

LO CHEF PEPPINO TINARI UNICO ITALIANO IN ECUADOR ALLA FIERA GASTRONOMICA RADICI

10 Agosto 2017



GUARDIAGRELE – Tutti stregati dalla cucina di **Peppino Tinari** e dall'agnello abruzzese preparato davanti ad una platea di centinaia di cuochi dallo chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele. È rientrato da poco dall'Ecuador dove è stato invitato alla quarta edizione della Fiera Gastronomica Radici, che si è svolta nel centro conferenze di Guayaquil (vivace metropoli di tre milioni di abitanti), Tinari è stato tra i protagonisti del noto congresso di cucina del Sud America e ha rappresentato l'Italia accanto ai colleghi europei di Francia, Argentina, Spagna, Stati Uniti e Germania.

Per cinque giorni, insieme ad altri 7 chef internazionali e 14 dell'Ecuador, il patron di Villa Maiella ha partecipato alle diverse sessioni in programma e portato la cucina abruzzese in Ecuador raccontando non solo la propria esperienza professionale ma anche prodotti regionali ed italiani a partire dall'olio extravergine d'oliva, per continuare con i formaggi e le

erbe aromatiche.

“È stata un’esperienza memorabile, un vero e proprio incontro di culture, un modo non solo per portare la nostra cucina oltreoceano, ma anche uno strumento per me di conoscenza di una realtà in grande crescita. Abbiamo visitato i mercati, gustato ed usato nei nostri piatti frutti tropicali strepitosi ed ottime verdure – ha raccontato Tinari, che guida con la moglie **Angela** e i loro figli **Arcangelo** e **Pascal** il ristorante di famiglia, un indirizzo amato e riconosciuto della ristorazione abruzzese ed italiana – Per le ricette d’autore, io ho preparato l’agnello. Ho mostrato loro come pulirlo, sezionarlo e cucinarlo, dal quinto quarto nobile ai tagli più noti. Sono letteralmente impazziti per la battuta d’agnello!”.