

ALLA “FESTA DELLA RIVOLUZIONE” GLI CHEF ABRUZZESI OMAGGIANO D’ANNUNZIO COI SUOI PIATTI PREFERITI



PESCARA - Gabriele D’Annunzio a tavola aveva gusti semplici. E, quando possibile, il Vate amava ritrovare nel palato i sapori del suo mare, delle sue colline, delle sue montagne. Del suo Abruzzo. Nella serata di apertura della “Festa della Rivoluzione” - la rassegna organizzata da Consiglio regionale e Comune di Pescara per celebrare il centenario della Carta del Carnaro e della nascita dello scudetto della Nazionale di calcio - la cucina

dannunziana non poteva che essere la protagonista: a renderle merito gli chef del Consorzio Qualità Abruzzo.

Mercoledì scorso la terrazza dell'Aurum di Pescara ha ospitato una cena di gala che, a causa del Covid, è stata limitata alla presenza di 80 invitati.

Pochi ospiti ma di riguardo – si legge in una nota – come il presidente della Regione Abruzzo **Marco Marsilio**, il presidente del Consiglio regionale **Lorenzo Sospiri**, il sindaco di Pescara **Carlo Masci**, il presidente della Provincia **Antonio Zaffiri**, il direttore artistico della rassegna e presidente del Vittoriale degli Italiani **Giordano Bruno Guerri**, politici, amministratori, autorità civili e militari, imprenditori, giornalisti, scrittori e blogger specializzati nel settore food.

Nella vicina sala Flaiano presenti anche nove produttori di tipicità locali (numero massimo possibile per le regole di distanziamento) che collaborano fattivamente con l'associazione Qualità Abruzzo.

Il presidente di Qualità Abruzzo, il maestro pasticciere **Sandro Ferretti**, ha condotto la serata contando sul contributo di una squadra composta da dieci chef, altrettanti aiuto-chef, due colleghi pasticciere e quattro sommelier, questi ultimi appartenenti all'associazione Aies.

Seguendo quelle che erano le pietanze preferite da D'Annunzio, gli chef di Qualità Abruzzo hanno presentato un menù composto da ben nove portate. Semplice la domanda che ha dato il via alla scelta del menù: cosa mangerebbe Gabriele D'Annunzio in una sera di fine estate?

Ad aprire la cena è stata la "Seppia arrosto con peperone dolce di Altino" dello chef **Marco Caldora**. A seguire il "Carpaccio di vitello marinato al cumino montano ed erbe della Maiella" dello chef stellato **Peppino Tinari**. Quindi la "Frittata con cipollotto di Fara Filiorum Petri, peperone dolce di Altino e mentuccia fresca di San Silvestro" che, come ha spiegato lo chef **Maurizio Della Valle**, era uno dei piatti preferiti da D'Annunzio. Due i primi proposti ai commensali: il "Risotto Carnaroli alla fiamma con scampi sgucciati e Centerba Toro 72" dello chef **Claudio Di Remigio** e i "Tortelli con farcia di pollo arrosto" dello chef stellato **Marcello**

Spadone.

Due anche i secondi, con la “Frittura di novellame, gamberi e alici con oliva ripiena” preparata dallo chef **Gennaro D’Ignazio** e la “Tagliata di agnello con patate ripassate in padella” dello chef **Francesco Perfetti**.ù

A chiudere la cena due dolci: il “Paradisiaco all’Aurum” di Ferretti accompagnato dal Pan dell’Orso del maestro **Angelo Di Masso** e le “Sise delle Monache” del pasticciere **Emo Lullo**.

Ad aiutare la squadra anche lo chef stellato **William Zonfa, Concezio Gizzi e Giovanni Parnanzone**.

Il gradimento per l’organizzazione della serata e per le specialità proposte è stato unanime: un lungo applauso ha salutato la sfilata finale dei cuochi.

Straordinaria la fase di preparazione dei piatti, durante la quale tutti gli chef, come se fossero una persona sola, aiutavano l’autore della pietanza in uscita.

“Siamo una squadra che lavora per mantenere alto il nome dell’Abruzzo”, commenta Ferretti nella nota, “e per lasciare che anche visitatori e turisti possano godere delle emozioni che solo una cucina genuina, fatta di prodotti del territorio e di grande qualità, può donare. E d’altronde D’Annunzio ci ha insegnato che si ha quel che si dona”.