

# FESTIVAL DEGLI AGRICHEF, LA CUCINA CONTADINA PROTAGONISTA DELLA RASSEGNA DI TURISMO VERDE ABRUZZO DI CIA



PESCARA - Valorizzare le risorse messe in campo dagli agriturismi del territorio, dalla produzione in loco alla ristorazione. Con questo obiettivo Turismo Verde Abruzzo di Cia-Agricoltori Italiani ha organizzato per martedì 21 gennaio, il Festival degli Agrichef. A partire dalle 9, all'Istituto Alberghiero De Cecco, in via dei Sabini, prenderà il via la rassegna con il

seminario “La riscoperta della cucina contadina e la biodiversità agronomica”.

Gli Agrichef selezionati si affronteranno in un evento culinario che vuole anche essere un momento di confronto e di crescita formativa. I cuochi professionisti, durante la preparazione dei piatti, verranno infatti affiancati dagli studenti coinvolti nella sezione didattica di cucina contadina.

Otto le aziende agricole che, con i rispettivi cuochi di riferimento, prenderanno parte a questa edizione: “Rosso di Sera” di **Domenica Trovarelli**, “L’Antico Tratturo” di **Nico Ciavalini**, “Fattoria Maria Donata” di **Stefania Sergiampietri**, “La Porta dei Parchi” di **Nunzio Marcelli**, “L’Uliveto” di **Daniela Nepa**, “L’Aperegina” di **Marino Recchini**, “Capodacqua” di **Annamaria Di Furia**, “Bellavista” di **Assunta De Michele**.

Interverranno **Alessandra Di Pietro**, dirigente dell’Istituto Alberghiero “De Cecco”; **Gino Primavera**, gastronomo; **Leonardo Seghetti**, tecnologo alimentare; **Mauro Di Zio**, presidente Cia Abruzzo. La giuria tecnica sarà composta da **Lorenzo Pace**, presidente dell’Unione Cuochi Abruzzesi; **Enrico Bruno**, presidente del Lions Club di Pescara; le giornaliste **Monica Di Pillo** e **Jolanda Ferrara**.

Durante la manifestazione sarà allestito uno stand dedicato ai prodotti abruzzesi tradizionali curato dalla Rete Abruzzese dei Mercati Contadini aderenti al circuito della “Spesa in Campagna” della Cia.