



Cuochi abruzzesi protagonisti al Merano Wine Festival. Ecco il menù della cena di gala e il programma degli show cooking

6 Novembre 2024 

MERANO – Un viaggio attraverso sapori, gusti tipici e presidi Slow Food per raccontare tutte le diversità dei territori. Anche quest'anno l'Abruzzo sarà al centro del **Merano Wine Festival**, in programma dall'8 all'11 novembre e che *Virtù Quotidiane* come sempre seguirà con speciali dedicati.

Per il terzo anno consecutivo la Gourmet Arena, il padiglione che accoglie tutta la parte gastronomica del festival, vedrà la regione Abruzzo protagonista con un ricco programma di show cooking. Lo spazio sarà una vetrina assoluta a cura dei Gal per far parlare l'Abruzzo attraverso i suoi sapori più riconoscibili.

Ancora una volta dietro ai fuochi ci saranno i cuochi dell'Unione regionale (Urca) che hanno pensato a piatti e ricette seguendo la stessa filosofia dello scorso anno: ogni show cooking rappresenterà un territorio per dare voce a tutte le aree regionali a dimostrazione delle sue molteplici sfaccettature. I piatti rigorosamente della tradizione questa volta però verranno proposti in parallelo anche in una versione innovativa, con l'obiettivo dei cuochi di scrivere quella che potrebbe essere la tradizione del futuro.

“Per noi cuochi”, dice il presidente dell'associazione **Lorenzo Pace**, “essere al Merano Wine Festival significa dare un contributo alla valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi, con l'obiettivo finale di attrarre più turismo attraverso l'enogastronomia”.

L'unione si dividerà in due: un gruppo sarà impegnato nella Gourmet Arena, mentre un secondo seguirà la cena di gala la sera del 9 novembre organizzata dalla Regione Abruzzo. Tutto vedrà il coordinamento di **Vincenzo Ambrosini**, storico docente degli istituti alberghieri abruzzesi, presidente dell'associazione Maître D', nata nel 2017 con l'obiettivo di dare alla professione del maître d'hotel e delle figure affini un percorso diverso dallo standard attuale, e soprattutto con uno storico legame con il patron del Merano Wine Festival **Helmuth Kocher**, che con lui iniziò una collaborazione oltre vent'anni fa.

Nella Gourmet Arena

Gli show cooking nella Gourmet Arena saranno a cura di **Carlo Auriti** chef del ristorante Villa Iva di Bucchianico (Chieti), dal 2021 presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Pescara, oltre ad essere membro del Consiglio direttivo dell'associazione, **Stefano Tomassetti**,



classe 1992, responsabile del Dipartimento Giovani Cuochi Abruzzesi dell'Unione regionale, **Daniele Tortora** chef dell'Amaranta Wedding e dell'Hotel-Ristorante Di Rocco nel pescarese, membro attivo del Dipartimento Giovani Cuochi Abruzzesi, **Angelo D'Alesio**, chef presso Sea Park Resort di Giulianova (Teramo) e una esperienza di 6 anni sulle navi da crociera Msc e **Stefano Ferrauti**, chef del ristorante Magione Papale di L'Aquila.

"È un onore per il terzo anno consecutivo", ha commentato Auriti, team manager del gruppo, "partecipare al festival, un appuntamento che ci vede protagonisti. Abbiamo strutturato gli show cooking puntando su piatti della tradizione abruzzese che ci contraddistinguono nel panorama culinario: saranno ricette semplici che fanno parte della nostra storia, con ingredienti che a volte dimentichiamo di avere. Ma la novità di quest'anno è che ogni piatto elaborato dagli chef verrà proposto in doppia versione, una fedele alla tradizione e subito dopo una innovativa, per dare una visione diversa di quegli stessi ingredienti".

La cena di gala

La cena di gala è stata organizzata da **Lorenzo Pace**, chef dell'Hotel Villa Maria di Francavilla al Mare (Chieti), in collaborazione con Auriti, **Angelo Monticelli**, chef del ristorante Masseria Tattoni a Bellante (Teramo) e segretario dell'Unione regionale cuochi abruzzesi dal 2018, **Moreno D'Antuono**, chef di Rosarubra Zen di Città Sant'Angelo, docente presso la Red Academy di Treglio e membro del direttivo regione dell'Unione cuochi abruzzesi e la lady chef **Marta Di Marcoberardino**, presidente dell'Associazione cuochi Teramo. Il servizio sarà a cura dell'associazione Maître D'.

