

LUNEDÌ 16 TORNA FARMER, DUE PRODUTTORI E UNO CHEF PER LA PENULTIMA SERATA

13 Ottobre 2017



MIGLIANICO – 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, sta per giungere al penultimo appuntamento. 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 16 ottobre alle ore 20,00, ad entrare nelle grotte della vineria Ciavolich a Miglianico (Chieti) per il consueto dialogo tra chef e farmer saranno lo chef **Mattia Spadone** del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara), una Stella Michelin, e i produttori **Pietropaolo Martinelli**, Azienda Agricola Martinelli di Farindola (Pescara), e **Paolo De Proposto**, azienda agricola F.lli Del Proposto di Loreto Aprutino (Pescara).

Spadone, classe 1988, è una delle stelle del firmamento culinario abruzzese. Chef del

ristorante La Bandiera, incarna il buon esempio dell'evoluzione della cucina che i suoi nonni prima, e i suoi genitori dopo, hanno portato il ristorante di famiglia ad essere quello di oggi; dalle tovaglie a quadri a quelle dell'alta cucina in pochissimo tempo. Merito del padre **Marcello** che ha spinto i suoi figli Mattia e **Alessio** a partire e conoscere altre scuole di vita, come il Cellar de Can Roca prima e l'Atelier parigino di Joël Robuchon; Alessio, invece, che gestisce la sala del ristorante, si è formato nel Sancta Sanctorum del servizio, Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Mattia Spadone "sbandiera" una cucina d'autore al passo con i tempi e molto originale. Ingredienti del territorio abruzzese e il loro rispetto sono i punti cardini della sua cucina.

"Sono felice - dichiara lo chef in una nota - di partecipare a Farmer, ho sempre pensato che senza il lavoro faticoso e meticoloso dei contadini e degli allevatori che ormai da tre generazioni riforniscono il nostro ristorante, non saremmo mai arrivati alla Stella Michelin. Una ricerca alla grande materia prima che nella nostra famiglia c'è sempre stata. Lavoriamo con gli stessi produttori da quarant'anni quasi e non abbiamo nessuna intenzione di cambiare questa filosofia".

Pietropaolo Martinelli, dell'azienda agricola Martinelli di Farindola, ha molto da raccontare, perché da gennaio scorso sta cercando di rimettere in sesto la sua attività pesantemente colpita dalle abbondanti nevicate. Martinelli produce uno dei migliori formaggi pecorino di Farindola di tutta la regione, l'unico formaggio realizzato con caglio di maiale, ma alcune stalle sono crollate sotto il peso della neve ed hanno causato la morte di molte pecore.

"Stiamo ricostruendo le stalle", racconta, "ho riacquistato del bestiame, e spero che nel 2018 la produzione di pecorino torni ad essere come prima. Per me Farmer è anche questo, è la possibilità per noi produttori di avere voce in capitolo. Si parla molto di cucina, chef, premi, ma poco di noi, che siamo le fondamenta. Stavolta abbiamo la possibilità di farlo, ed è anche per questo che voglio raccontare la mia storia, per far capire quanti sacrifici e quanti problemi dobbiamo vivere quotidianamente per portare avanti il nostro lavoro. Conosco la famiglia Spadone da anni, lavoriamo fianco a fianco da davvero molto tempo, ci lega una profonda amicizia consolidata dal profondo amore che abbiamo per il cibo".

Ha due sedi l'azienda agricola F.Ili Del Proposto, a Loreto Aprutino e a Pianella dove tengono gli allevamenti di pecore e agnelli per carne e latte. A Loreto, invece, animali da cortile e caseificio. Nella campagna tra olivi e vigneti, ci sono oltre 600 pecore che si nutrono solo di fieno e granaglie prodotte dall'azienda stessa.

"Il nostro obiettivo - spiega Paolo Del Proposto - è quello di ridurre al minimo la filiera

lavorando nel rispetto delle nostre tradizioni abruzzesi. Questo i nostri amici de La Bandiera lo fanno da anni, rifornendosi da piccoli produttori che cercano di andare avanti mantenendo sempre gli stessi standard di qualità, soprattutto restando nella piccola produzione.

Dobbiamo in questo caso ringraziare Cinapri e Farmer che ci stanno offrendo la possibilità di farci conoscere, di poter dire la nostra a tutti”.

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 produttori; 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 Mattia Spadone.

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 presente nei piatti presentati durante le cene.