

“ABRUZZO A TAVOLA”, LA CHEF VASTESE ROSANNA DI MICHELE OGNI LUNEDÌ SULLE RADIO DEL GRUPPO PASQUINI

2 Febbraio 2021

di **Redazione**



di **GOFFREDO PALMERINI***

L'AQUILA - La pandemia confina, ma non ferma, l'effervescenza della chef vastese **Rosanna Di Michele**. Ne ha privato, per il momento, le possibilità del suo dinamismo, confinandola in

www.virtuquotidiane.it “ABRUZZO A TAVOLA”, LA CHEF VASTESE ROSANNA DI MICHELE OGNI LUNEDÌ SULLE RADIO DEL GRUPPO PASQUINI

Abruzzo. Le ha privato di coltivare quella sua consuetudine nella diffusione dei sapori abruzzesi in ristoranti e locali tipici, di New York in particolare, ma anche di altre città degli Stati Uniti, laddove ormai è considerata un'ambasciatrice del gusto culinario e dell'enogastronomia della nostra regione.

Chi scrive più volte è stato testimone diretto delle sue apprezzatissime performance, nel corso di alcune delle annuali missioni che ho svolto nella Grande Mela, di solito in ottobre, per partecipare alle manifestazioni del Columbus Day e dell'Italian American Heritage & Culture Month, il mese della cultura italiana che nella metropoli nordamericana presenta ogni anno un ricchissimo programma di eventi teatrali, musicali, letterari, artistici e di ogni altro genere.

L'ho vista all'opera, Rosanna, presso il Consolato Generale d'Italia, a Eataly, al ristorante Donna Margherita, al Westchester Italian Cultural Center in un importante evento della Fondazione Generoso Pope, creata dall'omonimo magnate italoamericano che nel 1929 fece nascere il Columbus Day e la Parata più celebre al mondo. Queste le prestazioni da chef di Rosanna cui ho assistito direttamente nelle manifestazioni che al momento ricordo di più. Rosanna vuol dire due splendidi occhi espressivi, un sorriso solare, empatia immediata, innata capacità di comunicare e un'ottima cucina senza orpelli con il gusto nella semplicità: un mix formidabile che l'ha fatta conoscere e stimare a New York e in altre città dell'East Coast. Rosanna cooking è ormai un marchio abbastanza noto, una garanzia di buoni autentici sapori, prodotti abruzzesi di qualità e ottimi vini.

La pandemia, come si diceva, con le sue restrizioni ha confinato in Abruzzo la chef Rosanna, negandole la possibilità delle frequenti missioni all'estero, non solo negli Stati Uniti, ma anche negli Emirati Arabi, in Francia, Slovenia, Svizzera. Nel nostro Paese, con il fermo delle attività per il Covid che ha impedito la celebrazione di eventi importanti e prestigiosi, la sua consueta partecipazione ha dovuto subire uno stop. Ma la determinazione e la sua creatività hanno tuttavia spaziato altrove, osservando nuovi varchi possibili in ogni orizzonte. Cosicché l'opportunità che le ha offerto Pasquini Group - rete di radio locali molto seguite in Abruzzo, come *Radio Ciao*, *Studio 5*, *Radio Planet* -, di condurre insieme al direttore **Enrico De Pietra** il programma "Abruzzo a Tavola", Rosanna l'ha presa al volo, iniziando dalla settimana scorsa la sua collaborazione in radio, nella trasmissione che va in onda tutti i lunedì.

Con queste annotazioni Pasquini Group ha presentato l'iniziativa, richiamando una tradizione che ha visto il Gruppo sempre in prima linea nella promozione delle eccellenze dell'enogastronomia abruzzese: "[...] Anche in considerazione del particolare periodo che il nostro paese sta attraversando, abbiamo deciso di focalizzare la nostra attenzione sulla valorizzazione delle aziende del settore food&beverage operanti in Abruzzo, al fine di aiutare gli abruzzesi e non solo ad ampliare il patrimonio di conoscenza relativo ai prodotti tipici del

