

CONTEST CUCINA MARSICALAND: ELOGI DAL SINDACO DI AVEZZANO, IMPRUDENTE E MONTALDI

28 Maggio 2024



AVEZZANO - Il contest di cucina lanciato dal festival dell'agroalimentare Marsicaland per trovare il piatto che meglio rappresentasse la "marsicanità" ha rappresentato un'occasione unica per celebrare la ricchezza culinaria e culturale di questa terra. Cinque chef selezionati tra i numerosi che avevano presentato una ricetta si sono sottoposti con i loro piatti al giudizio dei giurati i quali, dopo un attento esame di vari fattori, hanno decretato il vincitore.

"Il festival diffuso dell'agroalimentare", ha commentato il sindaco di Avezzano (L'Aquila), Gianni Di Pangrazio, "sta puntando decisamente a rafforzare il senso di appartenenza e l'identità del territorio. Un sentimento che abbiamo visto esprimersi durante le passate settimane, nelle persone in festa per il Giro d'Italia e che significa sentirsi orgogliosi della propria città e del proprio territorio e che contribuisce a renderlo riconoscibile e attrattivo. Anche questa iniziativa importante va nella direzione giusta: un motivo in più per ringraziare gli chef che si sono messi in gioco, pensando ed elaborando il piatto identificativo della Marsica".

Sandro Baliva del ristorante Madonna delle Vigne (Celano) ha vinto il primo premio con il piatto "Marsigrani", un mix di cereali e legumi locali che omaggia le radici storiche e culturali della Marsica. Altri premi sono stati assegnati a Federico Orlandi del ristorante Orlandi tartufi (Avezzano) per la sua "Patata Marsa", Paolo Verna del Postaccio - Bacaro Marsicano (Avezzano) per la "Carezzaccia", Maurizio Di Marco Testa del ristorante La Parigina (Tagliacozzo) per il piatto "Memoria", e Yuri Cursi per la sua proposta "Scarpetta".

Il vice presidente del consiglio regionale d'Abruzzo con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, ha evidenziato che "Il progetto Marsicaland è innanzitutto un progetto culturale, dove il cibo e la qualità dei prodotti sono il trait d'union di una storia di una cultura e di un'identità che si vuole rappresentare. Dentro questo ragionamento prende corpo la costruzione di quella che è la caratterizzazione di un piatto che rappresenti tutto il territorio che ne esprima la cultura che ne esprima le tradizioni che ne esprima la valorizzazione territoriale e ambientale, di una terra che è unica al mondo. Si sta costruendo un'identità fatta di cultura fatta di storia fatta di tradizioni e di tante innovazioni, caratterizzata dalla qualità assoluta dei prodotti che sono frutto di un territorio unico e che possono rappresentare un volano economico che va oltre l'agricoltura e le aziende, e che ne determini anche la valorizzazione turistica e culturale. Questo è stato il senso del concorso e i piatti finalisti, ognuno a modo proprio, hanno determinato queste emozioni uniche".

Soddisfatto anche il direttore artistico dell'iniziativa, Giuliano Montaldi, che insieme al direttore scientifico, Ernesto Di Renzo, sta già lavorando ai prossimi appuntamenti del festival. "Dopo un lungo e complesso lavoro organizzativo si è giunto al primo vero appuntamento del progetto Maricaland", ha concluso Montaldi, "il contest ci ha permesso di avere la conferma che il territorio Fucense ha una grande e intensiva produzione agricola e che i suoi prodotti - patate, barbabietole, frumento, carote, radicchio, finocchi e aglio - possono essere "usati" insieme a un'infinità di erbe selvatiche, per creare una tipicità culinaria a oggi completamente assente. Queste due semplici intuizioni, che hanno dato avvio al contest, ci hanno permesso di avviare un processo di identificazione territoriale lungo e complesso che avrà bisogno di supporto economico per veicolarlo con un mirato marketing promozionale. Ma siamo fiduciosi perché attraverso la bravura, la creatività e l'impegno dei nostri chef sicuramente riusciremo con i piatti ad abbattere quei campanilismi che frammentano il territorio e che si manifestano in maniera disorganizzata a chi decide di visitare questa terra".