

ROMITO COI SUOI ALLIEVI, ULIASSI CON IL SUO LAB E TANTO ALTRO AL MEET IN CUCINA ABRUZZO

1 Febbraio 2019

di Redazione



CHIETI – Calato il sipario sulla quinta edizione di Meet in Cucina Abruzzo, il congresso regionale dei cuochi ideato da **Massimo Di Cintio** organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara nella sede di Chieti Scalo, in collaborazione con l'Unione Cuochi Abruzzesi e con il supporto di Electrolux, De Cecco e Spirito Contadino (main sponsor) come Acqua Panna-S.Pellegrino, Pentole Agnelli, Bragard, Accademia Luigi Bormioli, TTT Tableware, Zorzi, Principessa, Bper, Villa Maria Hotel&Spa e Bludrive (partner).

Meet in Cucina ha visto la partecipazione dell'assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo e il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, del Comune di Chieti, delle

associazioni Slow Food Abruzzo e Qualità Abruzzo e con la collaborazione dell'Istituto alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e del sodalizio Lady Chef Abruzzo.

Una quinta edizione quella abruzzese – si legge in una nota – che non ha deluso le aspettative degli oltre seicento cuochi, ristoratori e produttori presenti in sala, pronti a condividere una giornata di formazione e di scambio di conoscenze e di esperienze arricchita da un trasporto emozionale di rara intensità in una giornata piena di sorprese: ancora una volta ha vinto il territorio attraverso i suoi prodotti e i suoi interpreti, le eccellenze agroalimentari e i grandi protagonisti della cucina regionale e italiana ne fanno in cucina, un patrimonio naturale ricco di biodiversità e un capitale umano che ha visto insieme mani segnate dall'esperienza e visi giovani ed emozionati.

"Sapere di cuochi che dedicano tempo ad approfondire e studiare per settimane o per mesi la lavorazione di un ingrediente e alla ricerca dell'equilibrio di una ricetta e poi vederli desiderosi di condividere questa conoscenza a centinaia ad altri colleghi – spiega il giornalista Massimo Di Cintio – è il risultato più importante raggiunto da Meet in Cucina che va ben al di là dei numeri sempre crescenti di partecipazione. Una partecipazione che si rivela attiva perché da questi momenti di incontro i cuochi traggono ispirazione per il loro lavoro e i giovani invece imparano a costruire la propria professionalità e perché no, i propri sogni".

Per **Mauro Angelucci**, presidente della Camera di Commercio Chieti Pescara "Meet in Cucina Abruzzo si conferma un appuntamento importante per la crescita di un settore strategico come quello dell'enogastronomia regionale anche grazie all'attenzione dedicata dalla stampa nazionale. Le nostre eccellenze culinarie rappresentano gli ingredienti segreti per il successo del territorio, mescolando l'autenticità dei prodotti con l'estro e la creatività dei nostri cuochi".

"Siamo molto soddisfatti – racconta il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi **Andrea Di Felice** – della ricerca che i cuochi hanno fatto su prodotti e su preparazioni tradizionali dell'Abruzzo con l'obiettivo di innovare e rinnovare la nostra tradizione e darle continuità nel tempo. In questi cinque anni dal palco di Meet sono state prodotte oltre 90 nuove ricette per la valorizzazione di circa 30 diversi prodotti, questi sono gli argomenti sui quali continueremo a lavorare in profondità anche nelle prossime edizioni".

E se sul palco dell'area congresso si sono alternati per l'intera giornata cuochi, esperti e rappresentanti delle istituzioni e delle aziende partner dell'evento, nell'area espositiva 30 aziende hanno potuto presentare i propri prodotti e servizi per il mondo della ristorazione: Electrolux, Agapè Forniture, Spirito Contadino (prodotti orticoli), Acqua Panna-San Pellegrino, F.Ili De Cecco (pasta), Di Fiore Salumi, L.Ab Liquoreria Abruzzese, Marina Palusci (olio), Caffè

dal Mondo, Rioverde Tartufi, Valle Scannese (formaggi). Per i vini presenti Cantina Tollo, Codice Citra, Fantini Farnese, La Valentina, Orlandi Contucci Ponno, San Lorenzo, Tenuta i Fauri, Rabottini, Zaccagnini, San Lorenzo, Agricola Cirelli, Ciavolich. Lo spazio espositivo anche quest'anno è stato arricchito con l'angolo dedicato al "Pasta Party" De Cecco curato dalle cuoche del Sodalizio Lady Chef Abruzzo.

Come ogni anno Meet in Cucina Abruzzo 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 in tutte le sue parti alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, dai ceci della piana Navelli alla pecora sopravvissana, dalle patate del Fucino ai grani antichi solina e saragolla, dal pecorino di Farindola al mosto cotto.

Il primo ospite d'onore scelto per la sua amicizia con l'Abruzzo e con Meet in Cucina è stato **Mauro Uliassi**, da poco entrato a far parte dei 10 migliori chef italiani, ottenendo il più alto riconoscimento, e quindi la terza stella, dalla Guida Michelin; il secondo invece **Danilo Cortellini**, originario di della provincia di Teramo e oggi chef dell'Ambasciata italiana a Londra dopo essersi formato nelle cucine del Domenico di Imola e di Perbellini a Isola Rizza (Verona) prima di volare a Londra per lavorare prima come sous chef del Dolada, poi come chef de partie al ristorante Zafferano, intramezzato da uno stage con **Alain Ducasse** al Dorchester.