nostro territorio. Questo ci ha portato a sviluppare dapprima l'iniziativa 'L'Abruzzo in bottiglia', nata nel periodo della raccolta delle viti e dell'ulivo e dunque rivolta esclusivamente alle attività produttive di olio e vino. Terminato il periodo autunnale e visto l'ampio riscontro ottenuto attraverso tale progetto, abbiamo deciso di ampliare il paniere dei prodotti locali da sponsorizzare, creando 'L'Abruzzo a tavola, speciale Natale'. L'iniziativa è partita agli inizi di dicembre, in prossimità delle festività natalizie, con una serie di interviste effettuate ogni giorno ad un'impresa diversa del territorio abruzzese, attraverso le quali i titolari hanno avuto la possibilità di sponsorizzare la propria attività e far conoscere il loro prodotto".

"Al contempo - aggiunge Pasquini Group - il nostro obiettivo è stato quello di creare un programma identificativo delle nostre emittenti, che fidelizzasse e incuriosisse gli ascoltatori, ai quali abbiamo consigliato ogni giorno un'azienda dove poter acquistare squisiti regali natalizi. Per il 2021 l'intento è quello di proseguire "L'Abruzzo a Tavola" con nuove interviste quotidiane e arricchire il progetto di nuovi contenuti, anche grazie alla partecipazione delle nostre emittenti con Rosanna Di Michele di 'Cooking with Rosanna': ambasciatrice nel mondo dei prodotti tipici d'Abruzzo.[...] L'appuntamento del Lunedì vedrà protagonista Rosanna Di Michele, la quale insieme ad Enrico De Pietra, giornalista e direttore delle emittenti del PasquiniGroup, intratterrà gli ascoltatori con anticipazioni, curiosità e informazioni sulle aziende e prodotti dei successivi appuntamenti settimanali. Non mancheranno di certo aneddoti e racconti riguardanti le esperienze in giro per il mondo come madrina dei prodotti abruzzesi".

È una buona occasione per una breve intervista a Rosanna Di Michele.

Rosanna, come vivi questo momento di difficoltà per le tue attività in Italia e all'estero?

Caro Goffredo, in questo momento così incredibile, pieno di paure e purtroppo con molti dubbi ancora su quando finirà non possiamo e non dobbiamo fermarci, ma dare spazio innanzitutto alla volontà ed alla creatività. Senza dimenticare mai che noi, popolo abruzzese, da sempre siamo abituati a lottare e non perderci d'animo. E' per questi motivi che ho trovato molto interessante questa iniziativa.

Insomma, un'esperienza nuova per te. Se proprio non cucinare, almeno parlare di cucina e degli eccellenti prodotti della nostra gastronomia ai tanti radioascoltatori abruzzesi...

Proprio così. Sono infatti orgogliosa di essere stata contattata dal Pasquini Group - nello

specifico Radio Ciao, la radio più ascoltata d'Abruzzo, Radio Studio 5 e Radio Planet – per collaborare ad una loro iniziativa, il programma radiofonico Abruzzo a Tavola che ha una mission che a me sta molto a cuore e che soprattutto mi appartiene, considerata la mia attività svolta per la maggiore all'estero: quella di far conoscere l'Abruzzo con tutte le sue eccellenze enogastronomiche. Quindi, quale periodo migliore di questo per dare voce e spazio a tutte le nostre aziende, ed in particolare a quelle realtà “micro” ma che hanno una storia ed un cuore “macro”, e andare a cercarle negli angoli e nei posti più caratteristici di questo nostro territorio ricco di eccellenze e tradizioni?

Quali le prime impressioni in questa tua nuova avventura? Quella di portare l'esperienza di una Chef in radio e fare anche un po' la giornalista, sebbene avendo accanto un professionista di vaglia del giornalismo radiofonico, qual è il direttore Enrico De Pietra...

Sono alcuni giorni che mi trovo immersa nel progetto. Lunedì scorso è andata in onda la prima puntata. Mi trovo a mio agio, posso dire. Oltre a ringraziare Enrico De Pietra e tutto il Pasquini Group, ringrazio le aziende che ogni giorno più numerose stanno aderendo al programma Abruzzo a Tavola. Ribadisco a gran voce che tutto questo non è altro che il sensore di un territorio vivo, che vuole lavorare e che vuole essere testimone di tradizioni e cultura che ci distinguono egregiamente sullo scenario nazionale e internazionale.

