

ALLA “BOTTEGA CULINARIA” UN PRANZO SUL QUINTO QUARTO VEGETALE

31 Gennaio 2018

di Redazione



SAN VITO CHIETINO – Secondo i dati della Fao, gli sprechi alimentari nel mondo ammontano a più di 1,3 miliardi di tonnellate all’anno. E allora cucinare con gli scarti non è un trend del momento, ma una vera e propria necessità figlia del nostro tempo.

Cucina consapevole, etica e rispetto per la materia prima sono solo alcuni dei temi connessi alla cucina di scarto. È da questo concetto che è nata l’idea di **Cinzia Mancini**, chef e proprietaria della Bottega Culinaria a San Vito Chietino (Chieti) di organizzare un pranzo sugli scarti alimentari.

“I dati sullo spreco alimentare – spiega la chef in una nota – sono impressionanti e allora ho pensato che ogni cuoco, nel suo piccolo, può dare l’esempio concreto su come fare per non

sprecare il cibo. Così ho iniziato a lavorare per dare nuova vita al cibo che normalmente butteremmo. Da questo lavoro sono usciti fuori piatti molto interessanti che faranno parte del menu del pranzo di domenica, e alcuni di questi sono già inseriti nella carta del ristorante”.

L'appuntamento intitolato “Poveri ma belli e buoni” è per il prossimo 4 febbraio presso la Bottega Culinaria alle ore 13.

“L'evento – aggiunge Cinzia Mancini – nello specifico si concentra sul quinto quarto dei vegetali che in gergo culinario si riferisce alla parte degli scarti degli alimenti e che oggi invece a mio avviso può rappresentare l'evoluzione del cibo. I piatti saranno realizzati da tutti componenti vegetali meno nobili ma che recuperati, diventano una risorsa creativa, sana, etica ed anche divertente”.

Il vino che accompagnerà le portate sarà quello di **Francesco Cirelli**, rigorosamente sfuso per l'occasione e in linea con il progetto culinario. Francesco, titolare dell'Azienda Agricola Cirelli di Atri (Teramo), proporrà in abbinamento con i piatti della chef, il suo Trebbiano e il suo Montepulciano d'Abruzzo, vini schietti, freschi, dalla macerazione molto breve che poi vengono affinati in acciaio inox.

La Bottega Culinaria nasce da un progetto di lavoro sul territorio che nel corso del tempo si è arricchito di scoperte, di amicizie con i produttori, di risate con i clienti, di racconti sul cibo antico. Tutto questo entra in cucina in maniera fluttuante e viene lavorato, fermentato, impastato, e si mescola con il verde delle colline, delle erbe spontanee, dell'odore acre del mare e diventa il racconto del lavoro di Cinzia Mancini. Il ristorante, nascosto tra le campagne di San Vito, si trova a pochi chilometri dalla magnifica Costa dei Trabocchi.

Dopo gli studi e un corso allo IED per stilista, Cinzia inizia a lavorare per diversi ristoranti, in Italia e all'estero come espeditrice per rendersi autonoma, ma è amore a prima vista per la cucina, e dopo varie esperienze, corsi e stage importanti, la giovane creativa torna in Abruzzo e nel 2005 a 32 anni, decide di aprire un ristorante tutto suo, la Bottega Culinaria.

La Bottega diventa negli anni un luogo dove la chef fa ricerca e sperimenta di continuo. La sua è una cucina semplice, delicata e diretta ma dalla grande vivacità che mette al centro l'ingrediente. “Poveri ma belli e buoni” è il primo appuntamento del calendario 2018 del ristorante, ne seguiranno altri, in linea e coerenti con il lavoro della chef.