

FUORI MEET, VIAGGIO NELLA TRANSUMANZA TRA I SAPORI DI OTTO CHEF

10 Febbraio 2020



PESCARA – Le volte a mattoncini delle sale buie al piano terra del Museo delle Genti d’Abruzzo hanno creato la perfetta atmosfera ancestrale per il viaggio nella antica tradizione abruzzese della transumanza.

Al centro un desco circolare, a cura di **Sabina De Deo** (Studio Summit Lab), ha radunato attorno a un fuoco immaginario i presenti per ascoltare attraverso i sapori, il racconto e le personalissime letture della transumanza di otto chef.

Con il Fuori Meet, il progetto di esplorazione interdisciplinare con lo scopo di indagare il

rapporto intimo tra uomo e paesaggio attraverso una rilettura degli archetipi culturali, andato in scena ieri, il cui design grafico è stato curato da Meghouse Creative Agency di **Donatella Mancini** e **Roberto Guarnieri**, si è aperta ufficialmente la sesta edizione di Meet in Cucina, il meeting dei cuochi ideato da **Massimo Di Cintio**.

Guide del concettuale percorso attraverso il viaggio e il ritorno del pastore, al quale non poteva mancare **Nunzio Marcelli**, uno dei pochi a praticare ancora la transumanza, sono stati gli chef **Cinzia Mancini** di Bottega Culinaria di San Vito Chietino (Chieti), **Gianni Dezio** del ristorante Tosto ad Atri (Teramo), **Franco Franciosi** di Osteria Mammaròssa di Avezzano (L'Aquila), **Daniele D'Alberto** di Nole a Pescara, **Sabatino Lattanzi** di Zunica a Civitella del Tronto (Teramo), **Enzo Di Pasquale**, **Angelo Sabatelli** da Putignano e **Ida Di Biaggio**.

Il benvenuto lo ha dato il bartender **Alessandro Di Fabrizio**, della Nuova Lavanderia (Pescara), che con il suo cocktail "Zaffiro" ha proposto un viaggio tra zafferano, agrumi, vegetali e formaggi fino al mare in un percorso di transumanza verticale, dalle alture di montagna fino alla costa.

La prima tappa a cura di Cinzia Mancini con "Fermented Milks" tocca il caglio vegetale estratto dalle piante, le radici e semi che creano un siero per la infusione.

Gianni Dezio attraverso il suo "crudo di pecora con sfoglia del suo latte e piante tintorie" ha reso omaggio al lavoro dei lanaioli che finanziarono la basilica di Collemaggio.

Franciosi con un panino con stracotto di pecora ed erbe di montagna, produce le sue "Contaminazioni Nordafricane", in un dialogo di confronto tra la cultura abruzzese e quella marocchina, ormai sempre più presente nelle manovalanze agricole che hanno in comune la tradizione della pecora alla cottora.

La quarta tappa, dei pastori che durante gli spostamenti e le soste raccoglievano verdure e radici commestibili, viene letta da Daniele D'Alberto con le sue "Lumache e super fruit", lumache con riduzione di vitello, porto e mosto cotto e all'interno fichi secchi, mirtili e nocciole tostate.

Nel viaggio del pastore, il fuoco ha sempre accompagnato le notti. Il fuoco usato per la cottura de "L'anatra lungo i tratturi" di Sabatino Lattanzio, un'anatra selvatica del fiume Tirino, accompagnata dalla patata cotta sotto la cenere.

Enzo Di Pasquale punta "Lo sguardo sul fondale", con il suo brodo di pecora, cozze e vongole.

Il viaggio della transumanza dai monti abruzzesi tocca la Puglia, con Angelo Sabatelli e il suo

“doppio ristretto di capra, piselli nani, panna cotta al latte di capra e olio di cime di rapa”.

L’ultima tappa, del ritorno, vedeva i pastori rientrare a casa con i doni per i propri bambini, spesso a base di dolci del carrubo. Ida Di Biaggio per la sua “Emozione”, ha realizzato un gelato di carrube che ne richiama la forma.

Il viaggio è stato accompagnato dai vini di **Francesco Cirelli**, cantina giovane di sperimentazione e da quelli della storia di Barone Cornacchia.