Cosa ti riprometti da questo nuovo impegno, quale messaggio vorresti diffondere attraverso queste radio abruzzesi così seguite?

Il mio impegno sarà quello di far #conoscerelabruzzoagliabruzzesi, dar voce il più possibile a tutte le aziende con le loro storie, aziende piccole e grandi, aziende con una storia che si tramanda da generazioni – una caratteristica preziosa – e le aziende che stanno nascendo ora e che quindi andrebbero premiate per il coraggio. Ora più che mai dobbiamo essere uniti. Nel vero senso della parola, uniti nello straordinario mondo dell'enogastronomia della nostra regione. Uniti anche attraverso questo programma, Abruzzo a Tavola, dal quale si alza un forte messaggio di resilienza, di coraggio, di speranza. In fondo di ottimismo e di fiducia nel futuro, se gli abruzzesi sapranno operare in rete, uniti insieme in tutte le forme di collaborazione e sinergia possibili. Abbiamo avuto in passato limiti storici, perché ciascuno ha pensato di potercela fare da solo. Ora è il tempo di pensare ed operare secondo logiche di rete, di proattività. L'Abruzzo può farcela alla grande, perché ha grandi potenzialità ed eccellenze sulle quali puntare.

Rosanna, racconti in breve ai lettori il tuo percorso professionale?

Sono un executive Chef abituata a lavorare sotto pressione, in grado di selezionare ed individuare i vari ruoli del personale di cucina, così come gestire fornitori e magazzino. Ho grande esperienza nell'ideare, organizzare e realizzare in toto eventi enogastronomici e nella promozione di prodotti agroalimentari. Ritengo di avere ottime doti comunicative. Il percorso professionale svolto a New York mi ha permesso di creare network in ogni settore, anche per la buona conoscenza della lingua inglese. Ho avuto importanti esperienze professionali, dal 2017 al 2020 a New York, come Food consultant ed Executive Chef, presso il ristorante Settepani, l'Osteria Laura, il ristorante Donna Margherita. Ho pianificato e realizzato numerosi eventi per la promozione del brand Made in Italy, dal 2012 al 2019, presso il Summer Fancy Food negli States. Molti, come tu sai, gli eventi Food&Beverage che ho realizzato a New York nel corso dell'ultimo quinquennio, per il Consolato Generale d'Italia, per New York University (Casa Zerilli Marimò), per l'Istituto Italiano di Cultura, per l'ICE, per il Calandra Institute. Ma in altri eventi ho portato i miei servizi a Washington per la NIAF, in Virginia (Usa), a Parigi. In Italia sono stata presente all'EXPO di Milano (2015), al CIBUS di Parma (2014 e 2016), a Tuttofood di Milano (2015), al Giffoni Film Festival (2014). Numerose le Cooking Class, in Italia e soprattutto all'estero (in varie città degli Stati Uniti, a Dubai, a Parigi, in Slovenia). Infine, molte le partecipazioni a programmi televisivi, due volte anche in Rai, ospite del programma Unomattina. Ultimamente, fin quando è stato possibile, lavoravo in Svizzera al Freihof by Debbie di Richterswil, città sul lago di Zurigo.

Insomma, Rosanna Di Michele, nonostante i gravi problemi che la pandemia da coronavirus sta generando, non deflette dalla forza della volontà. Commendevole ed esemplare la sua pertinacia nel seguire quello che da sempre è il sogno della sua vita, la sua passione profonda: far conoscere ovunque le qualità eccellenti della cucina abruzzese, le sue tipicità, i suoi sapori, in fondo un bel pezzo della cultura della nostra regione. Esprime l'amore per il suo Abruzzo, lei nata e residente a Vasto sulla splendida costa dei trabocchi, essendone un'autentica ambasciatrice. Davvero un bell'esempio di tenace donna abruzzese che sa dove vuole arrivare.

***scrittore e studioso**