

MEET IN CUCINA, OGGI A CHIETI CUOCHI D'ABRUZZO E DUE STAR

29 Gennaio 2018



CHIETI - **Valentino Marcattili** - abruzzese di nascita e chef storico del San Domenico di Imola da poco insignito dalla Guida Michelin con il premio "Qualità nel Tempo" affiancato dal nipote **Massimiliano Mascia** - e **Anthony Genovese**, chef e patron de Il Pagliaccio a Roma, due stelle Michelin e tre forchette dalla guida Gambero Rosso, ospiti d'onore di Mett in Cucina Abruzzo 2018.

Con loro alcuni dei migliori cuochi abruzzesi a partire da **Niko Romito** (Reale Casadonna, tre stelle di Castel di Sangro), **Mattia** e **Marcello Spadone** (La Bandiera, una stella di Civitella Casanova), **Nicola Fossaceca** (Al Metrò, una stella di San Salvo), **Davide Pezzuto** (D.One, una stella di Montepagano di Roseto degli Abruzzi) e alcuni dei cuochi che si sono messi in luce più di recente come **Enzo Di Pasquale** (Bistrot 900 di Giulianova) e **Matteo Crisanti** (Zì Albina di Vasto).

La quarta edizione del congresso dei cuochi abruzzesi è in programma oggi – dalle 9,30 alle 18,30 – nel Centro espositivo della Camera di Commercio di Chieti.

Ideato dal giornalista **Massimo Di Cintio** e promosso in collaborazione con **Andrea Di Felice** e **Lorenzo Pace**, rispettivamente presidente e segretario dell'Unione Cuochi Abruzzesi, Meet in Cucina è organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, con il supporto di sponsor privati come Electrolux (main sponsor) e De Cecco (gold sponsor) e partner come Acqua Panna-San Pellegrino, Pentole Agnelli, Bragard, Autoepi, Agapè Forniture e Rcr Cristalleria Italiana.

Meet in Cucina ha il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, del Comune di Chieti e dell'assessorato alle Politiche agricole della Regione Abruzzo, delle associazioni Slow Food Abruzzo e Qualità Abruzzo e con la partecipazione dell'Istituto alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e del sodalizio Lady Chef Abruzzo.

In ogni edizione Meet in Cucina ha richiamato mediamente circa 600 operatori dall'Abruzzo e da oltre 10 regioni italiane e giornalisti delle primarie testate nazionali con l'obiettivo di tenere accesi i riflettori sulla ristorazione abruzzese e sulle sue eccellenze agroalimentari.

La formula vincente di Meet in Cucina, grazie alla sua impostazione formativa e informativa – si legge in una nota degli organizzatori – sta nell'aver intercettato l'esigenza dei cuochi abruzzesi di avere un momento di incontro e di confronto delle conoscenze e delle esperienze e di accendere i riflettori sulla cucina regionale e sui prodotti agroalimentari, anche grazie alla presenza di 15 giornalisti delle principali testate nazionali.

"Meet in Cucina – spiega Massimo Di Cintio – è un momento annuale di incontro sui temi di attualità e un'occasione per accendere i riflettori sullo stato della cucina regionale in un momento di grande fermento in Abruzzo, che può contare su una nuova generazione di cuochi poco meno o poco più che trentenni che dimostrano coraggio e desiderio di emergere ma soprattutto desiderio di rappresentare il presente e il futuro agroalimentare di questa regione".

"Quest'anno – racconta Andrea De Felice, presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi – abbiamo spinto molto sulla ricerca di una decina di prodotti e preparazioni tradizionali dell'Abruzzo e li abbiamo assegnati ai diversi cuochi relatori affinché potessero approfondirne la conoscenza di utilizzo e esaltarne i valori nutrizionali e di gusto attraverso nuove ricette: è innovare per rinnovare la nostra tradizione e darle continuità nel tempo".

L'evento prevede l'intervento di cuochi relatori che negli ultimi anni hanno sviluppato

progetti di ricerca nella ideazione e nella realizzazione delle ricette, nella produzione o nella valorizzazione delle materie prime e di prodotti agroalimentari locali.

Come nelle precedenti edizioni Meet in Cucina Abruzzo 2018 ha chiesto ai cuochi relatori di approfondire e di sviluppare un lavoro tecnico su uno o più prodotti/ingredienti tipici del territorio in collaborazione con l'assessorato regionale alle Politiche agricole – dall'agnello agli agrumi della Costa dei Trabocchi, dalla patata del Fucino al carciofo di Cupello – per realizzare una nuova preparazione a beneficio del pubblico.

L'approfondimento tecnico sarà dedicato a “La gestione del freddo in cucina” a cura di **Gennaro D'Ignazio** (cuoco e titolare Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi), mentre l'assessorato regionale alle Politiche Sociali presenterà un interessante progetto sullo spreco alimentare rivolto alla ristorazione regionale.

L'ingresso è consentito dalle ore 9,00 fino a esaurimento dei posti disponibili. La quota ingresso è di 30 euro (25 euro in prevendita) ed è riservato a operatori del settore.