

CUOCHI D'ITALIA, L'ABRUZZO DI JONES BARGONI NON PASSA IL TURNO PER 1 PUNTO

26 Marzo 2020

di Redazione



L'AQUILA – Si è conclusa ieri sera l'esperienza del giovanissimo chef-patron del ristorante L'Opera, a L'Aquila, **Jones Bargoni** a *Cuochi d'Italia*, la competizione culinaria di **Alessandro Borghese** che va in onda su TV8.

La sfida da combattere per aggiudicarsi la semi finale è stata contro l'Emilia Romagna, della chef **Chiara Cattini**.

“Nella manche di andata”, racconta Jones a *Virtù Quotidiane*, “in cui mi sono trovato a giocare fuori casa la mia avversaria ha dovuto scegliere i 5 campioni della sua regione che avremmo dovuto rendere nostri. In questo caso il piatto che ho mostrato ai giudici è stato un filetto di vitellone bianco accompagnato da castagne, crema di carote e ciliegie sotto spirito”.

Il piatto, Jones lo ha dedicato alla sua terra chiamandolo 2912, ad indicare i due corni del

Gran Sasso e l'altezza di quello più alto.



Il risultato è stato un punto di differenza con la sfidante emiliana, che ha presentato un dessert a base di ciliegie. “Nonostante la prima sconfitta”, continua Jones, “sentivo il bisogno di dare ancora di più, motivato anche dal commento dello chef **Gennaro Esposito** che mi ha detto chiaramente di avere grandi capacità e che per questo i giudici della gara volevano vedere sempre grandi piatti”.

Nella manche di ritorno è stato Jones a scegliere i 5 campioni d'Abruzzo con cui sfidare Cattini: la cloche con l'agnello è stata preferita da Bargoni con la quale ha preparato una versione innovativa dell'agnello cacio e ova accompagnato dagli agretti al limone, piatto che prima della chiusura forzata per il Covid-19 aveva in carta nel suo ristorante.

“Ho cercato di dare rilievo ai 4 ingredienti principali e ne è venuto fuori il mio cacio e ova 4.0 che, a detta degli chef, con qualche accorgimento in più potrebbe diventare un nuovo grande classico della cucina italiana”, commenta Bargoni.



“L'emozione per me è stata tanta anche in questa puntata forse proprio perché sapevo di giocarmi l'accesso alla semifinale. Nonostante alcuni errori ho apprezzato molto complimenti e critiche costruttive che ho ricevuto a riguardo. Sarebbe stato un piacere continuare a gareggiare per vincere il campionato e portare in alto il mio Abruzzo, ma nella vita bisogna soprattutto imparare a rialzarsi dopo le cadute. Questo noi aquilani lo sappiamo molto bene”.

“Da quest'esperienza riporto a casa molte cose: dai consigli degli chef Esposito, **Tomei** e dello stesso Borghese, alla voglia di andare sempre avanti in quello che sto facendo perché ritengo ogni passaggio della mia vita un punto di partenza per l'avvenire. Guardo al futuro con occhi illuminati e mai stanco di provare a fare sempre meglio. Nell'attesa di tornare ai fornelli colgo l'occasione per ringraziare tutti quelli che mi hanno sostenuto in questo mio percorso. Spero di potervi accogliere presto nel mio ristorante e, perché no, farvi assaggiare anche i piatti che avete visto in queste puntate”. **Luisa Di Fabio**