

IN 600 A MEET IN CUCINA ABRUZZO CON I MIGLIORI CHEF, GIOVANI EMERGENTI E DUE OSPITI D'ECCEZIONE

2 Febbraio 2018

di Redazione



CHIETI - Si è chiusa con un record di oltre 600 presenze la quarta edizione di Meet in Cucina Abruzzo, il congresso dei cuochi abruzzesi che si è svolto lunedì 29 gennaio 2018 nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti.

Ideato dal giornalista **Massimo Di Cintio** e promosso in collaborazione con **Andrea Di Felice** e **Lorenzo Pace**, rispettivamente presidente e segretario dell'Unione Cuochi Abruzzesi, Meet in Cucina 2018 è stato organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, con il supporto di sponsor privati come Electrolux (main sponsor) e De Cecco (gold sponsor) e partner come Acqua Panna-San Pellegrino, Pentole Agnelli, Bragard, Autoepi, Agapè Forniture e Rcr Cristalleria Italiana.

Meet in Cucina ha avuto il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, del Comune di Chieti

e dell'assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo, delle associazioni Slow Food Abruzzo e Qualità Abruzzo e ha potuto contare sulla partecipazione dell'Istituto alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e del sodalizio Lady Chef Abruzzo per la gestione di alcuni servizi.

Ancora una volta – si legge in una nota degli organizzatori – si è dimostrata vincente la formula di Meet in Cucina che, grazie alla sua impostazione formativa e informativa, ha saputo intercettare l'esigenza dei cuochi abruzzesi di avere un momento di incontro e di confronto delle conoscenze e delle esperienze.

Meet in Cucina Abruzzo è stata dunque l'occasione per accendere i riflettori sulla cucina regionale e sui prodotti agroalimentari, anche grazie alla presenza di 15 giornalisti delle principali testate nazionali.

"Devo ringraziare gli enti e le aziende che hanno creduto nel nostro progetto – dice nella nota Massimo Di Cintio – e soprattutto i cuochi relatori che hanno saputo non solo raccontarsi e raccontare il territorio attraverso lo studio e l'approfondimento di alcune preparazioni e attraverso la loro esperienza che hanno voluto condividere con un pubblico sempre più numeroso e composto da cuochi e ristoratori professionisti di ogni età e da una selezione degli allievi delle quinte classi delle scuole alberghiere provenienti dall'Abruzzo, dalle Marche e dalla Basilicata".

"Siamo molto soddisfatti – racconta il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi Andrea De Felice, – della ricerca che i cuochi hanno fatto su prodotti e su preparazioni tradizionali dell'Abruzzo con l'obiettivo di innovare e rinnovare la nostra tradizione e darle continuità nel tempo. Questi sono gli argomenti sui quali continueremo a lavorare in profondità anche nelle prossime edizioni".

Sul palco dell'area congresso si sono alternati per l'intera giornata cuochi, esperti e rappresentanti delle istituzioni e delle aziende partner dell'evento, mentre nell'area espositiva lo spazio è stato dedicato alla presentazione di prodotti e servizi per la ristorazione che anche quest'anno è stato arricchito con l'angolo dedicato al "Pasta Party" De Cecco curato del Sodalizio Lady Chef Abruzzo.

Come nelle precedenti edizioni Meet in Cucina Abruzzo 2018 ha chiesto ai cuochi relatori di approfondire e di sviluppare un lavoro tecnico su uno o più prodotti/ingredienti tipici del territorio in collaborazione con l'assessorato regionale alle Politiche Agricole – dall'agnello agli agrumi della Costa dei Trabocchi, dalla patata del Fucino al carciofo di Cupello – per realizzare una nuova preparazione da presentare al pubblico.

Ospiti d'onore di Meet in Cucina Abruzzo 2018, scelti per il loro legame con l'Abruzzo sono stati **Valentino Mercatilli** – abruzzese di nascita e chef storico del San Domenico di Imola da poco insignito dalla Guida Michelin con il premio "Qualità nel Tempo" affiancato dal nipote **Massimiliano Mascia** – e **Anthony Genovese**, chef e patron del Pagliaccio a Roma, due stelle Michelin e tre forchette dalla guida Gambero Rosso.

