecipato il presidente dell’Unione Regionale Cuochi Abruzzesi **Lorenzo Pace**, il presidente dell’Associazione Cuochi Valle del Sangro e sindaco del paese, **Giuseppe Finamore**, lo chef **Giuseppe Tinari**, il ricercatore della storia dei cuochi di Villa Santa Maria **Nicola Tantimonaco** e lo chef di cucina **Carmine Giuliani**.

Il memorial ha raccontato, anche quest’anno, la storia dello chef villese Giovanni Spaventa, nato a Villa Santa Maria nel 1933 da una famiglia di cuochi, della quale ha seguito le orme, diventando un apprezzatissimo chef di cucina. Un percorso professionale prestigioso quello di Spaventa che ha lavorato in lussuosi alberghi romani, è stato per molti anni lo chef dell’hotel Cipriani di Venezia, e ha deliziato i palati di noti personaggi, tra i quali Margaret Thatcher, Ronald Reagan, Grace di Monaco, Sandro Pertini, Giulio Andreotti, Gregory Peck e tanti altri.

Il premio “Chef di cucina Giovanni Spaventa” quest’anno è stato conferito a **Carmine Giuliani** – chef dell’hotel Supporter di Fossacesia – per aver continuato e attualizzato, con etica e professionalità, il pensiero e la pratica culinaria di Giovanni Spaventa. Mentre il vincitore del Concorso regionale “Miglior allievo dell’Istituto alberghiero Ipsar di Villa Santa Maria”, che si è tenuto durante l’evento, è **Fabrizio Tucci** che si è aggiudicato il primo posto con il piatto Baccalà in due consistenze, mousse di Gregoriano e coppa di maiale. La vittoria del concorso darà la possibilità al giovane cuoco di partecipare ai Campionati italiani della cucina, il prossimo 19 febbraio a Rimini.

“L’intento del memorial è sin dalla sua ideazione – spiega il sindaco di Villa Santa Maria Giuseppe Finamore – quello di dare importanza alla storia della grandissima tradizione culinaria del nostro paese. Tutti conosciamo l’istituto alberghiero e il suo prestigio, poi la Rassegna dei cuochi che è un’iniziativa di grande richiamo per il nostro territorio. È doveroso però conoscere anche quello che è stato, i personaggi che hanno caratterizzato la fama di Villa Santa Maria nel mondo. Ed è giusto tramandare la loro memoria alle nuove generazioni affinché i giovani ricordino bene le loro origini e si adoperino a far conoscere il più possibile le nostre ricchezze storiche, culturali e gastronomiche”.