La cena di gala comincerà con un aperitivo a base di alicie croccante, neola salata con salsiccia di fegato e mosto cotto, canestrella con ricotta e Ventricina vastese. Quindi si proseguirà con pancotto, pecorino di Farindola e mugnoli, brodo di gallina con cicoria "casce e ove", scrippella farcita di baccalà, salsa di peperone di Altino e rucola con olive Intosso, filetto di maiale nero d'Abruzzo, patate mantecate con lo Zafferano Dop dell'Aquila e broccoli e per finire mousse di Parrozzo, frolla con agrumi della costa dei trabocchi e gel di melagrana.

Il programma di tutti gli show cooking

VENERDÌ 8 NOVEMBRE 2024

11:00 "DALLE COLLINE AL MARE"

Chef Stefano Ferrauti e Carlo Auriti

Frascarille con paparazze, pomodoro a pera d'Abruzzo e olio EVO Tocolana

www.virtuquotidiane.it Cuochi abruzzesi protagonisti al Merano Wine Festival. Ecco il menù della cena di gala e il programma degli show cooking



13:00 "DALLE COLLINE AL MARE"

Versione innovativa interpretata da Chef Daniele Tortora e Carlo Auriti

Tortello farcito di paparazze, hummus di ceci di Navelli e salsa di pomodoro a pera d'Abruzzo

15:00 "LE VIRTU' DELLA CAMPAGNA"

Chef Stefano Tomassetti e Carlo Auriti

Mugnoli, fagioli tondino del Tavo e olio EVO monovarietale Indosso

16:00 "LE VIRTU' DELLA CAMPAGNA"

Versione innovativa interpretata da Chef Daniele Tortora e Carlo Auriti

Vellutata di tondino del Tavo, mugnoli, chips di peperone dolce di Altino e alice croccante

SABATO 09 NOVEMBRE

11:00 "LA ZUPPA, IL BORGO E LA BELLA ADDORMENTATA"

Chef Stefano Ferrauti e Carlo Auriti

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, castagne roscette della Valle Roveto, crema all'aglio rosso di Sulmona, olio monovarietale castiglione della provincia di Teramo

12:00 "LA ZUPPA, IL BORGO E LA BELLA ADDORMENTATA"

Versione innovativa interpretata da Chef Stefano Ferrauti e Carlo Auriti

Ciaudelle di lenticchie, pane alle castagne con crema all'aglio rosso di Sulmona, verdure spontanee e olio monovarietale castiglione della provincia di Teramo

13:30 "IL CARTOCCIO CHE FA RUMORE"

Allievi dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" - Chef. Ermanno Di Paolo

Chupa - chups di alici, pastellato e fritto; Bastoncino di polenta con cime di rapa, formaggio fresco vaccino e filetto di alici sott'olio panato e fritto

15:30 "COZZE, PANE, FORMAGGIO E POMODORO"

Allievi dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" - Chef. Ermanno Di Paolo

Cozze farcite, seguendo la migliore tradizione marinara abruzzese

DOMENICA 10 NOVEMBRE

11:00 "IL PIATTO DELLA FESTA"

Chef Angelo D'Alesio e Carlo Auriti



Chitarra alla teramana con pallottine e pecorino di Farindola

12:00 “ PIATTO DELLA FESTA”

Versione innovativa interpretata da Chef Stefano Tomassetti e Carlo Auriti

Chitarrina con ricotta aquilana e tartufo dei Parchi d'Abruzzo

1 3:30 “LA TRANSUMANZA”

Chef Angelo D'Alesio e Carlo Auriti

Pecora dei Parchi D'Abruzzo alla callara.

14:00 “LA TRANSUMANZA”

Versione innovativa interpretata da Chef Daniele Tortora e Carlo Auriti

Tartare di pecora , salsa agrodolce di pastinaca, focaccia di farro e mandorle abruzzesi tostate

15:30 “DOLCE ABRUZZO”

Chef Stefano Tomassetti e Carlo Auriti

Ferratelle con la Srucchijata di uve montepulciano – degustazione del bocconotto di Castel Frentano

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

11:00 “SAPORI D'ABRUZZO”

Chef Angelo D'Alesio, Chef Carlo Auriti

Guancia di maiale nero abruzzese, patate mantecate con lo zafferano DOP dell'Aquila e peperone dolce di Altino

13:00 “SAPORI D'ABRUZZO”

Versione innovativa interpretata da Chef Carlo Auriti

Sottile di guancia di maiale nero con crumble di peperone dolce di Altino, pavè di patate del Fucino IGP e misticanza

15: 00 “DOLCE ABRUZZO”

Versione innovativa interpretata da Chef Carlo Auriti

Ferratella con ricotta di pecora allo zafferano dop dell'Aquila, miele di Tornareccio e mandorle abruzzesi tostate – degustazione del bocconotto di Castel Frentano