

CUOCHI D'ITALIA, L'AQUILANO ENRICO FERRAUTO: FELICE DI FAR CONOSCERE NOSTRI PRODOTTI AL GRANDE PUBBLICO

25 Gennaio 2021

di Redazione



L'AQUILA - Con un raviolo dolce e dei frittelli di castagne, uno gnocco di ricotta con olaci e zafferano e una fregnaccia (formato di pasta) con salsiccia di fegato aquilano, olaci e pecorino, **Enrico Ferrauto** ha superato le sfide con i rappresentanti di Emilia Romagna e Lazio e si appresta a una nuova competizione contro la Toscana, stasera alle 19,30 su Tv8 a *Cuochi d'Italia*, la popolare trasmissione condotta da **Alessandro Borghese**.

Venti cuochi provenienti dalle varie regioni italiane gareggiano per stabilire chi sia il migliore rappresentante della tradizione culinaria locale.

“Le puntate precedenti sono andate molto bene, su quella di stasera non si può svelare nulla”, dice a *Virtù Quotidiane*. “Sono contento perché ho fatto conoscere i nostri prodotti al grande pubblico, è la cosa che più mi premeva perché questo territorio è stato troppo maltrattato da calamità naturali, terremoti...”.

“Per noi cuochi è stato un anno di m...”, ammette, ricordando le sue esperienze in Italia e all'estero e il ritorno all'Aquila, coinciso purtroppo con la pandemia. “L'amore per la mia terra è sempre stato grande quindi sono tornato”.

Ferrauto, dopo aver dismesso i panni dell'assicuratore, nel 2002 apre Le Macine, a Tempera, il terremoto interrompe un'attività di successo. Riparte dalla Grotta di Aligi, alla villa comunale, ma le difficoltà dei primi anni post-sisma e gli alti costi di gestione lo inducono a desistere. Quindi le esperienze fuori e, ora, il ritorno con, all'orizzonte, una nuova avventura in città.