

CUOCHI DELLA VALLE DEL SANGRO, CORSO GRATUITO SULLE PASTE FRESCHE

5 Maggio 2019

di Redazione



VILLA SANTA MARIA – Si terrà martedì 7 maggio al grande Albergo Abruzzo di Chieti il corso di formazione “Una pasta nuova da grani antichi”, organizzato dall’Associazione Cuochi Valle del Sangro. L’iniziativa, che è a ingresso gratuito e aperta a tutti, professionisti e non, ha la finalità di proporre una serie di paste fresche realizzate con farine integrali e non e grano saraceno.

Sono circa 50 gli iscritti al corso che sarà tenuto dallo chef **Ivano Pallotta** del ristorante Il Boscaiolo di Castel di Sangro (L’Aquila) e che inizierà alle 15,00 con l’illustrazione delle farine e la preparazione dei piatti; a seguire ci sarà la degustazione delle paste realizzate.

“Questo è il primo di una serie di eventi ad ingresso gratuito proposti dall’associazione – spiega in una nota il presidente **Giuseppe Finamore** – che hanno la finalità di far avvicinare anche i non professionisti al mondo della cucina. La volontà è quella di estendere il più

possibile la visibilità della nostra realtà associativa a tutta la provincia”.

L'Associazione Cuochi Valle del Sangro che ad oggi conta circa 110 soci, nasce ufficialmente nel 1978 con la costituzione a Villa Santa Maria dell'Arca (Associazione regionale Cuochi d'Abruzzo) con giurisdizione su tutte e quattro le province e aggregata all'organismo nazionale ufficiale della Fic (Federazione Italiana Cuochi).

Ma le origini storiche dei primi movimenti di aggregazione tra cuochi sul territorio sono molto più lontane e risalgono alla vigilia del Primo Conflitto Mondiale, quando, grazie all'intuizione del maestro **Luigi Pavia** e di alcuni suoi stretti collaboratori come, nasce nel 1914 il Sacia, il Sindacato d'Arte Culinaria e Impiegati d'Albergo.

Era una sorta di società di “mutuo soccorso” che aveva la prerogativa di andare incontro alle necessità occupazionali dei soci, appartenenti tutti alla categoria dei cuochi e del personale d'albergo in genere. Fungeva da centro di smistamento delle offerte lavorative che arrivavano in sede, sia col rito ufficiale che con l'interessamento dei diversi iscritti. Ed è nello stesso periodo che comincia a farsi forte tra i cuochi il culto per San Francesco Caracciolo che diventa sempre più il riferimento spirituale dell'intera categoria.