

LA VENTRICINA DEL VASTESE ALLA PROVA DEL CUOCO SU UNA PIZZA IDEATA DA GABRIELE BONCI



SAN SALVO - Capperi, pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella, semi di finocchio, fiocchi di ricotta, olive, foglie di capperi sott'olio, insalata di erbe. E sua maestà la Ventricina del Vastese. Il famoso pizzaiolo **Gabriele Bonci** ha proposto questa straordinaria pizza nel corso

della puntata odierna della *Prova del Cuoco*, la fortunata trasmissione condotta da **Antonella Clerici** su Rai 1.

A rappresentare la Ventricina del Vastese, **Stefano Di Fiore**, giovane ragazzo di San Salvo con laboratorio e produzione a Fresagrandinaria, che ha presentato il salume realizzato solo con carne pregiata di maiale tagliata a coltello, e insaporita con peperoncino, sale e finocchietto, dunque senza conservanti. Una composizione salutare, esaltata in diretta sia da Bonci sia dalla stessa Clerici, che hanno rimarcato il valore di produzioni tipiche che esaltano il territorio, com'è la Ventricina del Vastese.

Stefano Di Fiore, da parte sua, ha raccontato come nasce questo salume, rimarcando sia la composizione semplice, sia la lunga stagionatura, che le danno un sapore inconfondibile. "Sembra un dipinto" ha commentato Antonella Clerici la pizza ideata e realizzata in diretta da Bonci, capace con classe ed eleganza di coniugare una bontà tradizionale come la pizza con un prodotto di eccellenza come la Ventricina del Vastese.