VirtùQuotidiane

CIBO E LEGAME COL TERRITORIO, ALL'AQUILA CUOCHI, BIRRAI E FILOSOFI A CONFRONTO

7 Dicembre 2019

di Redazione



L'AQUILA – La sfida di oggi in cucina? Mantenere il concetto delle tradizioni di una volta, riproporre gli stessi sapori ma alleggerire il piatto.

È la convinzione di molti chef come **William Zonfa**, una stella Michelin dell'Aquila, intervenuto ieri al Dipartimento di Scienze umane assieme al mastro birraio **Luca Liberale**, alla food writer **Martina Liverani** e alla biologa **Marilena Budroni** alla terza sessione, dedicata all'innovazione, di "Gastrosofia", workshop di tre giorni che si conclude oggi al

Palazzetto dei Nobili.

Pensato per aggregare e instaurare un dialogo tra studiosi di cibo e vino, produttori, critici e cuochi, col fine di indagare la natura del cibo rispetto al suo legame con l'identità locale, "I Linguaggi dell'Identità: tra Cucina e Territorio" ha richiamato l'attenzione di esperti e appassionati.

L'obiettivo – hanno spiegato gli organizzatori **Andrea Borghini, Donatella Donati, Simone Gozzano** e **Nicola Piras** – è far emergere la complessità del concetto di località nel territorio italiano e generare nuova conoscenza che, attraverso lo scambio di idee tra produttori e ricercatori, abbia una mutua utilità per scopi sia scientifici sia imprenditoriali.

"Fare un ragù con il sugo di castrato significa concentrare una serie di sapori, il mio 'castratissimo' vuole trasmettere e condividere proprio quello che per me è un indelebile ricordo d'infanzia", ha detto Zonfa parlando del suo piatto *(nella foto)* a base di carne di agnello castrato, una rivisitazione della tradizionale costoletta al sugo costituita da un tenerissimo parallelepipedo di carne avvolto da un foglio di sugo ristretto.

Innovazioni anche nel mondo brassicolo, come ha fatto osservare Liberale: tra gli addetti ai lavori, d'altra parte, cresce la coscienza che occorra dotare le birre di personalità e terroir proprio come si fa già con il vino.

"Stiamo iniziando a mettere l'impronta del territorio abruzzese nelle nostre birre, è un processo molto interessante", ha detto parlando della sperimentazione che li sta portando a produrre "una via di mezzo tra una birra e un vino naturale", attraverso l'utilizzo del mosto in brasseria. *(red.)*