

## Nasce Slow Food Alleanza Cuochi Abruzzo, un patto tra chef e piccoli produttori per salvare la biodiversità

30 Gennaio 2024



CITTÀ SANT'ANGELO - Un focus su alcuni Presìdi Slow Food abruzzesi, prima attraverso le parole, e poi attraverso il gusto e la loro interpretazione a cura di due giovani chef e la presentazione di Slow Food Alleanza Cuochi Abruzzo. È ricco e articolato il programma della giornata di tesseramento organizzata dall'Associazione provinciale Cuochi Pescara.

Oggi dalle 15 a Villa Michelangelo a Città Sant'Angelo (Pescara), prenderà il via un evento che vedrà partecipare centinaia di cuochi, ristoratori e albergatori. Il pomeriggio sarà dedicato alla presentazione del progetto che Slow Food sta conducendo a livello internazionale, a cui anche l'Abruzzo ha aderito, cioè l'alleanza Slow Food Abruzzo, ossia un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegano ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali e si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono per dare visibilità al loro lavoro.

Nei menù si trovano prodotti locali, Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food. Il progetto nella sua versione abruzzese verrà presentato dalla referente regionale **Enca Polidoro**, insieme al presidente dell'associazione Cuochi Pescara, **Carlo Auriti** e al cuoco **Narciso Cicchitti**, del direttivo dell'associazione.

Oggi verranno anche approfonditi tre Presìdi Slow food, due pescaresi, il fagiolo tondino del Tavo e il Pecorino di Farindola e poi l'ultimo arrivato, la cipolla di Bagno, un ecotipo locale dalla forma leggermente schiacciata, con buccia dorata e polpa bianca, quasi trasparente, di sapore zuccherino, che si coltiva nella conca aquilana, nelle frazioni di Bagno, Civita di Bagno e Monticchio (L'Aquila) e in parte nel comune di Ocre, in terreni pianeggianti e irrigui, le cui proprietà organolettiche sono collegate alla presenza delle acque di due laghi, San Raniero e San Giovanni, usate per l'irrigazione. I tre Presìdi saranno valorizzati dalla cucina di due cuochi del dipartimento Giovani, **Daniele Tortora** e **Stefano Tomassetti**.

Dopo il brindisi augurale, alle 20 inizierà la cena di gala, Ouverture 2024, a cura del resident chef **Fabrizio Ceruso**, insieme ad altri cuochi dell'associazione. Il servizio di sala e di accoglienza sarà curato dagli studenti dell'istituto Alberghiero De Cecco di Pescara, guidato dalla preside **Alessandra Di Pietro**.