Il primo a salire sul palco dopo il saluto del vice presidente della Camera di Commercio di Chieti e Pescara **Lido Legnini**, e del presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi **Rocco Pozzulo**, è stato un amico di sempre di Meet in Cucina Abruzzo nonostante la sua giovane età, **Mattia Spadone** (La Bandiera*, Civitella Casanova) che ha raccontato come nascono le sue idee in cucina e come le elabora per portarle in tavola: il sandwich di pecora al fieno greco accompagnato da una salsa di mandorle amare, o i frascarelli di Saragolla con cacio e pepe, riduzione di alloro e coratella e il dolce fatto assaggiare a tutto il pubblico ispirato al Gran Sasso, con ceci, castagne, meringhe e mosto cotto.

Franco Franciosi dell'Osteria Mammaròssa di Avezzano (L'Aquila), non era mai stato prima sul palco di Meet in Cucina, tantomeno il suo giovanissimo secondo **Francesco D'Alessandro** che insieme condividono passioni e fornelli. Freschi di un progetto che lega l'Abruzzo e la loro Marsica al Magreb, hanno presentato un piatto intitolato "Contaminazione Nordafricana" a base di pecora sopravvissana, panbe, erbe di montagna e spezie magrebine. A seguire ancora frascarelli, ma stavolta servita con mugnuli selvatici e vongole dell'Adriatico.

Poi è salito sul palco **Niko Romito** (Reale***, Castel di Sangro) che insieme a **Marcello Fulvio Zendrini** docente e consulente di comunicazione e marketing aziendale, ha presentato al pubblico 13 dei giovani cuochi abruzzesi ex alunni dell'Accademia Niko Romito, che negli ultimi anni hanno deciso di mettere in pratica gli insegnamenti del loro maestro investendo nella loro regione, con i loro ristoranti, con l'obiettivo di contribuire a disegnare una nuova cucina abruzzese.

I giovani e rampanti **Sabatino Lattanzi** e **Frederik Lasso** (Zunica 1880, Civitella del Tronto) con il loro Kebab di agnello e l'ardito dolce "Funghi e Nocciole" hanno preceduto un veterano della scena gastronomica abruzzese, l'aquilano **William Zonfa** (Magione Papale*, L'Aquila) che con la consueta sicurezza e capacità espositiva ha raccontato al pubblico quello che è il suo modo di riproporre la cucina di tradizione, regionale e italiana, alleggerita dei grassi e resa egualmente gustosa, come dimostrano la sua rivisitazione della parmigiana di melanzane e la chitarra al ragù abruzzese.

È stata poi la volta dei due ospiti d'onore, **Danilo Cortellini** (head chef dell'Ambasciata Italiana a Londra), un abruzzese di ritorno che ha saputo catturare l'attenzione di tutti raccontando quando, giovanissimo, ha dovuto lasciare il suo paese dell'entroterra teramano per realizzare il suo sogno, conoscere nuove culture gastronomiche per poter poi proporre i suoi piatti. Suoi l'agnello alla liquirizia con pesto di fave, cicorietta e pallotte cacio e uova, e gli agnolotti ripieni di cacio e pepe.

Incantatore di folle che si è presentato sul palco con tanto di podio da cui ha proclamato a braccio la sua orazione durata quasi un'ora, **Mauro Uliassi** (Uliassi***, Senigallia) ha raccontato aneddoti particolari sulla sua evoluzione umana e professionale e su come nascano le idee che diventano poi schizzi nel suo Lab (il laboratorio dove si riunisce con i suoi ragazzi per creare il nuovo menù) e piatti nel suo ristorante, lanciando un segnale forte ai giovani e non presenti in sala "se ce l'ho fatta io, può farcela chiunque".

La sessione tecnica è stata affidata alla volitiva **Ida Gabriela Di Biaggio** (Gelateria Cioccolateria Novecento, Pescara) che ha presentato in anteprima al pubblico Principessa, la macchina mantecatrice della Motor Company per realizzare la straordinaria "Zuppa Jelita" (zuppa gelata) composta con ceci, fagioli e lenticchie in gelato, accompagnati da una granita di carote e brodo di carne in gelatina.

Sembra ormai definitivamente maturo il lavoro di **Vito Pastore** (L'Antico Torchio, Loreto Aprutino), padre pugliese e madre abruzzese, che qui ha trovato il lavoro e l'amore riuscendo a dimostrare, con umiltà e perseveranza, il suo talento, espresso in tre piatti molto riusciti: il baccalà con ketchup di peperone arrosto e negativo di seppia; gli gnocchi patate, mais,

lumache e cime di rapa, e il fegato di vitello con cipolla prezzemolo e nocciola.

Chiusura scoppiettante con un'altra firma della ristorazione abruzzese, quel Davide Pezzuto che da due anni merita il riconoscimento della stella Michelin con il ristorante D.one* di Montepagano e che quest'anno premiato dalla guida Gambero Rosso come "Miglior ristorante d'Italia": dalle sue mani sono arrivati due piatti terra-mare come gli gnocchi di pane con caviale e come la trippa alla teramana con gamberi rossi.