

SAPORI, ODORI E VOLTI: IL RACCONTO DELLA CENA STELLATA SOTTO I PORTICI DELL'EMICICLO AQUILANO

4 Settembre 2018



L'AQUILA – Non poteva che essere il portico neoclassico dell'Emiciclo il palcoscenico magnifico di una cena densamente stellata. Lo è stato ieri sera all'Aquila, nella sede storica del Consiglio regionale, da pochi mesi tornata agli antichi splendori. E lo è stato perché lo chef aquilano **William Zonfa** ha convocato nel capoluogo sei dei sette chef stellati d'Abruzzo per una **cena di beneficenza**.

Non era mai stata organizzata una cena sotto il loggiato, almeno da quando il palazzo dell'Emiciclo è stato restaurato dopo i danni provocati dal terremoto di nove anni fa.

Un centinaio di persone rispondono alla chiamata di Zonfa, con lo scopo di finanziare le attività della Caritas nella frazione aquilana di Coppito: "Questa cena solidale vuole anche valorizzare il nostro splendido territorio e tutte le eccellenze abruzzesi, senza tralasciare la tradizione", afferma a *Virtù Quotidiane* lo chef del Magione Papale.

Per questo si parte con tipico aperitivo all'abruzzese, grazie ai salumi di **Mauro De Paolis** e ai formaggi di **Gregorio Rotolo**.

✖ Presenti diversi volti noti del mondo della politica e dell'imprenditoria aquilana, tra i quali il "padrone di casa" **Giuseppe Di Pangrazio** (presidente del Consiglio regionale), l'assessore alle politiche Sociali **Marinella Sclocco**, l'assessore comunale dell'Aquila **Sabrina Di Cosimo**, ma anche il manager dell'Asl **Rinaldo Tordera** e **Adolfo Cicchetti**, presidente dell'Associazione dei costruttori, sponsor dell'evento.

Ma sui tavoli del loggiato si incontrano anche tante persone comuni, che hanno voluto provare per la prima volta nella vita un piatto cucinato da uno chef stellato.

Il menu ne prevede ben 6 di nomi, tutti importanti, ed è così che la cena, dal costo di cento euro, sembra persino economica: "Questo evento vuole dare un sostegno alle fasce deboli della nostra comunità - sottolinea Zonfa - per questo non sono stati fatti inviti, ma chi voleva aderire l'ha fatto acquistando biglietti per la cena".

✖ Gli fa eco **Tilde Ricciotti** della Caritas di Coppito: "Abbiamo diverse famiglie, aquilane e non, in seria difficoltà. Cerchiamo di aiutarle nel pagamento delle bollette, ma anche di investire per i buoni spesa per i supermercati, oltre alla busta dei viveri che consegniamo mensilmente. Le difficoltà ci sono, ma lavoriamo con dignità e riservatezza. Per questo ringraziamo chi ha risposto di cuore a questa chiamata".

E così via alla cena, cucinata proprio sotto al portico grazie all'ausilio delle attrezzature dell'aquilana Steant: "Come filosofia aziendale siamo sempre presenti in queste iniziative - afferma **Vincenzo Ciuffetelli** a questo giornale - forniamo tutto ciò che può essere di supporto logistico per la cucina, dalle attrezzature elettriche alla minuteria, e siamo particolarmente felici di farlo questa sera".

Di sfondo, per tutta la cena, il pane del tristellato **Niko Romito**, unico assente tra gli stellati: servito caldo, mollica umida e cremosa dentro, crosta croccante fuori, in un equilibrio che esplicita tutti grani al palato. E poi i piatti: **Marcello** e **Mattia Spadone** preparano un antipasto di melanzana affumicata, mozzarella stracciata e acqua di pomodoro; **Nicola Fossaceca** un altro che vede protagonista il polpo arrosto.

Apprezzato il primo, cucinato dallo chef **Davide Pezzuto**: granetti, estratto di canocchie, burrata e cascigni. Carne e pesce (pancetta di maialino nero e gamberi) per il secondo a cura di **Arcangelo Tinari**, prima di terminare con il dolce, cucinato dallo stesso Zonfa, a base di olio extravergine di oliva abruzzese, yogurt e pompelmo rosa. Ogni piatto, neanche a dirlo, accompagnato da un vino regionale.

✖ I dieci grandi tavoli rotondi, da dieci persone l'uno, intrecciano famiglie, operatori

dell'enogastronomia, personaggi pubblici e non.

Ed è così che qualcuno ha la possibilità di cenare ascoltando i racconti di **Luigi Cataldi Madonna** (è il Malandrino ad accompagnare il secondo di carne e pesce) o di **Natalia Nurzia**, che per l'evento ha fatto trovare torroncini dell'azienda di famiglia su ogni piatto.

Verso mezzanotte, dopo il caffè, la musica si tace, gli astanti si riavviano ognuno verso la propria auto e l'Emiciclo rimane lì, illuminato e circondato dalle piante giunte per l'occasione.

Domani è un altro giorno. Per gli chef stellati e per chi deve ancora imparare a cucinare, per chi dona e per chi prende, per i ricchi e per i poveri. Tutti sotto lo stesso cielo aquilano.

