



LO SHOWCOOKING TARGATO ABRUZZO DI CHEF ROSANNA ALLA “SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO”

22 Novembre 2021 

L'AQUILA – Al via oggi la “Settimana della cucina italiana nel mondo”. La kermesse organizzata dal Ministero degli Esteri in programma sino al 28 novembre, si attesta come uno degli eventi di punta per la promozione agro-alimentare made in Italy in tutto il mondo con conferenze, showcooking e tanto altro.

Nella sesta edizione a tema “Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare”, recita un ruolo da protagonista la cucina abruzzese: nel programma di attività in Polonia, andrà in scena domani presso l'Hotel Stary di Cracovia lo showcooking “Eccellenze enogastronomiche del territorio abruzzese” a cura della chef **Rosanna Di Michele**.

Salumi tipici, formaggio pecorino di Farindola, tartufi, legumi, vino e tanto altro: la chef originaria di Casalbordino (Chieti) porterà agli occhi del pubblico i prodotti di quindici aziende abruzzesi tra nomi affermati e realtà più di nicchia, con l'obiettivo di favorire l'apertura di un corridoio commerciale internazionale.

“Per me è motivo di grande privilegio e felicità poter rappresentare aziende della mia terra, soprattutto quelle un po' più di nicchia” commenta la chef a Vq. “Questa è una rassegna di prestigio che celebra il made in Italy, il brand che almeno nel nostro settore è il più ambito e copiato del mondo”.

Responsabile di cucina al ristorante “Settepiani” di Harlem, la chef è preziosa ambasciatrice del “made in Abruzzo” a New York e non solo, una regione che ha ancora tanto potenziale inespresso. “L'Abruzzo, in termini di promozione e valorizzazione, può e deve fare di più”, ammette. “Non le manca niente per essere un capofila tra le regioni italiane nel mondo, soprattutto se si parla di materie prime. Per l'esperienza che ho non abbiamo veramente niente da invidiare ad altre realtà, eventi come questo aiutano ad avere ancor più consapevolezza del valore dei nostri prodotti e produttori”.

L'appuntamento con lo showcooking targato Abruzzo della chef Di Michele si terrà domani, 23 novembre presso l'Hotel Stary di Cracovia.

LE AZIENDE PARTECIPANTI



- Bontà di Fiore – Salumificio Artigianale
- Cooperativa agricola “Masseria del Parco”
- Valle Scannese
- Apicoltura Luca Finocchio
- Terre del Tirino di Alfonso D’Alfonso
- Il Tartufo di Ennio
- Caseificio F.lli Del Mastro
- Terrafonte – Prodotti tipici abruzzesi
- Pastificio Giannobile
- Dolciaria Cerasani
- La Bocconotteria di Castel Frentano
- Olio Corvino dal 1958
- Tenuta Secolo IX
- Vini Casalbordino
- Jasci & Marchesani Vini Biologici
- De Cecco