

D'ANNUNZIO E L'ENOGASTRONOMIA DELLA MEMORIA, STUDENTI DELL'ALBERGHIERO CUCINANO I PIATTI DEL VATE

3 Marzo 2018

di Redazione



PESCARA - Dalla tipica zuppa di stracciatella all'abruzzese con le pallottine agli straccetti di pollo alla Eleonora Duse, dal tortino di alici alle pallotte con patate e zafferano sino ai tipici parrozzini. Sono solo alcuni dei "Piatti dannunziani" e della tradizione abruzzese riproposti dagli studenti e dai docenti-chef dell'Istituto Alberghiero Ipssar "De Cecco" di Pescara, protagonisti della seconda giornata di "Gabriele d'Annunzio e l'Enogastronomia della memoria", l'evento organizzato dallo storico **Licio Di Biase** al Circolo Aternino per

l'anniversario della morte del Vate.

“I nostri ragazzi, coadiuvati dagli chef-docenti **Amedeo Prognoli, Narciso Cicchitti** ed **Enza Liberati**, lady chef, hanno proposto assaggi di alcune delle pietanze preferite dal Vate, riscoprendo i sapori e gli aromi di quell'Abruzzo enogastronomico che il poeta portò sino alla sua ultima dimora di Gardone Riviera per non perdere mai il rapporto con la sua terra”, dice in una nota la dirigente scolastica Alessandra Di Pietro.

“Un momento laboratoriale ed esperienziale fondamentale anche per i nostri studenti che attraverso la multidisciplinarietà hanno scoperto quanto sia fondamentale conoscere la storia, la letteratura, la geografia, per poi trasferire quelle nozioni nei laboratori di cucina e dare loro forma e sostanza”, aggiunge.

“Il nostro Istituto ha accolto con entusiasmo la proposta di partecipazione e collaborazione operativa rivoltaci dallo storico Licio Di Biase – sottolinea la Di Pietro -. D'Annunzio fa parte della nostra storia, non solo in quanto uno dei massimi poeti mondiali, ma soprattutto perché abruzzese, pescarese, un uomo che non ha mai interrotto il legame con la sua terra. Lo ritroviamo intatto nelle lettere accorate rivolte a sua madre, nei suoi scritti in cui si intravedono continuamente scorci conosciuti della sua terra, lo sentiamo nitidamente nei suoi versi e lo rileggiamo ogni giorno nelle ricerche condotte da studiosi e appassionati e che ogni volta ci rivelano un aspetto inedito del Vate. Notissimo è poi il suo straordinario rapporto con la gastronomia abruzzese, a partire dal parrozzo, creato proprio per d'Annunzio, e dal liquore Aurum, ma non solo”.

“E proprio su questo tema i nostri studenti hanno condotto un attento lavoro di ricerca per svelare i piatti amati dal Vate. Ricordiamo che la cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un territorio, è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, la cultura alimentare stessa è un patrimonio immateriale che mai può essere disperso. Il cibo, come i nostri docenti ricordano ai propri studenti, non è semplicemente la somma di nutrienti, ma è scelta degli ingredienti, cultura della preparazione, è cura della tradizione intesa come attenzione per la storia, per i costumi, ma è anche innovazione: la tradizione culinaria non è il passato, ma è il nostro presente, ovvero è il modo in cui il presente seleziona il passato re-interpretandolo e l'innovazione sta nella maggiore qualità salutistica della ricetta proposta”.

“Tradizione – aggiunge la dirigente – è anche valore identitario e tipicità: la tradizione in cucina ci racconta chi siamo, ci aiuta a riscoprire e tutelare le nostre radici e ci rappresenta oltre i confini; in definitiva la cultura della cucina è una delle più ricche forme espressive dell'ambiente che ci circonda. L'impegno dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' è quello di ricercare e salvaguardare le nostre tradizioni culinarie valorizzando le tipicità come ricchezze,

siamo un laboratorio permanente in cui far emergere creatività, spirito d'iniziativa e passione".

L'evento, ieri, ha visto gli interventi del professor **Andrea Lombardinilo**, dannunzista e giornalista; di **Enrico Di Carlo**, giornalista e saggista, e le appassionante letture dell'attrice **Franca Minnucci**. Hanno preso parte operativamente all'evento la classe quarta sezione C indirizzo Sala (studenti **Silvia Conti, Michela Gioia Albanese, Greta Mincione, Lisa Governatori, Italo D'Ottavio, Stefano Marano, Manuel Martello, Lorenzo Torlontano**), classe terza Sezione A, indirizzo Sala (**Maria Ronca, Francesco Giannotti, Rita Bronico, Anna Evangelista, Marika Di Michele**), classe quarta sezione A, indirizzo Enogastronomia (**Dylan Fontana, Faye Modou, Stefano Visci, Andrea Scattone, Mortall Diop**), classe quinta sezione F, indirizzo Enogastronomia (**Federico Di Giandomenico, Diego Occhiocupo, Camillo Mancini, Davide Mansueto, Giovanna Bisignani, Alessio Di Battista**). I docenti che hanno affiancato gli studenti, oltre a Cicchitti e Prognoli, sono **Vincenzo Gambino e Pino Conte**.