

AVEZZANO: ASSEGNATO ALLO CHEF SANDRO BALIVA IL PREMIO DI MARSICALAND PER LA RICETTA TIPICA

25 Maggio 2024



AVEZZANO - “Piccoli grani” di Sandro Baliva vince il primo premio del contest “Ricetta tipica della Marsica” lanciato dal festival diffuso dell’Agroalimentare, Marsicaland. La competizione tutta locale ha visto cinque chef sfidarsi a suon di prodotti tipici per raccontare con un piatto la terra dove sono nati. La giuria, composta da personaggi di fama nazionale come Giocchino Bonsignore, giornalista televisivo, Antonio Paolini, critico enogastronomico, Stefano Carboni, esperto di comunicazione, Franco Santini, giornalista enogastronomico, Roberto Raschiatore, giornalista del Centro, Maria Teresa Colizza, già assessore, Giovanbattista Pitoni, storico, e William Zonfa, chef aquilano, e presieduta dal direttore scientifico di Marsicaland, Ernesto Di Renzo, si è riunita nel santuario della Madonna di Pietraquaria, dove gli chef hanno preparato i loro piatti e poi uno a uno li hanno presentati.

Dopo aver ascoltato la storia che c’è dietro a ciascuna ricetta, gli ingredienti usati e le curiosità legate ad antiche tradizioni la giuria ha espresso il proprio giudizio utilizzando un mix di fattori tra cui l’uso dei prodotti del territorio, ricorso a elementi della biodiversità spontanea, legami storici e culturali e coerenza tra il racconto del piatto e la sua realizzazione.

“Con il concorso si è voluto dare origine a una o più ricette tipiche che solo il tempo, e il supporto di un mirato marketing promozionale, stabilirà se diventeranno o meno tradizione gastronomica condivisa e consolidata”, ha spiegato Di Renzo, “certo è che con questa operazione, accuratamente pensata e coralmemente realizzata, si è voluto dare corso a un momento importante di quella operazione di ingegneria culturale che Marsicaland intende realizzare nella Marsica a fini identitari,

turistici e promo-valorizzativi dell'intero territorio".

Gli chef, che si sono aiutati tra loro con uno spirito di vera amicizia, sono stati accolti poi nel Santuario della Madonna di Pietraquaria dove, alla presenza del vescovo, monsignor Giovanni Massaro, del sindaco di Avezzano (Aq) , Gianni Di Pangrazio, del vice presidente della Regione, Emanuele Imprudente, del direttore artistico Giuliano Montaldi e di amministratori, membri delle associazioni e cittadini, si è svolta la premiazione.

Baliva del ristorante Madonna delle Vigne di Celano (Aq) ha ricevuto la medaglia d'oro per il piatto "Marsigrani", un sapiente mix di cereali e legumi locali che omaggiano le radici storiche e culturali della Marsica. Premio "Tradizione Futura" al giovanissimo Federico Orlandi, del ristorante Orlandi tartufi di Avezzano, per la sua "Patata Marsa", che ha saputo reinterpretare in chiave moderna ed elegante un elemento semplice come la patata, impreziosendola con zafferano e tartufo, "Riscoperta" a Paolo Verna del Postaccio - Bacaro Marsicano di Avezzano, per la "Carezzaccia", che ha valorizzato al massimo la cipolla di Scurcola, in una vellutata di mirabile equilibrio e piacevolezza, premio "Dispensa" a Maurizio Di Marco Testa del ristorante La Parigina di Tagliacozzo, con il suo piatto "Memoria", che ha ricordato un tempo in cui sole, sale e dispensa era tutto ciò di cui si disponeva per la conservazione degli alimenti e premio "Marsica On Street" a Yuri Cursi per la sua "Scarpetta", una bruschetta di pane di Solina, sugo alle tre carni, erbe aromatiche e pecorino della Valle Roveto, golosa e saporita.

Visto il valore molto significativo di ciascun piatto tutti gli chef presenteranno le ricette nel press dinner che si terrà a Roma a luglio.