

CUCINE SOCIAL, 12 RISTORANTI TERAMANI SI SFIDANO NEL PRIMO TALENT SU FACEBOOK



9 Novembre 2017

TERAMO - Dodici attività della provincia di Teramo, tre categorie (mare, terra e pizza), uno chef noto e apprezzato coinvolto - **Davide Pezzuto** - e una gara tra i fornelli che avrà Facebook come vetrina. Sono questi i numeri e le caratteristiche di "Cucine Social", l'innovativo strumento di promozione dei prodotti del territorio e delle attività ristorative aderenti che prenderà il via lunedì 13 novembre 2017 nel ristorante Villa Clesia di Mosciano Sant'Angelo.

Un format originale e coinvolgente che - veicolato sui social - consentirà di far conoscere meglio i ristoratori ai clienti, far collaborare le attività tra loro e valorizzare il brand aziendale in una serie di eventi nei quali i veri protagonisti sono i sapori del territorio. Un format che partendo dal teramano ha già gettato le basi per estendersi anche in altre province abruzzesi per approdare su scala nazionale. L'iniziativa è stata presentata questa mattina in conferenza stampa dagli organizzatori.

Le attività coinvolte per la categoria Terra sono Villa Clesia di Mosciano Sant'Angelo, La Pecora e il Luppolo sempre di Mosciano, La locanda dei Sanniti di Atri.

Per la categoria Mare Chalet La Tartaruga di Tortoreto, La Conchiglia d'Oro di Pineto, Villa Sant'Angelo di Alba Adriatica.

Per la categoria Pizza Cult L'Altro di Giulianova, Tropical Due di Roseto degli Abruzzi, Pomodoro & Basilico di Atri e MaDaMa di Torricella Sicura.

Ogni attività avrà una giornata dedicata nella quale sarà impegnata nella preparazione e presentazione di quattro piatti che saranno sottoposti al giudizio dei clienti del locale sollecitati dallo chef Davide Pezzuto.

Una votazione anonima e obiettiva che terrà conto di tanti aspetti come la presentazione dei piatti, l'abbinamento dei sapori e delle bevande, la qualità del servizio a tavola, l'ambiente interno e il rapporto qualità/prezzo. Grazie ai tecnici, i piatti e i momenti salienti della serata saranno veicolati nella pagina Facebook dedicata al contest: "Cucine Social".

Al termine delle riprese l'attività che più si sarà distinta e avrà ottenuto il maggiore gradimento vincerà il contest e avrà come premio un buono di 2.500,00 euro da spendere nella gestione social della propria azienda.

Davide Pezzuto, chef del ristorante diffuso di Montepagano D.One, è molto apprezzato e stimato. Di origine salentina, da giovanissimo, la sua vera passione era seguire l'azienda agricola di famiglia, mentre la ristorazione rappresentava solo un espediente per guadagnare e rendersi autonomo. Ben presto, le innate abilità di cuoco lo hanno posto al centro delle attenzioni.

All'età di 21 anni inizia la sua escalation nelle cucine di hotel famosi, fino alla scoperta dei cibi gourmet e gli incarichi, di livello elevato, nei ristoranti pluri-stellati come il Rossellinis di Ravello, l'Abac di Barcellona e La Pergola di Roma, dove diventa sous-chef di **Heinz Beck**.

Si moltiplicano le esperienze in giro per il mondo di i piatti preparati per volti noti dello spettacolo, della politica e dell'arte, quindi le apparizioni nelle Tv nazionali e internazionali con la stampa sempre pronta a parlare di lui e della sua cucina.

Nel 2012 approda al Cafè Les Paillettes di Pescara e, come executive chef, conferma la stella Michelin del locale per l'anno 2013/2014. Nel settembre del 2014 scopre il borgo storico di Montepagano e la campagna circostante e inizia a lavorare per l'attività D-One di **Nuccia De Angelis**. Recentemente Pezzuto è stato premiato come Miglior Chef Arte & Creativo nell'ambito degli Chef Awards 2017 per la sua attività nel D.One.

Cucine Social nasce dall'idea di **Mirko Profeta**, professionista da anni impegnato

nell'organizzazione eventi e manifestazioni e nella rete commerciale e marketing di tante attività come RadioDelta1.

“Siamo partiti dalla provincia di Teramo - spiega Profeta in una nota - perché è la mia provincia di origine e perché ha davvero una cucina straordinariamente ricca di sapori e prodotti, ma l’obiettivo è quello di estendere il contest anche nelle altre province abruzzesi e in altre regioni. Ringrazio i tanti ristoranti che hanno deciso di promuovere la loro attività sposando questo progetto, si tratta di un ottimo risultato vista la novità del format. Un grazie va anche ai tecnici e a tutto lo staff coinvolto che, non a caso è stato selezionato a Roma, punto centrale e strategico per poter lavorare successivamente a livello nazionale. Un grazie particolare va a Davide Pezzuto che saprà sollecitare i clienti dei vari ristoranti nell’esprimere giudizi obiettivi e imparziali e alla valida e apprezzata manager e imprenditrice Nuccia De Angelis per il prezioso supporto a tutta l’iniziativa”.