Il primo a salire sul palco senza tradire emozioni è stato **Matteo Crisanti**, 28enne cuoco e patron del ristorante Zì Albina di Vasto (Chieti), affiancato da **Daniele D'Alberto** coordinatore del Gruppo Giovani dell'Unione Cuochi Abruzzesi del quale entrambi fanno parte. Ha raccontato le sue brevi esperienze in Italia e all'estero prima di decidere di rientrare in Abruzzo e rilevare un'insegna storica di Vasto.

A Meet in Cucina Abruzzo ha presentato la sua idea della seppia (ripiena) e le sfizierie di mare, una rivisitazione del tutto personale del brodetto vastese, un piatto della tradizione marinara, caposaldo della cucina della costa dei trabocchi.

A seguire **Niko Romito**, tre stelle Michelin del Reale Casadonna a Castel Di Sangro (L'Aquila), è salito sul palco del Meet in compagnia di **Marco Bolasco**, non per cucinare questa volta, ma per raccontare com'è nata la sua passione per il pane, ricordando la piccola pasticceria del padre a Rivisondoli, della quasi sacralità che il pane aveva per suo nonno, di quado, se ne cadeva a terra un tozzo, lo raccoglieva e lo baciava.

Anni di studi sui grani autoctoni, la Solina e Saragolla, anni di prove su lievitazione e tempi di attesa, anni di risultati che hanno portato all'ultimo progetto, l'apertura di Spazio Pane e Caffè a Roma. Brioches e fette di buon pane servite con caffè o cappuccino, e poi a pranzo Pane e ragù, Pane e carciofo alla romana, Pane uova strapazzate e guanciale.

"Abbiamo puntato sul pane, la formula funziona e questo ci consente di procedere col nostro nuovo progetto: uno stabilimento a Castel di Sangro, dove sei ragazzi lavoreranno da fine marzo per garantire la produzione del nostro pane, stimolando così il ritorno degli agricoltori alla coltivazione dei grani antichi abruzzesi".

Una volta sfornato, il pane verrà abbattuto e portato nei vari Spazio. L'abbattimento permetterà al pane di non deteriorarsi e di conservare all'interno la giusta umidità, così sarà possibile acquistare il suo pane anche a Milano.

Dopo il pane di Romito è stata la volta di **Marcello e Mattia Spadone**, padre e figlio, che lavorano fianco a fianco nel loro ristorante La Bandiera, una stella Michelin, a Civitella Casanova (Chieti). Insieme sul palco hanno preparato L'Arrosti-Gin, una rivisitazione del tipico

arrostitino di pecora abruzzese che negli ultimi anni sta vivendo una rivalutazione sulle tavole degli chef.

“Civitella Casanova è la patria dell’arrostitino, solitamente preparato con coscia e filetto di pecora. Con le parti rimanenti si prepara la callara, una sorta di spezzatino al sugo, che tutti gli abruzzesi conoscono. La nostra ricetta, invece è un fagottino di pancia di pecora co verza del nostro orto affumicata, lardellato con del guanciale. La nota aromatica è data dal ginepro che raccolto fresco facciamo fermentare in acqua e sale per 10 giorni”.

E poi la nuova versione dell’insalata invernale arricchita da gelatina di erbe aromatiche e funghi secchi, e il carciofo di Cupello proposto in purezza.

L’approfondimento tecnico dedicato a “La gestione del freddo in cucina” è stato curato da **Gennaro D’Ignazio**, cuoco e titolare Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo), che ha spiegato come manipolare il pesce fresco e sottolineato l’importanza del rispetto della catena del freddo in cucina.

Dal Pagliaccio di Roma (due stelle Michelin), Anthony Genovese, nato in Francia, vissuto in Giappone, Tailandia, Malesia e Cina, sul palco del Meet ha voluto omaggiare l’Abruzzo presentando un autentico Battuto di pecora, erbe e rosa canina, risultato di un gioco di accostamenti di sapori, colori, contrasti e consistenze propri della cucina di Genovese, e poi il suo piccione, l’indivia e le mele cotogne, un piatto carnale, semplice solo in apparenza.

