



AUTENTICO, SINTASSI DELLA CUCINA ABRUZZESE IN OTTO APPUNTAMENTI CON DUE STELLE

25 Ottobre 2017 

CHIETI – Dal 21 novembre al 13 dicembre Autentico. Un percorso rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati, un itinerario del gusto per conoscere l'enogastronomia e la biodiversità di un territorio, l'Abruzzo.

Otto appuntamenti per visitare e incontrare i produttori locali, gli artigiani del gusto, la materia prima che li contraddistingue, scoprire gli abbinamenti cibo – vino, apprendere tecniche di lavorazione, cottura e trasformazione, cucinare insieme a due chef stellati, **Marcello Spadone** (Ristorante La Bandiera) e **Peppino Tinari** (Ristorante Villa Maiella).

L'obiettivo del progetto è quello di raccontare e condividere con passione e professionalità l'identità enogastronomica della regione Abruzzo, creare un sistema virtuoso di tutela, valorizzazione e promozione del territorio e della biodiversità agricola.

Il percorso è articolato in otto giornate, a partire dal 21 novembre al 13 dicembre, con due incontri settimanali: giornate con visite guidate ai produttori locali al mattino, così da valorizzare l'importanza della scelta delle materie prima di qualità, e al pomeriggio attività pratica nelle cucine dei ristoranti stellati.

I due chef con le loro conoscenze e le loro esperienze illustreranno le tecniche di preparazione di quattro portate principali (antipasto, primo, secondo e dolce), coinvolgendo attivamente i partecipanti che al termine del percorso, avranno la possibilità di cucinare per due cene (aperte a tutti), presso i ristoranti coinvolti.

Il progetto coinvolge due ristoranti stellati dell'entroterra abruzzese, il Ristorante La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) e il Ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti).

Realtà a gestione familiare che hanno saputo rinnovarsi di generazione in generazione, acquisire esperienza nelle grandi cucine italiane e internazionali, confrontarsi con la cultura gastronomica locale e condire con tecnica, eleganza e creatività la cucina del territorio.

Gli chef hanno accolto con entusiasmo la proposta.

“È un progetto che mi piace molto, sposa appieno la nostra filosofia ovvero trasmettere al cliente il valore della materia prima, l'importanza del saper selezionare e utilizzare in cucina



prodotti di altissima qualità reperiti presso le aziende agricole locali.

Il nostro motto è quello di stupire senza effetti speciali, e questo percorso ci permette di farlo”, spiega in una nota Marcello Spadone.

Per Peppino Tinari “Autentico rappresenta l’occasione ideale per promuovere l’Abruzzo, fare rete e raccontare l’immenso patrimonio gastronomico, paesaggistico e culturale di un territorio ancora poco conosciuto. Una storia che parte dai produttori locali, da una materia prima di qualità che viene trasformata in cucina con tecnica e abilità, preservando l’autenticità che la contraddistingue”.

Insieme ai due chef stellati saranno protagonisti delle otto giornate, dieci artigiani del gusto abruzzesi: caseifici, frantoi, allevamenti di animali da cortile e maiale nero d’Abruzzo, coltivatori di legumi, cereali e ortaggi, apicoltori e vignaioli.

IL PROGRAMMA

Martedì 21 novembre 2017

Visita all’Azienda Agricola Pasqualone (Penne), a passeggio nell’orto e alla Società Agricola De Fermo (Loreto Aprutino), tra vigneti cereali e legumi.

Esperienza in cucina con lo Chef Marcello Spadone: realizzazione di un menu utilizzando i prodotti selezionati durante la visita ai produttori.

Mercoledì 22 novembre 2017

Visita all’Azienda Agricola F.Ili Del Proposto (Loreto Aprutino), tra animali da cortile e prodotti caseari e al Frantoio Coletta (Civitella Casanova), corso di assaggio dell’olio e selezione dei prodotti oleari.

Esperienza in cucina con lo Chef Marcello Spadone: realizzazione di un menu utilizzando i prodotti selezionati durante la visita ai produttori.

Giovedì 30 novembre 2017

Esperienza sensoriale, abbinamento cibo-vino con Alessandro Bocchetti, giornalista e critico enogastronomico, a dialogo con i “vignerons”: Tenuta i Fauri e De Fermo.

Venerdì 01 dicembre 2017



Dalla cucina alla mise en place e attività in cucina: preparazione del menu coordinati dallo Chef Marcello Spadone e famiglia.

Cena presso il ristorante stellato “La Bandiera”, la sintassi della cucina abruzzese.

Lunedì 04 dicembre 2017

Visita all’Azienda Agricola Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico (Casoli), corso di assaggio dell’olio e selezione dei prodotti oleari, e all’Azienda Agricola Casino di Caprafico (Casoli), tra cereali e legumi.

Esperienza in cucina con lo Chef Peppino Tinari: realizzazione di un menu, utilizzando i prodotti selezionati durante la visita ai produttori.

Martedì 05 dicembre 2017

Visita in Fattoria, allevamento maiale nero d’Abruzzo (Guardiagrele) e al Caseificio Alimonti (Guardiagrele), produzione della caciotta frentana.

Esperienza in cucina con lo Chef Peppino Tinari: realizzazione di un menu dedicato al Maiale nero d’Abruzzo e a seguire merenda con le “sise de mòneche” in compagnia del pasticcere Emo Lullo.

Martedì 12 dicembre 2017

Esperienza sensoriale: I Dolci di Natale in compagnia di Angela Tinari e dell’apicoltore di Piero Iacovanelli – Adi Apicoltura (Tornareccio)

Mercoledì 13 dicembre 2017

Dalla cucina alla mise en place e attività in cucina: preparazione del menu coordinati dallo Chef Peppino Tinari e famiglia.

Cena presso il ristorante stellato “Villa Maiella”, la sintassi della cucina abruzzese.