VirtùQuotidiane

QUATTRO CHEF E UN PROF NUOVI CAVALIERI DEI MACCHERONI ALLA CHITARRA

30 Novembre 2019

di Redazione



PENNE – Il 27 novembre l'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra, sodalizio nato su iniziativa dell'Unione regionale cuochi abruzzesi per valorizzare il piatto simbolo dell'Abruzzo e in esso unire le personalità del mondo gastronomico regionale, ha tenuto il suo quinto simposio sul tema "La tradizione culinaria come identità culturale per lo sviluppo del territorio" in collaborazione con la Pro loco di Penne (Pescara).

Alla tavola rotonda hanno preso parte il sociologo **Gabriele Di Francesco**, il tecnologo alimentare **Angelo Cichelli**, la dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Pescara **Alessandra Di Pietro**, il rettore dell'Università di Teramo **Dino Mastrocola**, tutti moderati dal prof. **Leonardo Seghetti**.

Dopo i saluti del presidente dell'Ordine **Lorenzo Ferretti**, del presidente della Pro loco **Gabriele Vellante** e dello chef stellato **Marcello Spadone**, il prof Seghetti ha introdotto il tema del convegno sottolineando come "la tutela delle tradizioni e anche quelle gastronomiche siano fondamentali per la crescita e la ripopolazione dei borghi dei territori interni e montani".

Il professor Cichelli presentando il corso di laurea magistrale in scienze dell'alimentazione e salute ha sottolineato come "la qualità delle materie prime influisca positivamente sul benessere fisico e psicologico dell'uomo".

L'antropologo Di Francesco invece è entrato nello specifico sull'origine dei Maccheroni alla chitarra "piatto che all'inizio della sua preparazione era realizzato con la farina di fave ed era legato ai riti funebri, offerti ai familiari del defunto come elemento consolatorio e beneaugurante per loro e per l'anima dell'estinto".

Il rettore Mastrocola nel ricordare la lodevole iniziativa dell'Urca nel redigere i Manifesti del cuoco e della cucina abruzzesi, ha ricordato che in essi tra le altre cose emergono due elementi fondamentali per i cuochi moderni "non ripetere pedissequamente la ricette, ma reinterpretarle grazie all'uso delle tecnologie e delle tecniche e soprattutto l'importanza della continua formazione e conoscenza".

La preside Di Pietro ha ricordato che l'Istituto per l'enogastronomia di Pescara riserva un'attenzione e una collaborazione particolare alle associazioni di categoria e ha posto l'accento sull'importanza "della promozione e l'accoglienza turistica che sono elementi fondamentali per lo sviluppo della regione e soprattutto delle aree interne di un Abruzzo che offre un turismo completo: culturale, enogastronomico, religioso e paesaggistico".

Al termine delle relazioni sono stati nominati i nuovi Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra: il professor Angelo Cichelli e i cuochi **Ernesto Cinalli, Kristian Ferretti, Antonietta Marrone** e **Valentino Marcattilii**, di origini abruzzesi e chef del ristorante bistellato San Domenico di Imola.