

CHEF E BUONA TAVOLA PER LA RASSEGNA DEI CUOCHI DI VILLA SANTA MARIA

7 Ottobre 2011

VILLA SANTA MARIA – L'assessore alla Cultura Luigi De Fanis ha partecipato questa mattina, nella sala Blu della sede pescarese della Regione, alla presentazione della 33esima edizione della "Rassegna dei cuochi di Villa Santa Maria" (Chieti). Insieme a lui in conferenza stampa anche il presidente del Consiglio regionale, Nazario Pagano, il senatore Fabrizio Di Stefano, il sindaco del comune di Villa Santa Maria, Vito Paolini, e l'onorevole Antonio Razzi.

La rassegna, che si svolgerà dal 14 al 16 ottobre prossimi, quest'anno ha un programma particolarmente articolato, con spazi culturali e di studio, convegnistica e momenti competitivi con la premiazione dei migliori piatti. La novità è rappresentata dalla presenza di cuochi e ristoratori provenienti anche da altre regioni. L'area ristoro è stata allestita al centro del paese ed è completamente coperta per scongiurare il rischio che l'eventuale maltempo possa condizionare la kermesse.

"Quando si nomina Villa Santa Maria – ha commentato l'assessore De Fanis – viene naturale l'abbinamento con la rassegna dei cuochi, con una storia e una tradizione culinaria consolidate. Non è un caso che gli studenti usciti dall'Istituto Alberghiero lavorino nei ristoranti più prestigiosi d'Italia. Stavolta sono state anche, per così dire, aperte le frontiere, invitando protagonisti di altre zone al di fuori dell'Abruzzo. Scelta condivisibile che contribuirà a rafforzare la fama della rassegna".

Si comincia venerdì pomeriggio, alle ore 16,30, con l'accoglienza delle varie delegazioni, proseguendo con un cooking show con cuochi e produttori nel centro storico fino all'apertura degli stand per esposizione prevista intorno alle ore 20,00. Il giorno successivo sarà caratterizzato, oltre che dalle degustazioni, dall'avvio dei convegni curati dal giornalista Antonio Paolini. La domenica, infine, prevista una visita guidata ai laboratori didattici dell'Istituto Alberghiero, vera fucina di talenti nel settore culinario. Complessivamente durante i tre giorni sfileranno diverse Stelle Michelin, tra le quali non poteva mancare l'ormai celeberrimo Niko Romito.

"Come assessorato alla Cultura – ha concluso De Fanis – abbiamo voluto partecipare con un contributo a questa rassegna perché il nesso è fortissimo: non c'è cultura senza turismo ed enogastronomia. Ormai è indispensabile proporre tutto il pacchetto. Un turista che viene a visitare l'Abruzzo, oltre ad ammirare la bellezza del territorio, non può prescindere dalla buona cucina per rimanere veramente soddisfatto".

DI STEFANO: RASSEGNA CUOCHI FIORE ALL'OCCHIELLO D'ABRUZZO

E' stata presentata questa mattina nella Sala Blu della Regione Abruzzo a Pescara la 33a Edizione della Rassegna dei cuochi di Villa Santa Maria. Presenti, oltre al sindaco Vito Paolini, e all'Assessore regionale alla Cultura, Luigi De Fanis, anche il senatore Fabrizio Di Stefano.

"L'edizione di quest'anno è particolarmente importante perchè l'amministrazione a guida Paolini è riuscita a coniugare l'elemento culturale a quello enogastronomico, da sempre peculiarità del comune di Villa Santa Maria- ha affermato Di Stefano.

"La presenza di cuochi abruzzesi del calibro di Niko Romito e Peppino Tinari, – prosegue il Senatore- ma anche di icone quali Heinz Beck, i cui ristoranti sono stati premiati tra l'altro proprio in queste ore dalla Guida dei ristoranti e dei vini dell'Espresso come eccellenze della gastronomia, ci riquilificano ed inorgogliscono".

La Rassegna, che quest'anno si svolgerà dal 14 al 16 ottobre, partirà con l'accoglienza alla delegazione calabrese della Federazione Italiana Cuochi, per dare poi il via, dopo la celebrazione liturgica, alla kermesse culinaria, che nei tre giorni animerà il centro storico. Proprio qui saranno allestiti infatti gli stand per le esposizioni e la vendita di prodotti tipici, con degustazioni e dimostrazioni pratiche.

Domenica 16 verranno aperte inoltre le porte del celebre Istituto alberghiero, con visite nei laboratori didattici e, anche qui, dimostrazioni pratiche.

Chiuderà la rassegna il Master Nazionale della Gastronomia, con la competizione tra ristoranti italiani, e la tanto attesa premiazione finale.