



FARMER: DA CIAVOLICH È LA VOLTA DI ALFONSO D'ALFONSO E CINZIA MANCINI

13 Luglio 2017 

MIGLIANICO – Terzo appuntamento per Farmer “dalla terra alla padella”, la rassegna gastronomica ideata da **Francesco Cinapri** di Circle Studio e sposata da **Chiara Ciavolich**, imprenditrice del mondo del vino.

Sei chef, sei produttori e sei appuntamenti che puntano i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef.

Lunedì 17 luglio alle ore 20,00, ad entrare nelle grotte della Vineria Ciavolich a Miglianico (Chieti), per dare vita alla consueta conversazione, saranno **Cinzia Mancini** del ristorante Bottega Culinaria (Chieti) e **Alfonso D'Alfonso** dell'azienda agricola Terre del Tirino di Capestrano (L'Aquila).

Cinzia Mancini è, insieme a **Marzia Buzzanca** di Percorsi di Gusto (L'Aquila), una delle quote rosa di Farmer, che dopo essersi occupata di moda e aver girato il mondo, è entrata nelle cucine di Valeria Piccini nel ristorante Da Caino, per poi intraprendere un percorso indipendente fatto di passione, ricerca e dedizione, e la sua Bottega Culinaria a San Vito Chietino ne è la naturale estensione.

“Per me vivere la mia campagna – ha detto – e il mio orto è una necessità quotidiana, come lo è fare ricerca sul territorio e sui suoi prodotti. Ho molti amici produttori che spesso porto con me a conferenze e show cooking, perché voglio che vengano conosciuti ed apprezzati per il loro lavoro. Per questo motivo ho subito detto sì a Farmer, perché è un progetto che rappresenta la connessione diretta che mancava tra territorio e cucina; è un progetto lungimirante che avrà certamente grande risonanza. Lunedì avrò il piacere di conversare con Alfonso D'Alfonso e ne sono entusiasta. L'ho conosciuto per caso e amo il suo modo di lavorare e la gestione familiare della sua azienda. Il lavoro di Alfonso è basato principalmente sulla ricerca e il recupero di grani e frutti antichi e si sviluppa in un angolo di Abruzzo molto ristretto geograficamente, il che non rende sempre le cose così semplici. Tutti questi fattori mi rendono felice di poter portare sulla mia tavola il risultato del suo intenso sacrificio”.

Una scelta altrettanto radicale quella di Alfonso D'Alfonso, che dalla politica ha deciso di prendersi cura delle sue terre mettendo su Terre del Tirino.

Un'azienda all'interno dell'area protetta del Parco nazionale del Gran Sasso, inserita nella



bella campagna di Capestrano, nata dietro l'idea di voler recuperare le tradizioni e le esperienze della famiglia di origine, integrandole con nuove idee, nuove coltivazioni e nuovi progetti.

“La salvaguardia dell'ambiente – spiega – la valorizzazione del territorio e la conservazione delle tradizioni rappresentano il focus del nostro lavoro, perché sono la vera ricchezza del nostro territorio. Attualmente coltiviamo 15 ettari di terreni in conversione biologica, di cui 1 ettaro come uliveto, 1 ettaro come tartufaia in produzione ed un altro come tartufaia di nuovo impianto. Produciamo farro, grano solina, mais per polenta, ceci e fagioli “poverelli”, solo ed esclusivamente colture tradizionali biologiche del nostro territorio. Farmer per noi piccoli agricoltori, allevatori e produttori è un appuntamento che dovrebbe ripetersi annualmente e allargarsi a macchia d'olio, perché ingrado di dare voce a chi cerca di tutelare il proprio territorio, un po' come fa Cinzia Mancini, con cui ormai collaboro da diverso tempo. Trovo la sua cucina molto interessante perché parte da un presupposto imprescindibile, il rispetto per la terra e la natura; potrei definirlo un amore a prima vista il nostro, che ci ha portato attraverso la sperimentazione sul campo prima e in cucina poi al recupero della saragolla e della canapa”.

Risale al 1853 la costruzione della Cantina Ciavolich, una delle più antiche d'Abruzzo, e proprio nelle grotte, dove tenevano le botti del vino ad affinare, avrà luogo l'incontro tra chef e produttore; al piano superiore, invece, lì dove un tempo si pigiava l'uva e si produceva vino cotto, si svolgerà la cena pensata e preparata ad hoc da Cinzia Mancini.

Farmer “dalla terra alla padella” è un progetto che coinvolge esponenti di tutte le quattro province abruzzesi, per dare visibilità alla regione, al suo territorio, alla sua biodiversità, al suo mare, ai suoi monti e tutto questo sarà evidente nei piatti presentati durante le cene.