

L'Aquila tra cultura e prodotti tipici, l'11 e il 12 novembre due eventi con uno chef

6 Novembre 2023



L'AQUILA – Due esperienze storico-culinarie legate a luoghi simbolo della tradizione aquilana: la Basilica di San Bernardino e le Cancele.

L'appuntamento è per per l'11 e il 12 novembre prossimi, nel pieno centro storico del capoluogo abruzzese.

A fare gli onori di casa WelcomeAq, agenzia di viaggi incoming e ufficio lat regionale, attiva in via Cimino al civico 11 dal 2021, insieme a Taste Abruzzo, portale turistico dedicato alla regione Abruzzo, nato da un progetto editoriale che da oltre nove anni si occupa di promuovere il territorio e le sue eccellenze.

Come si legge in una nota degli organizzatori, si tratta di “due eventi imperdibili per gli appassionati di enogastronomia volti a scoprire L'Aquila, la sua bellezza e le sue tradizioni, a partire dalla storia di due monumenti mistici e suggestivi, i personaggi a essi legati e i prodotti della tradizione culinaria che li rappresentano”.

Si parte l'11 novembre, alle ore 15:30, con l'evento "La Basilica di San Bernardino e lo zafferano". Ci si concentrerà sulla storia di uno dei santi a cui gli aquilani sono più devoti e alla basilica, realizzata a partire dal 1454, grazie alla commercializzazione della spezia più preziosa d'Abruzzo: lo zafferano.

Il 12 novembre, sempre alle ore 15:30, per l'evento "Le Cannelle e il baccalà", ci si sposterà invece nella zona delle Cannelle, antico cuore commerciale aquilano nel XV secolo, la cui posizione ha per secoli contribuito a determinare la distribuzione quotidiana degli ambulanti su piazza Duomo in occasione del mercato cittadino.

Dopo entrambe le passeggiate, in programma gli show cooking a cura dello chef **Marco Masin** che, si legge ancora nella nota, "ci svelerà quattro antiche ricette della tradizione culinaria aquilana rivisitate in chiave innovativa, grazie all'utilizzo dei migliori prodotti locali che rientrano nel disciplinare Slow food e Dop".

A seguire, degustazione dei piatti realizzati con vini artigianali e biologici dell'Agricola Caprera, in uno dei locali che hanno segnato la storia gastronomica della città e dell'Abruzzo: L'Antico caffè Tre Marie.

L'evento, organizzato grazie al contributo della Fondazione Carispaq, è a numero chiuso e su prenotazione, al costo di 25€ a persona.

Per info e prenotazioni: 0862 295727, 379 15 08492. Oppure sul portale Taste Abruzzo al link: <https://bit.ly/esperienze-eno-gastronomiche>

CHI È LO CHEF MARCO MASIN

Romagnolo d'origine, aquilano d'adozione il giovane chef emergente Marco Masin ha sempre frequentato il capoluogo abruzzese e il suo hinterland e da bambino, durante le sue vacanze in Abruzzo, si dilettava ad aiutare un'anziana signora di Pizzoli nella preparazione di pizze pasquali e pizze napoletane.

Nasce a Milano e, diplomato presso l'Ipssea "Saverio Savioli" di Riccione con il massimo dei voti, passa da Bologna a Hong Kong per poi stanziarsi a Rimini. Inizia la sua esperienza professionale come aiuto cuoco presso il Grand Hotel e l'Olympic Lagoon Resort di Rimini, per poi approdare nel ristorante stellato Abocar Due Cucine, sempre nel capoluogo romagnolo.

Partecipa inoltre a numerosi concorsi gastronomici e si attesta: secondo classificato junior, argento concorso provinciale "Cuochi Romagnoli", terzo classificato al "Culinary world cup 2022" in Lussemburgo, terzo classificato ai Campionati nazionali Fic 2023.

Ad oggi è laureando in Gastronomia presso l'Università "Mercatorum" di Roma e, a soli 21 anni, è membro della Federazione italiana cuochi (Fic), dell'associazione "Cuochi romagnoli", dell'equipe ufficiale "Cuochi Emilia-Romagna".