

## MEDITERRANEA, L'ABRUZZO NEI PIATTI DI TRACY DI MASTERCHEF11 E L'OMAGGIO A GREGORIO ROTOLO

24 Luglio 2022

di **Marcella Pace**



PESCARA – Il ricordo di **Gregorio Rotolo**, raccontato non come mito, ma come esempio. È stato un omaggio autentico e commovente quello che ieri la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, insieme a Slow Food Abruzzo e Molise, ha voluto dedicare al pastore per eccellenza d'Abruzzo, scomparso lo scorso marzo, nell'ambito della seconda giornata di Mediterranea, la fiera agroalimentare più longeva d'Abruzzo, giunta alla sua trentaseiesima edizione. Per farlo si è affidato a chi Gregorio lo ha conosciuto intimamente. Chi con lui ha vissuto un'amicizia profonda e coltivato una missione, quella della valorizzazione delle eccellenze d'Abruzzo, del territorio, **Nunzio Marcelli**.

Sul palco, dopo la proiezione di un filmato che ha ripercorso tutte le partecipazioni di Gregorio Rotolo a Mediterranea, Nunzio Marcelli e **Roberto Cavallo**, presidente di Slow Food Abruzzo e Molise, preceduti dai saluti istituzionali di **Carmine Salce**, vicepresidente dell'ente camerale.

L'omaggio è stata l'occasione per Marcelli per annunciare il progetto di scuola pastorizia, per dare il giusto valore e restituire la reale dimensione di questo antico mestiere.

Il ricordo di Rotolo è stato seguito poi da uno show cooking con protagonista **Tracy**, la vincitrice di *Masterchef 11* che ha interpretato le specialità abruzzesi in chiave moderna. "Un formaggio particolare, la porchetta non poteva mancare e anche il vino. Ho scelto qualcosina, ma non potevo usare tutte le eccellenze che ho trovato qui perché erano troppe", ha confessato, sorridendo, Tracy a *Virtù Quotidiane*.

Nel menù un cannolo di pasta fillo con mousse di pecorino di Gregorio Rotolo e polvere di guanciaiale croccante; bocconcino di pane di grani antichi abruzzesi con velo di salsa verde che avvolge la porchetta e pomodoro secco sott'olio; risotto all'oro giallo d'Abruzzo (zafferano), con cialda croccante di pecorino e coriandoli di prezzemolo.

La fiera prosegue oggi, con la terza e ultima giornata con un altro programma ricco di eventi, all'interno del padiglione Becci, con un omaggio a **Giulio Petronio**, altro simbolo dell'Abruzzo della pastorizia, con uno show cooking a cura del maestro pasticciere Federico Anzellotti e all'esterno dell'Isola dei Saperi e dei Sapori, tra stand, laboratori e l'area street food.

## IL PROGRAMMA DI OGGI (DOMENICA 24 LUGLIO)

18,00 APERTURA AL PUBBLICO

*Padiglione Becci*

19,00 Presentazione progetto di valorizzazione dell'Olio EVO Abruzzo – Carta dell'Olio – a cura di Camera di commercio Chieti Pescara, Consorzio Olio Dop Aprutino Pescara, Consorzio Olio DOP Colline Teatine, Movimento Turismo dell'Olio – Abruzzo, Circle Food Communication

19,30 "Il gusto del mangiare sano" – dott. **Antonio Pacella** – medico chirurgo specialista in scienza dell'alimentazione – modera la giornalista **Jennifer Di Vincenzo**. Verrà posta l'attenzione su cosa significa alimentazione mediterranea e su come questa influisca positivamente sulla longevità e sulla qualità della vita. Il focus sarà soprattutto incentrato sulla sensorialità, dunque l'importanza della gratificazione del palato e del gusto per sviluppare e mantenere delle sane abitudini alimentari. Ovviamente il tutto facendo riferimento alla stagionalità degli alimenti ed ai localismi.

20,30/ 21,30/ 22,30 SHOW COOKING A CURA DEL MAESTRO PASTICCIERE **FEDERICO ANZELLOTTI**:

prima presentazione (ore 20,30): “Panettone olio EVO e olive semicanditi...Di che gusto sei?”

seconda presentazione (ore 21,30): “Terra di mare: biancomangiare all’olio EVO con bavarese al pistacchio e crumble al rosmarino”

terza presentazione (ore 22,30): “Parco Dannunziano. Scrigno di mousse al cioccolato fondente e olio EVO, con inserto di namelaca al pecorino, gelée alla ciliegia e biscotto al cacao”.

## *Isola dei Saperi e dei Sapori*

19,00 Abruzzo-EVO (Olio Extravergine di Oliva) – a cura dei GAL abruzzesi  
Itinerario alla scoperta delle eccellenze EVO di una delle regioni più ricche di Oli EVO pregiati, mono-varietali e blend;

20,00 Cucina frentana e biodiversità – a cura dei GAL abruzzesi  
La cucina contadina dell’entroterra della provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio;

21,00 Espressioni di pecorino – a cura SLOW FOOD Abruzzo e Molise  
Omaggio a Giulio Petronio, pastore e grande produttore caseario sul Gran Sasso, referente dei produttori del Presidio del Canestrato di Castel del Monte. In assaggio la ricotta fresca e il Canestrato di Castel del Monte in due diverse stagionature, in abbinamento ai pani del Mercato del Pane ([www.mercatodelpane.com](http://www.mercatodelpane.com)) ed al Cerasuolo d’Abruzzo dell’Azienda Vinicola Cataldi Madonna ([www.cataldimadonna.com](http://www.cataldimadonna.com));

22,00 Tre Gocce di Noi – a cura del Consorzio Olio DOP Aprutino Pescara e Colline Teatine  
Tre Gocce di Noi – Senior: Il meglio dell’olivicoltura abruzzese – I protagonisti e i vincitori dei concorsi si raccontano;

24,00 CHIUSURA MEDITERRANEA 2022

## **LE FOTO DELLA SECONDA GIORNATA**



