

## MARZIA BUZZANCA, CENE ITINERANTI NELLE MIGLIORI INSEGNE ABRUZZESI

17 Novembre 2022



L'AQUILA - Cittadina del mondo - nata a Tripoli da padre siciliano e madre pugliese - ma indissolubilmente legata all'Abruzzo, alla fine non ha saputo resistere al richiamo della sua terra, seppur adottiva. **Marzia Buzzanca** ha lasciato Termeno sulla Strada del vino (Bolzano), dove per circa tre anni ha gestito l'Hofstätter Garten facendolo brillare, e in attesa di decidere dove la porterà il futuro lavorativo, è pronta a una serie di "ospitate" in alcune delle migliori insegne abruzzesi.

"Avevo deciso di prendere una pausa, il riposo fa bene alla mente e al corpo, ma ben presto quello che doveva essere un periodo di riposo per chi come me non riesce a stare con le mani in mano, si è trasformato in un vortice di eventi", dice soddisfatta Marzia, che annuncia i primi appuntamenti - "ma non chiamateli a quattro mani!" - che la vedranno portare in giro la sua "**Dedicata al mare**", premiata **Pizza dell'anno dal Gambero Rosso**.

Dopo la tappa ascolana, giovedì 1 dicembre all'Accademia Chefs di San Benedetto del Tronto, dov'è in programma un incontro tra donne imprenditrici della ristorazione, si parte venerdì 2 dal ristorante Elodia dell'Aquila per proseguire mercoledì 14 al ristorante Cipria di mare, a Teramo, e domenica 18 dicembre al ristorante Arca di Alba Adriatica (Teramo). Altre date ancora verranno, in un vorticoso work in progress, tra cui quella al ristorante Da Lincosta, all'Aquila.

“Insieme a tanti amici ristoratori, con cui ne parlavamo da tempo”, spiega Marzia, pizzaiola e sommelier, pioniera della pizza a degustazione e dell'abbinamento pizza-vino, “prepareremo delle cene all'insegna della convivialità e dell'unione. Ci sarà la mia pizza dedicata al mare, un'altra mia proposta e i piatti dello chef padrone di casa”.

“La ristorazione è un anello di congiunzione tra cibo, chef e pubblico molto molto importante”, riflette Marzia, che sul futuro non vuole anticipare nulla: “È tutto da decidere, il mio spirito è sempre stato itinerante quindi sono molto felice di diffondere quello che faccio il più possibile, rivedere amici e clienti, quello che mi riesce meglio fare”.

La scelta, si sbottona, sarà tra Abruzzo e Alto Adige: “A Termeno ho imparato molto, anche dal punto di vista della promozione turistica e del fare impresa, abbiamo molto da imparare da quei territori quindi esperienze come quella che ho vissuto fanno bene ma altrettanto bene farebbe condividerla in Abruzzo”.

Nell'ultimo periodo, non sono mancati interventi sulla cultura gastronomica e l'imprenditoria, come quello recente all'Università dell'Aquila, sulla stessa lunghezza d'onda di altri fatti in passato anche con **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico, e **Marina Cvetic**, imprenditrice del vino, all'Ateneo teramano.