

TORNA “MEET IN CUCINA”, SUL PALCO GLI CHEF ABRUZZESI DI RITORNO

di Marcella Pace



CHIETI - La transumanza come movimento, mutamento, cambiamento. Parte da questo concetto della tradizione pastorale abruzzese divenuta patrimonio dell'Unesco, il tema della sesta edizione di Meet in Cucina Abruzzo.

Lunedì 10 febbraio, dalle 9,30, nel mega padiglione espositivo della Camera di Commercio di

Chieti torna il meeting dei cuochi regionali, voluto e ideato dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio** e organizzato in collaborazione con le delegazioni locali della Federazione Italiana Cuochi.

Un'occasione per accendere i riflettori sulla cucina e sulle eccellenze agroalimentari dei territori, favorire l'incontro di cuochi e operatori del settore, per elevare la qualità della proposta gastronomica.

Negli anni scorsi Meet in Cucina ha visto tre edizioni nelle Marche e una in Puglia.

Sul palco dell'area congressi, tra racconti e show cooking, non saliranno stelle o emergenti locali, ma chef abruzzesi di ritorno, partiti dalle loro piccole realtà e riusciti a toccare con passione, tecnica, creatività, sacrificio e talento il tetto del mondo.

In programma, in via di definizione dettagliata, vi saranno **Davide Di Fabio**, originario di Bellante (Teramo) da 15 anni sous chef dell'Osteria Francescana di **Massimo Bottura**, eletto miglior ristorante al mondo; **Arianna Gatti**, migliore sous chef dell'anno per Identità Golose, accompagnata da **Philippe Léveillé**, due stelle Michelin al Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia); **Sarah Cicolini**, 31 anni, da Guardiagrele (Chieti) a Roma dove dal 2017 porta avanti il ristorante Santo Palato, finita sulle pagine del *New York Times* e davanti alle telecamere del *Gambero Rosso Channel* con un programma tutto suo, "La scelta di Sarah"; **Gianluca Durillo**, originario di Giulianova (Teramo), salirà sul palco insieme a **Gianluca Gorini** titolare del ristorante DaGorini di San Piero in Bagno (Forlì Cesena), una stella Michelin; **Antonio Zaccardi**, per anni al fianco di **Enrico Crippa** al Piazza Duomo di Alba e ora chef del Pashà di Conversano, una stella Michelin.

Le uniche eccezioni non originarie abruzzesi saranno **Paolo Brunelli**, maestro gelatiere marchigiano (da Agugliano in provincia di Ancona), testimonial di Principessa la macchina mantecatrice del gelato e **Angelo Sabatelli** da Putignano (Bari) con la sua stella Michelin, che farà una incursione nel fuori Meet della sera del 9 febbraio.

Come sempre oltre all'area congressi verrà allestita anche la zona espositori con le

eccellenze agroalimentari e vinicole della regione.