Nicola Fossaceca una stella Michelin e chef del suo ristorante Al Metrò di San Salvo (Chieti), ha portato i suoi agrumi dell’Adriatico, abbracciando nei suoi piatti mare e terra. Pochi ingredienti per piatti semplici e di grande personalità, dal sapore deciso, come il Polpo agli agrumi e il suo Raviolo ripieno di pane, burro e acciughe con lattuga di mare scottata e bottarga.

Enzo Di Pasquale, altro giovanissimo del Bistrot 900 a Giulianova (Teramo), a cui è stata assegnata la Patata del Fucino, ha presentato tre piatti molto interessanti e presenti in carta nel suo ristorante: Il tartufo dei poveri...ma anche no, con il topinambur declinato in tre varianti; Chiudi gli occhi e pensa ad un pollo con le patate, dove del pollo è presente solo la pelle cotta a 85° per 12 ore e poi ripassata in forno per ottenere una chips croccante, farcita con spuma di patate del Fucino; infine Semplicemente il succo di una rapa rossa, ovvero uno spaghettone De Cecco condito con rapa rossa, salsa al curry e cocco.

Il neostellato **Davide Pezzuto** del D.One a Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), ha presentato una cucina ispirata alla semplicità della vita quotidiana, come nel Filare di

insalata, “un piatto che ho voluto creare appositamente per quest’occasione; ho pensato ad un campo dove piantare radici di sedano rapa, cavolo rapa e rapa rossa, ricoperte poi con una sorta di terriccio formato da una frisa integrale sbriciolata, mandorle e nocciole tostate, polvere di funghi e un composto di olio e aceto”.

Lunghe radici nella tradizione culinaria abruzzese le hanno anche i granetti – una pasta antichissima fatta solo a mano – con estrazione di panocchie, burrata e crema di cacigni; o la sua pecora cotta alla brace e servita su pepita di liquirizia di Atri con mele cotogne e rape rosse.

Ultimi a salire sul palco, e i più attesi della giornata Valentino Marcattili e suo nipote Massimiliano Mascia del ristorante San Domenico di Imola. Marcattili, istituzione della ristorazione italiana, che detiene da oltre quarant’anni due stelle Michelin, allievo di Bergese e Troigros, abruzzese di origine, per la prima volta è tornato nella sua terra in veste di cuoco, e con un entusiasmo coraggioso ha portato con sé i piatti che lo hanno reso celebre in tutto il mondo, l’uovo in raviolo San Domenico con burro di malga, parmigiano dolce e crema al formaggio di fossa e i ravioli dolci teramani con maggiorana, cannella e salsa di pomodoro.

“Questo è un piatto che mi riporta a quando ero bambino, che in casa avevamo poco e mia madre, originaria abruzzese, stendeva la sfoglia, la riempiva di ricotta e ci faceva scegliere se li volevamo conditi con la salsa di pomodoro o in bianco. Sono inusuali questi raviolini, perché sono dolci, e ricordo che mi piacevano talmente tanto che non riuscivo mai a decidermi, per cui li mangiavo in bianco e rosso, entrambi. Li amavo, per questo li propongo ancora, e ancora, ogni estate faccio arrivare i pomodori di Giulianova al ristorante, per farne la conserva che poi utilizzo nelle mie ricette. Sono pomodori dal sapore unico e non potrei mai rinunciarci, per nulla al mondo”.

Anche l’assessore regionale alle politiche sociali, politiche attive del Lavoro, Pari opportunità, Politiche giovanili, **Marinella Sclocco** è salita sul palco del Meet in Cucina per presentare un progetto della Regione Abruzzo, per invitare i ristoratori presenti in sala ad aderire alla campagna di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare.

“Il nostro obiettivo è quello di promuovere un cambiamento nelle abitudini di tutti i cittadini circa il consumo di cibo – ha detto la Sclocco – al fine di combattere lo spreco alimentare sia in casa che fuori. La campagna prevede un’azione promozionale nei confronti delle strutture ristorative della regione affinché adottino le doggy bags brandizzate da fornire ai propri commensali”.

Nelle prossime settimane è in programma a Pescara un evento di lancio della campagna,

durante il quale i ristoratori riceveranno le doggy bags e le vetrofanie prodotte.