

In Ecuador dalla costa alle Ande per portare i sapori dell'Abruzzo agropastorale. Di Leandro: "Un privilegio assoluto"

18 Agosto 2026

di Jolanda Ferrara



PESCARA – Un leggendario rintrocilo alla borbonica (condito col cioccolato amaro) e gnocchetti di solina coltivata sotto il Gran Sasso, ma anche pallotte cacio e uova ("con pecorino nostrano e pochissimo pane") e fiadoni salati.

Il racconto dell'Abruzzo agropastorale attraverso i classici di Taverna 58, lo storico ristorante di Pescara vecchia fondato quasi mezzo secolo fa da **Giovanni Marrone** e oggi guidato da **Gabriele Di Leandro**, sarà protagonista al Guayaquil FoodShow 2026, in Ecuador, dal 10 al 12 settembre e nei giorni successivi alla masterclass che Di Leandro terrà in tandem con lo chef ecuadoriano **Esteban Tapia** all'Università San Francisco nella capitale, Quito. Il tutto nel quadro di valorizzazione e divulgazione del patrimonio enogastronomico italiano promosso dall'Iila, Organizzazione internazionale italo-latino americana.

Per Di Leandro, sanvitese, figlio d'arte con trascorsi internazionali nei ristoranti firmati The Ritz-Carlton prima di tornare alle origini e raccogliere, 6 anni fa, il testimone della Taverna 58, la missione in Ecuador rappresenta "una nuova tappa del nostro percorso", dice a *Virtù Quotidiane*.

"La mia partecipazione all'evento nasce attraverso l'Alleanza dei Cuochi Slow Food di cui faccio parte con Taverna 58" racconta. "Sono stato individuato e coinvolto dall'Ilva per rappresentare una parte della cultura gastronomica italiana insieme ad altri esponenti del settore agroalimentare dalla panificazione, alla gelateria, alla lavorazione del cioccolato, al dry aging (frollatura controllata, *ndr*) di carne e pesce".

"Per me, unico abruzzese della delegazione, sarà soprattutto l'occasione per portare in Ecuador l'Abruzzo e la sua cucina".

"Alla scuola di cucina di Andrés e Santiago Granda" continua Di Leandro, "racconterò non soltanto le nostre ricette ma anche i prodotti, i territori e i piccoli produttori che lavorano quotidianamente al nostro fianco, in Abruzzo. Una delle storie di riferimento sarà quella di **Alessandro Buccella** con la sua microazienda bio a Montebello di Bertona (Pescara), ai piedi del Gran Sasso, che produce il grano solina con cui realizzerò rintrocilo e gnocchetti".



Alessandro Zenone e Alessandro Buccella

“Poi, per chiudere l’evento internazionale”, fa sapere, “il 16 settembre una cena italo-ecuadoriana celebrerà l’incontro tra i due Paesi, in pratica giocando sullo scambio e sulle affinità di gusto”.

“La sensibilità per il mondo Slow Food l’ho ereditata da Giovanni Marrone, chef pioniere dell’Alleanza, alla continua ricerca di produttori che col loro lavoro tutelano le materie prime che utilizziamo in cucina. Con onore ho raccolto il testimone 7 anni fa e perseguo fedelmente il progetto della Taverna ormai prossima al 50esimo anniversario della fondazione, nel 2030. Con la mia squadra cerchiamo prodotti nuovi e proviamo nuovi piatti senza discostarci dalla filosofia di partenza, porto ad esempio lo spaghetti d’orzo con pesto di erbe mandorle e olive nere, gli strangozzi alla borbonica, le fregnacce, la pecora della Maiella al tegame, il

coniglio e le pallotte di ricotta di pecora. Ogni settimana, nel giorno di riposo del ristorante, vado a trovare Giovanni Marrone che mi procura le erbe del suo orto in campagna a Città Sant'Angelo (Pescara), mi segue da vicino e mi dà consigli preziosi. Per me, un privilegio assoluto”.