

Cucina, solidarietà e promozione del territorio all'assemblea annuale dei Cuochi di Teramo

28 Gennaio 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



CORROPOLI – Palazzo Ducale della Montagnola, antica residenza nobiliare risalente al XV secolo nel cuore di Corropoli (Teramo), ha ospitato il consueto appuntamento annuale dell'Associazione Cuochi di Teramo, una cena di tesseramento preceduta da un'assemblea con un momento convegnistico.

Quest'anno, l'incontro ha assunto un valore speciale grazie all'impegno di **Marta Di Marcoberardino**, Lady Chef e presidente provinciale dell'associazione, che insieme al direttivo ha deciso di devolvere parte del ricavato della serata alla Casa Famiglia "Madre Ester" di Pineto che accoglie minori in situazioni di disagio psicologico e sociale e bambini provenienti da diverse regioni italiane. Alla serata erano presenti la responsabile, suor **Pina**, e la volontaria storica **Simona**, che hanno espresso gratitudine per l'iniziativa benefica.

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione Spazi Ritrovati Alto

Tordino, una realtà nata con l'obiettivo di recuperare e valorizzare il territorio attraverso iniziative culturali e turistiche. Fondata da alcuni amici uniti dalla passione per la promozione locale, l'associazione si impegna a riqualificare gli spazi storici e a rafforzare il legame tra le comunità della vallata. La presidente, **Annarita Di Domenico**, ha sottolineato l'importanza di un approccio partecipativo e della sinergia con altre realtà associative del territorio.

Durante la serata, diverse aziende locali hanno portato il loro contributo, rappresentando la varietà e la qualità dei prodotti della zona. Tra queste Il Borgo degli Gnomi di Varano di Teramo, una fattoria biologica che produce grano, lavanda e biscotti, organizzando anche attività ludiche per bambini; l'azienda agricola Tassoni Francesco a Poggio Valle, specializzata nella coltivazione di legumi e patate a mille metri di altitudine; l'Oleificio Alto Tordino, fondato nel 1958, che nonostante l'ammodernamento nel corso degli anni mantiene viva la tradizione di famiglia; il Rifugio dell'Alpino a Rocca Santa Maria, noto per le sue conserve a base di funghi e il ristorante che celebra i sapori montani.

Realtà che hanno contribuito a creare un'atmosfera autentica, dimostrando come la collaborazione tra aziende e associazioni possa rafforzare il senso di appartenenza e promuovere le eccellenze locali. È seguito un cooking-show a cura di Annarita Di Domenico che ha preparato delle pietanze della tradizione con i prodotti del territorio.

Il convegno ha visto la partecipazione dello chef **Angelo Monticelli** e del professor **Francesco Galiffa**, storico delle tradizioni. È stato ricordato il compianto prof **Gabriele Di Francesco** antropologo ed ex preside di sociologia all'Università D'Annunzio.

Da Monticelli un'attenta disanima del ruolo del cuoco moderno e l'importanza della filiera corta; il professor Galiffa ha approfondito alcuni temi legati alla vita contadina, argomenti che ha esplorato in diversi suoi libri, mettendo in evidenza i parallelismi tra la cucina della campagna e quella di montagna. Pur condividendo gli stessi ingredienti di base, come pancotto, fagioli e ceci, le due tradizioni si distinguono per l'aggiunta di elementi secondari che ne arricchiscono i sapori. Ad esempio, la zuppa della Vigilia di Natale veniva preparata in campagna con ceci e fichi secchi, mentre in montagna si utilizzavano ceci e castagne, rivelando così una diversa interpretazione del medesimo concetto culinario.

La cena conclusiva è stata un momento di convivialità e condivisione, arricchito dagli interventi degli sponsor. L'iniziativa ha messo in luce il grande cuore di tutti i presenti, sottolineando l'importanza di eventi che uniscono tradizione, solidarietà e promozione del territorio.