



TASTE DI FIRENZE, RUSTICHELLA D'ABRUZZO INCANTA CON IL SUO EVENTO SULLA PASTA ALLA CHITARRA E D'ANNUNZIO

6 Febbraio 2023 

FIRENZE – Una location d'eccezione – Desinare, scuola di cucina in un'antica dimora fiorentina che oggi ospita uno show room di un'azienda di interior design con tanto di botteghe artigiane – un cuoco ischitano sapiente interprete di una cucina che fonde tradizioni partenopee e quelle del resto d'Italia, una materia prima straordinaria come il grano marzuolo da poco coltivato a Santo Stefano di Sessanio da Rustichella d'Abruzzo. Sono gli ingredienti che hanno reso magico l'evento "D'Annunzio e l'arpa cuciniera", che proprio il pastificio di Pianella (Pescara) ha organizzato a Firenze nell'ambito degli eventi fuori salone del Taste.

Un viaggio letterario, musicale e culinario iniziato con una masterclass sulla chitarra a cura di **Stefania Peduzzi**, patron del pastificio Rustichella, e dello chef **Emmanuel Di Liddo**, ischitano classe 1984, che ha cucinato la pasta realizzata dai corsisti abbinata ad un ragù alla teramana con pallottine e ad un ragù alla genovese. Poi, al piano inferiore tra arredi di antiquariato e oggetti di design vintage gli interventi dell'attrice **Franca Minnucci**, studiosa di Eleonora Duse, e del giornalista **Adriano Moraglio**, autore del volume *L'impronta delle donne* che raccoglie, tra le altre, la storia imprenditoriale della Peduzzi, accompagnati da un quartetto jazz. Infine, una degustazione della pasta alla chitarra per tutti gli ospiti accorsi dopo la masterclass.

Preparazione tipica della cucina abruzzese, gli spaghetti – detti anche maccheroni – alla chitarra non sono altro che pasta fresca all'uovo realizzata con un particolare talaio, chiamato appunto chitarra, che le conferisce la sua inconfondibile forma e consistenza. Uno strumento costituito da un telaio rettangolare in legno sul quale sono inseriti dei fili di acciaio che somigliano alle corde di una chitarra. Premendo la pasta contro questa intelaiatura, stendendola con le mani o con il matterello, si ottengono questi particolari spaghetti grossi e di sezione quadrata, lasciati cadere in un setaccio.

"D'Annunzio racconta molto la cucina abruzzese e chiama questo strumento tipico della tradizione 'arpa cuciniera', è un'estimatore della pasta alla chitarra. Siamo in una regione dove D'Annunzio in un periodo ben preciso della sua vita si rifugia con Eleonora Duse, ma questo non gli fa dimenticare le tradizioni della sua terra", ha raccontato Stefania Peduzzi. "Per questo appuntamento abbiamo utilizzato una semola rimacinata di un grano antico, il marzuolo, che quest'anno abbiamo seminato a Santo Stefano di Sessanio raccogliendo".



La pasta alla chitarra “è molto semplice da preparare ma bisogna fare attenzione ad alcuni passaggi fondamentali”, avverte lo chef Di Liddo, “si comporta molto bene soprattutto coi ragù perché è ruvida e resta al dente”.

“Stefania, come le protagoniste delle altre sei storie, entra in azienda senza volerlo”, ha detto Moraglio, “è diventata imprenditore per amore e questo è il filo rosso che lega queste sette storie. La storia di Stefania è un racconto intimo di una persona che ha continuato a cercare nella propria vita le varie modalità per realizzarsi, ed una di queste modalità è stato aderire all’opera che aveva realizzato il padre”.

LE FOTO



pubbliredazionale