

## CIBO E CONVIVIO: ECCO SPAZIO PINGUE, GRAN TEATRO DEL GUSTO APERTO AL TERRITORIO

6 Ottobre 2017



SULMONA – Cibus et Symposium, cibo e convivio. La nuova frontiera dell'accoglienza è trasversale, colta, aperta alle contaminazioni tra le arti, tecnologica, sofisticata, cangiante, modulare. E profondamente piantata nella tradizione. Lo racconta l'elegante omino in frac e cilindro, simbolo di @SpazioPingue, evoluzione in quarant'anni di attività sul territorio del Gruppo Pingue.

✖ Il nuovo locale nasce in via Lamaccio, nella storica sede del minimarket aperto quarant'anni fa da Donna **Filomena Pingue**, allora manager inconsapevole e tutta istinto del marchio Pingue, cresciuto nel tempo con i cinque figli e la forza della famiglia. "Lavoriamo noi, lavorano anche gli altri" dice oggi, energica come sempre.

Quattrocento metri quadri di superficie a disposizione, 570 mila euro impiegati per il progetto (cofinanziato con fondi Fas e un investimento della famiglia Pingue), @SpazioPingue è un concept altamente innovativo "e personalizzabile, a disposizione del territorio" sottolinea l'amministratore, **Fabio Spinosa Pingue**.


Curato nei minimi particolari, dal soffitto fonoassorbente all'elegantissimo foyer (arredamento Kartell) il nuovo spazio cambia e si trasforma a seconda dell'evento organizzato. Una dimostrazione pratica si è avuta nei due giorni di inaugurazione, articolati tra degustazioni, laboratori del gusto, aperitivi firmati, concertini swing, giochi per i più piccoli e cocktail d'autore per i più adulti.

✖ "Lavoriamo al progetto da dieci anni" ha raccontato l'ad, "il contributo di consulenti e professionisti di settore (una sessantina le ditte

coinvolte, ndr) è stato fondamentale per creare un luogo che prima non c'era. Il locale aprirà a chiamata, ospitando eventi di natura culturale e gastronomica”.

Tra i punti di forza, le qualificate collaborazioni già messe in campo. Nella musica, per cominciare. Con i concerti del giovedì (ogni quindici giorni) in collaborazione con Muntagninjazz. Da novembre a marzo, occasione per tenere in caldo i motori in attesa dell'edizione estiva del festival internazionale diretto da **Valter Colasante**, giunto alla undicesima edizione in decisa crescita nei comuni del centro Abruzzo.

L'area cibo conta sulla consulenza di **Franco Franciosi**, chef del ristorante Mammaròssa di Avezzano, attualmente responsabile della formazione del laboratorio di cucina (Pingue è catering da ben 32 anni, e conta sette punti vendita Pingue Conad tra Sulmona, Avezzano, L'Aquila, Bussi).

 Da segnalare la chicca del #Food Art, innovativi sottovuoto di specialità artigianali (salumi lavorati in punta di coltello) delle Fattorie Pingue in confezione (anche natalizia) con il logo aziendale - l'omino in frac - della stessa materia annessa al prodotto di base, il lardo di suino (!). Un'idea imprestata dal marchio corropolese Don the Fuller (jeans di alta qualità) che fa capo a **Mauro Cianti**, sulmonese di origine e amico storico di Fabio Spinosa Pingue.

Altra citazione dovuta per il cocktail inaugurale affidato a **Carlos Casasanta**, esperto in concettuali percorsi multisensoriali annusa-mangia-bevi di sapori sapientemente trasportati nel bicchiere da Martini.

Insomma, un teatro intorno al cibo e alle sue molte declinazioni. Fermo restando il legame col territorio, incalza Pingue. “Lo abbiamo sempre valorizzato e continueremo a farlo giocando sull'esplosione di prodotti tipici del terroir: vini, aglio rosso e zolle d'aglio, confetti, tartufo, e la nuova pasta al farro coltivato nella nostra azienda a Introdacqua, dall'anno prossimo anche

di grano solina”.

✖E a SpazioPingue l’originalità è di casa fin nei servizi igienico-sanitari, ben nascosti all’occhio indiscreto. Si entra fuori dalla sala eventi e, una volta entrati, si trova finanche il kit completo di distributore di collutorio e filo interdentale, “arrivati direttamente dall’America e finora in esclusiva”.

Forza del gruppo, dinamicità – con dichiarato omaggio all’autore delle Metamorfosi, Ovidio, ogni sala dello Spazio rimanda all’opera del poeta latino nato a Sulmona – apertura culturale, laboratorio di saperi. Un assaggio di tutto questo si è avuto anche con la degustazione guidata di salumi Fattorie Pingue e vini cantina Pietrantoni (Vittorito) curata da **Giorgio Suriani**, guida del gusto e sommelier, accompagnato dalla delegata Onas di Abruzzo e Molise, **Simona Di Nicola**.

✖Nel corso della dettagliata analisi sensoriale dei prodotti – filetto lardellato, capocollo, salame contadino, salsiccia di fegato – Suriani ha voluto portare l’attenzione sulla relativa attendibilità delle classifiche “del miglior prodotto”.

Valutazioni da non prendere come assolute dal momento che ogni prodotto selezionato esprime qualità dei terroir e tipologie di provenienza, ben diverse l’una dall’altra grazie alla biodiversità di cui di cui sono espressione. E l’Italia può ben dirsi unica al mondo in questo senso”.

“La ricerca dell’eccellenza passa per la massima naturalità” ha detto ancora il maestro assaggiatore, “è puramente romantico pensare che il salume fatto in casa sia il più genuino. In realtà trent’anni fa poteva essere una cosa, oggi è altro perché è cambiata la materia prima. In Abruzzo c’è assoluta eccellenza. Ma non esiste una dop sui salumi, manca la filiera” ha stigmatizzato. “Ciononostante negli ultimi anni la salumeria abruzzese è sugli scudi, con risultati sorprendenti per la ventricina del Vastese e il salsicciotto frentano, vanto del territorio regionale e non solo”.