

Cena a otto mani e storie di filiera per “Papille” a Penne. Liberatore: “Ci aspettiamo un nuovo sguardo sulla realtà vestina”

11 Agosto 2026

di Jolanda Ferrara



PENNE – L’eccellenza del **pane di solina di Villa Cupoli** (Farindola) e l’arte del maestro panificatore **Adriano Del Mastro**, il nuovo Morbido di pecora a latte crudo di **Daniele D’Agostino** (Consorzio del Pecorino di Farindola) e il Fagiolo Tondino del Tavo, il pomodoro Pera d’Abruzzo e l’olio extravergine d’oliva delle colline vestine.

Per unire cibo e racconti di territorio sotto le stelle della sua Penne – Papille, seconda edizione ai piedi della monumentale Porta San Francesco – **Stefano Liberatore** ha chiamato a sé amici e colleghi speciali, produttori di presidio (Slow Food) e vignaioli non convenzionali.

Cena a otto mani e storie di filiera di alto profilo per celebrare l'area vestina piatto dopo piatto dall'entrée al dessert, con **Cristian Di Tilio** del Ritrovo d'Abruzzo, **Antonio Di Giovacchino** di Font'Artana, Adriano del Mastro maestro panificatore basato a Monza ma di origine abruzzese ("felice di rispondere al richiamo delle radici, nonostante le ferie appena iniziate") e lo stesso Liberatore, padrone di casa e acceso promoter del territorio con il suo Libera pizza & aperitivi, format che ha rivoluzionato l'aperitivo in zona con pizzette tonde al padellino e proposte fredde e cucinate con sole materie prime e ricette locali all'insegna della stagionalità ("cambio menu 4 volte l'anno e non dispongo di congelatori in cucina" precisa).



"Anche quest'anno Papille si è rivelato un viaggio emozionante nel gusto" racconta Liberatore all'indomani del simposio pennese andato prevedibilmente sold out.

"Una bella contaminazione tra professionisti" sottolinea "da cui ci aspettiamo un nuovo sguardo sulla nostra realtà, nuove idee capaci di difendere il nostro cibo e le nostre tradizioni

www.virtuquotidiane.it Cena a otto mani e storie di filiera per "Papille" a Penne. Liberatore:
"Ci aspettiamo un nuovo sguardo sulla realtà vestina"

con un linguaggio moderno e sostenibile”.

“Più conoscenza e più cultura di prodotto” ha invocato il professor **Leonardo Seghetti**, profondo conoscitore dei prodotti agroalimentari, ospite speciale della serata Papille.



Jennifer Di Vincenzo e Leonardo Seghetti

“L’Italia vanta la più alta biodiversità olivicola al mondo e le produzioni di eccellenza presenti questa sera a tavola identificano in maniera inequivocabile il territorio vestino” ha detto l’accademico.

“L’extravergine d’oliva di vera qualità non può costare poco” ha sottolineato , “ogni cultivar fa la differenza e al consumatore si dà la possibilità di esaltare il gusto del piatto aggiungendolo a crudo, scegliendolo con consapevolezza”.

Al centro dell'attenzione anche la filiera del grano solina prodotto in area vestina: "Con Slow Food Condotta Vestina" ha detto la referente **Enca Polidoro** "contiamo di presentare entro l'anno il progetto di filiera corta con tutti i suoi protagonisti dal campo al mulino al panificatore, una comunità aperta che auspichiamo cresca con l'ingresso di nuovi soggetti".



Stefano Liberatore e Jennifer Di Vincenzo