

Bio Cucina Mediterranea, cibi salubri a km zero per raccontare un territorio e fare rete

27 Settembre 2023

di **Marcella Pace**



PESCARA - Valorizzare un territorio, anche turisticamente, attraverso la cucina. Una cucina che sia sinonimo di rete, tra ristoratori e produttori per raccontare la storia di un'area geografica attraverso i suoi sapori. Ne sono convinti l'assessore al Turismo Cultura e Sviluppo economico della Regione Abruzzo, **Daniele D'Amario**, lo chef **Massimiliano Capretta** e la pastry chef **Dalila Capretta** del ristorante Arca di Alba Adriatica (Teramo).

L'occasione per parlare di cibo, cucina salubre, turismo esperienziale e territorialità è stata la presentazione del libro di Capretta, in collaborazione con sua sorella Dalila, *Bio Cucina Mediterranea*, avvenuta questa mattina nella sala del consiglio regionale a Pescara. Il volume è il frutto di venticinque anni di esperienza di Massimiliano al ristorante Arca prima nella cucina macrobiotica gourmet e oggi, "abbandonati tutti gli estremismi", come ha spiegato lo stesso chef, in quella legata alla dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco.

“Il titolo è la sintesi della mia filosofia di vita e di approccio al mio lavoro. Bio sta a indicare l'utilizzo di materie prime certificate biologiche e dalla tracciabilità garantita; la cucina intesa come tecniche di cotture per preservare la salubrità di quelle materie prime. E infine Mediterranea, per la dieta mediterranea appunto”.

Il libro scritto con l'ausilio di Dalila che del ristorante è pastry chef e che lavora alla creazione di dessert che siano “la continuazione dell'esperienza ristorativa, con pochi zuccheri e pochi grassi, dove la sostenibilità è garantita al massimo”, ha detto, ha visto la partecipazione di **Elisa Azzimondi** che ha curato la prefazione e della dietista **Fabiana Mucci** che ha equilibrato le ricette anche da un punto di vista nutrizionale, perché “i nostri piatti”, dice Massimiliano Capretta, “sono innanzitutto salubri, poi buoni e infine belli. Ecco perché per me la cucina è un atto d'amore”.

Il libro, da approcciare “come un romanzo”, ha sottolineato l'autore, si chiude con un ricettario dei simbolici piatti dello chef, pensati e ideati in 25 anni di attività e che rappresentano la sintesi del suo concetto di cucina, capace di valorizzare il territorio e i suoi produttori.

Un'ottica di rete, come quella alla base di localtourism.it, il progetto presentato nella stessa occasione da **Enzo Dota**, presidente di Reti del Mediterraneo, e che vuole mettere a sistema il turismo, con la ristorazione e con l'agroalimentare. Si tratta di una mappa interattiva che attraverso il sistema del qr code punta proprio a raccogliere insieme ristoranti, produttori, strutture ricettive ed eventi per vivere un territorio a tutto tondo.

“La filosofia di scegliere con cura i prodotti tipici di una determinata area geografica, la capacità di saperli utilizzare al meglio in cucina insieme al risultato straordinario che questo impegno riesce a generare rappresentano un biglietto da visita importante per un territorio perché si tratta di specificità che non si potranno trovare in nessun'altra parte del mondo”, ha sintetizzato D'Amario.

“Se poi a tutto questo si aggiunge anche l'intuizione di aver voluto raccontare questa esperienza felice di cucina-gourmet in una pubblicazione che raccoglie oltre dieci anni di proposte culinarie frutto di ricerca e di sperimentazioni nel solco della tradizione abruzzese, l'impatto sul lettore e, perché no, sul potenziale turista è a dir poco eccezionale”.

“Iniziative come quelle dello chef abruzzese Capretta sono encomiabili”, ha aggiunto l'assessore “è evidente che la riscoperta dei nostri prodotti alimentari, valorizzati attraverso la maestria della cucina, sono un volano per tutto il territorio. Oggi, grazie al richiamo della ristorazione di qualità, c'è tanta gente che sceglie di passare le proprie vacanze laddove

abbia anche la possibilità di mangiare bene, di conoscere un certo territorio anche attraverso la degustazione delle nostre eccellenze enogastronomiche. Come Regione” ha concluso “abbiamo il dovere di sostenere soprattutto le piccole aziende, sia quelle legate alla ristorazione che quelle impegnate in agricoltura, molte delle quali rischiano di essere abbandonate anche a causa di un cambio generazionale faticoso. Favorire una filiera virtuosa tra cucina di eccellenza a km zero e piccoli produttori agricoli e riuscire a collegare queste importanti realtà ad una ricettività diffusa capillarmente significa creare un valore aggiunto che poi ha un effetto moltiplicatore per l’economia di un intero territorio”.

