

Il maestro Centini e il cioccolato nella cucina abruzzese all'assemblea dei cuochi teramani

30 Gennaio 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



TOSSICIA – Il cioccolato nella cucina abruzzese al centro di un seminario con il maestro **Ezio Centini** e il professor **Leonardo Seghetti**, agronomo di fama, momento clou dell'assemblea annuale dell'Associazione Cuochi di Teramo ieri a Podere Santa Lucia a Tossicia.

Centini ha ripercorso le tappe storiche del cioccolato dal 1640, anno del suo arrivo in provincia di Teramo, fino ai giorni nostri. Il dibattito che ne è seguito ha coinvolto oltre a Seghetti, il professor **Gabriele Di Francesco**, sociologo, e **Marta Di Marcoberardino**, Lady

Chef e presidente provinciale dell'associazione.

La cena conviviale che ne è seguita, preparata dallo chef **Matteo Di Panfilo**, ha offerto un'esperienza gastronomica unica, arricchita dalla collaborazione di altri chef dell'associazione, tra cui **Eustachio Cannavale**, **Cristiano Di Sante** ed il giovane e talentuoso **Angelo Monticelli** di Masseria Tattoni, insegna di qualità a Bellante.

Il servizio impeccabile è stato curato in parte dallo staff di Podere Santa Lucia, supportato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Teramo, guidati dal prof. **Gianni Ferri**. La dirigente scolastica **Caterina Provisiero** ha sottolineato l'importanza della formazione e del sostegno alle nuove generazioni, considerate il futuro del settore ristorativo.

L'evento ha visto anche la partecipazione del padre dello chef Di Panfilo, scrittore e cantore di poesie dialettali, e del prof. **Vincenzo Ambrosini** dell'Associazione Maitr D', che ha premiato diversi chef per il loro contributo al Merano Wine Festival, portando i saluti del patron **Helmut Kocher**.

La serata si è conclusa con una lotteria, caratterizzata da premi offerti dalle aziende sponsor, saluti istituzionali e l'in bocca al lupo agli chef che già da domani saranno a Sanremo per portare la cucina abruzzese alla kermesse canora più importante d'Italia.

Podere Santa Lucia, struttura di ultima generazione realizzata dalla volontà di una famiglia d'imprenditori locali, si dedica alla produzione di carni di alta qualità e salumi, una testimonianza della ricchezza enogastronomica della zona. Dopo l'assemblea, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di esplorare le stalle di Podere Santa Lucia attraverso una visita guidata, un'esperienza che ha permesso loro di immergersi nella tradizione e nell'innovazione di questa struttura gastronomica.

LE FOTO

























