

MEET IN CUCINA ABRUZZO, GLI CHEF “EMIGRANTI” RACCONTANO LA TRANSUMANZA

di Marcella Pace



CHIETI - Sono partiti dall’Abruzzo e hanno conquistato i palati in Italia e nel mondo. Sono stati gli chef emigranti abruzzesi i protagonisti della sesta edizione di Meet in Cucina, il grande meeting di cuochi regionali ideato dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio** e

organizzato in collaborazione con l'Unione regionale Cuochi Abruzzesi.

Due i fili conduttori uniti a nodo stretto dal tema del viaggio per l'edizione 2020 che si è svolta oggi alla Camera di Commercio di Chieti: transumanza ed emigranti.

Gli chef con i loro show cooking hanno dato una personalissima lettura della tradizione dei pastori.

Sul palco sono saliti **Davide Di Fabio**, originario di Bellante (Teramo) insieme a **Takahiko Kondo**, entrambi sous chef dell'Osteria Francescana di **Massimo Bottura**; **Arianna Gatti**, migliore sous chef dell'anno per Identità Golose, accompagnata da **Philippe Léveillé**, due stelle Michelin al Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia); **Sarah Cicolini**, da Guardiagrele (Chieti) a Roma dove dal 2017 porta avanti il ristorante Santo Palato; **Gianluca Durillo**, originario di Giulianova (Teramo), insieme a **Gianluca Gorini** titolare del ristorante DaGorini di San Piero in Bagno (Forlì Cesena), una stella Michelin; **Antonio Zaccardi**, chef del Pashà di Conversano, una stella Michelin e poi da fuori regione **Angelo Sabatelli** del ristorante Angelo Sabatelli di Putignano, una stella Michelin e **Paolo Brunelli**, maestro gelatiere marchigiano (da Agugliano in provincia di Ancona).

Come sempre oltre all'area congresso l'evento si è sviluppato in un'area partner espositori.