VirtùQuotidiane

FARMER SI CHIUDE CON MARZIA BUZZANCA E ANTONELLO EGIZI

3 Novembre 2017

di Redazione



MIGLIANICO – Ultimo appuntamento del 2017 per Farmer “dalla terra alla padella”, la rassegna gastronomica ideata da **Francesco Cinapri** di Circle Studio e sposata da **Chiara Ciavolich**, imprenditrice del mondo del vino. Sei chef, sei produttori e sei appuntamenti che puntano i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef.

Lunedì 6 novembre alle ore 20,00, ad entrare nelle grotte della Vineria Ciavolich a Miglianico (Chieti)
per il consueto dialogo chef/produttore, saranno **Marzia Buzzanca**, Percorsi di Gusto (L’Aquila), e l’affinatore di formaggi **Antonello Egizi**, Forme d’Autore di Balsorano (L’Aquila).

Marzia Buzzanca, non è aquilana d’origine, e forse deriva da questo la sua determinazione di restare a L’Aquila anche dopo il terremoto che è stata più forte di quanto a volte le radici possano ancorare ad un territorio. Percorsi di Gusto è il nome del suo locale, il primo a riaprire in centro a L’Aquila dopo il sisma del 2009. Educata al cibo sin da bambina, diventa prima sommelier con il suo locale Vinalia.

Vuole però portare a L'Aquila una pizza buona e digeribile, ed è per questo che parte per andare a studiare la tecnica di **Simone Padoan**.

"Il coraggio non mi è mai mancato – dichiara in una nota – ed è per questo che ho voluto portare nella mia città distrutta una novità, la pizza gourmet con ingredienti selezionati del territorio. Quando ho iniziato i miei amici chef mi sono stati vicini, era un nuovo cammino, e **Niko Romito** mi sosteneva con telefonate che mi infondevano forza e determinazione. Noi chef siamo gli ambasciatori della nostra terra, piegata e martoriata, per questo dobbiamo tenere alto lo stendardo, ed è proprio per questo motivo che ho voluto accanto a me Antonello Egizi, un rappresentante del nostro Abruzzo. È il miglior affinatore che io conosca e quello che mi ha più colpita è che lavora con passione, e le sue tecniche valorizzano i formaggi da lui selezionati. Insieme, anche grazie a Farmer, possiamo raggiungere traguardi molto importanti per il nostro lavoro".

Antonello Egizi, conosciuto come "Il Casciaro", è un affinatore di formaggi, e Forme d'Autore di Balsorano (L'Aquila) nasce proprio grazie alla sua tenacia. Con un'esperienza ventennale nel campo dei formaggi,
va alla ricerca e seleziona i migliori semilavorati abruzzesi e non solo.

"La mia non è un'azienda dai grandi numeri – afferma Egizi – Forme d'Autore è un sogno dove le cose vengono fatte con il cuore. Quando mi è stata proposta la partecipazione a Farmer ho immediatamente aderito perché voglio far capire che i miei non sono formaggi facili da gestire, anche per gli chef, che spesso tendono a preferire materie prime più semplici rispetto a quelle che posso proporre io. Costruire un piatto con ingredienti che hanno poca personalità a volte è più divertente rispetto al doverlo fare trovandosi di fronte ad un formaggio che invece ha un'identità. Marzia Buzzanca riesce a farlo perché ha capito che ogni ingrediente deve essere rispettato per la sua natura, è inutile sconvolgerne le caratteristiche primarie. Farmer però ha anche una seconda faccia, ed è forse quella più importante, è la chance per noi produttori di far sentire la nostra voce, far capire il nostro lavoro e le condizioni, a volte difficili, con cui ogni giorno lo portiamo avanti".

Risale al 1853 la costruzione della Cantina Ciavolich, una delle più antiche d'Abruzzo, e proprio nelle grotte, dove tenevano le botti del vino ad affinare, avrà luogo l'incontro tra chef e produttore; al piano superiore, invece, lì dove un tempo si pigiava l'uva e si produceva vino cotto, si svolgerà la cena pensata e preparata ad hoc da Marzia Buzzanca.

Farmer "dalla terra alla padella" è un progetto che ha coinvolto esponenti di tutte le quattro province abruzzesi, per dare visibilità alla regione, al suo territorio, alla sua biodiversità, al suo mare, ai suoi monti e tutto questo è stato presente nei piatti presentati durante le cene.