

Vince la solidarietà alla cena con Niko Romito all'Aquila

6 Maggio 2023



L'AQUILA - Un susseguirsi di sapori da esplorare quello della staffetta del gusto da parte degli chef aquilani **Antonio Silvestri** del ristorante Corso Stretto, **Jones Bargoni** de L'opera, **Stefano Ferrauti** di Magione Papale e il pasticcere **Davide Catelli** dell'omonima pasticceria.

Oltre un centinaio di persone riunite nella location di Magione Papale all'Aquila per una cena a sostegno del progetto di inserimento lavorativo **Catering 24** della Comunità XXIV luglio, organizzata dal Rotary Club L'Aquila Gran Sasso d'Italia presieduto da **Alberto Villani**.

Ospite d'onore il pluristellato **Niko Romito**, la cui cucina ha recentemente conquistato anche Tokyo e sta arrivando a Roma, senza mai trascurare l'Abruzzo né il suo Castel di Sangro (L'Aquila), dove sta realizzando un Campus di ricerca e alta formazione.

“Mi sento come questi giovani chef, riesco a capire la loro voglia di farsi conoscere e le difficoltà che possono incontrare”, ha detto lo chef Romito. “Questo evento è importante perché consente di dare loro visibilità e rivolgersi alla finalità sociale del progetto di altri ragazzi. Mi piace l'idea che io possa stimolarli verso i loro sogni, rimanendo sempre con il cuore in Abruzzo e la testa nel mondo, perché bisogna capire ciò che succede fuori per poi attualizzarlo nel proprio territorio. Sono una persona fortunata nella vita, e sono contento se questo evento potrà aiutare a realizzare altri nella direzione della ristorazione e del catering”.

Un'occasione che ha rappresentato un abbraccio tra la gastronomia e la cultura sulla

disabilità e il conseguente abbattimento delle barriere architettoniche.

“La disabilità è una realtà, non un problema, e il focus per noi è la persona, dunque Catering 24 è un progetto inclusivo che intendiamo portare avanti”, ha spiegato **Gaspere Ferella**, presidente della Comunità XXIV luglio, che da oltre 40 anni svolge attività a favore delle persone disabili.

Rigorosamente abruzzesi anche le aziende presenti con i loro prodotti, dall'azienda Guardiani Farchione di Tocco da Casauria (Pescara) coi suoi vini al Trappèto di Caprafico di **Tommaso Masciantonio** di Casoli (Chieti) coi suoi oli, dal pane di Grano e sesamo di **Guido Rispoli** agli amari di Dolci Aveja.

Ad aprire il menu, una trota marinata agli agrumi e lavanda, polvere di cavolo rosso e chips di riso; un doppio cracker zafferano e peperoni con patè di coratella di balsamico, e panino al vapore allo zafferano, con tacchino alla canzanese e cipolla agrodolce, accompagnati con una Passerina Igt 2022 Colline pescaresi.

Lentamente si è scivolati verso un antipasto a base di carciofo, pecorino e liquirizia, abbinato ad un Pecorino superiore doc 2022. Di seguito, un primo piatto ricco di sapidità, composto da gnocchi con farina di ceci, rapa rossa, blu e guanciale, si è sposato con un Rosso Igt 2022 Mille papaveri rossi; per poi passare all'agnello in crosta di cacio e ova con riduzione di mosto cotto e cicoria, in accostamento ad un Montepulciano d'Abruzzo 2017. Infine, il dessert di sfoglia con crema allo zafferano è stato servito con una selezione di amari alla liquirizia, genziana e ratafià.

Una cucina che rivela la bontà non solo dei piatti ma anche dell'intento della serata e che, al contempo, si svela, venendo raggiunta dalle telecamere per dar modo agli ospiti di entrare nel vivo del mestiere di chef.

“Ringrazio tutte le persone che hanno partecipato e in particolar modo Niko Romito, con il quale ci lega un rapporto di amicizia da tanti anni” ha detto Villani. “Quando abbiamo ideato l'evento, abbiamo pensato subito di coinvolgere dei giovani chef dell'Aquila, che rivisitassero in chiave moderna piatti della cucina abruzzese, così come i ragazzi dell'Istituto Alberghiero e le aziende locali che hanno offerto i prodotti degustati”.

La serata è stata arricchita anche dalla conduzione istrionica dello scrittore e critico enogastronomico **Massimo Roscia**: “L'evento è riuscito di per sé, sia per la natura filantropica, sia per la partecipazione di molti che condividono l'amore per la cucina. Mi occupo di parole e di cibo, inteso come un insieme di valori, simboli e significati, e qui in

Abruzzo sono tante le storie che si possono raccontare attraverso la tavola”, ha detto.

A prestare servizio di sala gli allievi dell’Alberghiero dell’Aquila coordinati dall’infaticabile professor **Vincenzo Ambrosini**.

A conclusione della serata, la giuria – composta da Niko Romito, Massimo Roscia e Alberto Villani – si è espressa all’unanimità sulla vittoria del quartetto di chef.

LE FOTO



















