

“STORIE DI CIBO”, A GUARDIAGRELE ANTICHI RACCONTI E RICETTE AUTENTICHE NARRANO LE ECCELLENZE DALLA TERRA AL PIATTO

di Marcella Pace



CHIETI - I racconti di un'anziana signora che un tempo curava i banchetti nuziali nelle case. Le storie di chi vive la terra. I prodotti di eccellenza del territorio come il miele che verrà descritto attraverso il fenomeno della transumanza delle api, l'olio intosso con il suo produttore di punta **Tommaso Masciantonio**, la ventricina del vastese attraverso **Luigi Di Lello** e gli oli agrumati con i quali **Francesco Ricci** ha sfornato uno speciale panettone. E poi gli esordi di **Peppino Tinari** prima ancora delle stelle della sua Villa Maiella e quelli di **Dino Mastrocola**, il rettore dell'università di Teramo. Etica del cibo, cibo diffuso, pane e archeosapori.

A Guardiagrele (Chieti) il cibo verrà narrato, dalla terra al piatto, nella prima edizione di "Storie di Cibo", la manifestazione ideata dal gastronomo **Gino Primavera** e organizzata da Cia Chieti-Pescara e Confesercenti Chieti con il contributo della Camera di Commercio di Chieti-Pescara e il patrocinio del Comune di Guardiagrele, dell'ente Mostra dell'Artigianato Artistico di Guardiagrele e dell'Unione dei Cuochi abruzzesi.

Lunedì 18 e martedì 19 novembre, nel Palazzo dell'Artigianato a Guardiagrele, si svilupperanno sessioni mattutine e pomeridiane che vedranno gli interventi di sedici relatori. "Non ci saranno show cooking - spiega l'ideatore Gino Primavera - perché parleremo di cultura, ricordi e storie personali. Vogliamo vivere il cibo sotto un aspetto diverso. La narrazione è un fatto culturale ma anche di marketing per far conoscere quello che il cibo rappresenta".

"Questa prima edizione vuole mettere in risalto il valore della narrazione della nostra tradizione enogastronomica - ha sottolineato **Lido Legnini**, vice presidente vicario della Camera di Commercio Chieti Pescara - . Riteniamo che il turismo enogastronomico sia uno dei comparti che maggiormente è in salita, con un volume di affari di 15 miliardi di euro e crediamo che l'Abruzzo possa inserirsi bene in questo terreno".

Alla manifestazione parteciperanno anche le scuole della città e i produttori.

"È un evento che vedrà il mondo agricolo protagonista, dal campo fino alla tavola - ha aggiunto **Alfonso Ottaviano**, direttore della Cia Chieti- Pescara - . Siamo al lavoro da anni

per valorizzare i prodotti e aumentare il loro livello qualitativo e il fatto di raccontare il cibo e associarlo al territorio diventa sicuramente un valore aggiunto”.

Ha parlato di contaminazione vincente, **Beatrice Tortora** la vicepresidente nazionale di Spesa in Campagna, l'associazione nata su iniziativa della Cia, per valorizzare i territori e favorire la vendita diretta dei prodotti agricoli: “Ringrazio Gino Primavera per aver scelto di incentrare questa manifestazione non sulla cucina e su piatti che stupiscono, ma raccontando la storia che si nasconde dietro. Gli agricoltori hanno un compito importante, ossia di produrre, rispettando la qualità. Lo facciamo, in Abruzzo, seguendo la tradizione e dando attenzione alle varietà del prodotto autoctono e alla biodiversità. Aspetti che vanno raccontati”.

Ad aprire la serie di racconti sarà proprio Gino Primavera con il suo libro “La cucina della Maiella”. Le due giornate cominciano alle 10 e si concludono alle 13 per le sessioni mattutine, per poi riprendere dalle 15 alle 19. Al termine di ogni gruppo di interventi si terranno delle degustazioni.

