AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

DALLE PALLOTTE CACE E OVE ALLE SCRIPPELLE MBUSSE: IL DE CECCO CELEBRA LA CUCINA CONTADINA ABRUZZESE

22 Gennaio 2020



PESCARA – Dalle Pallotte Casce e Ove alle Scrippelle mbusse passando dalla Zuppa di farro: sono alcune delle ricette della tradizione contadina proposte in occasione del "Festival Agrichef – La Cucina Contadina Abruzzese" ospitato nell'Officina del Gusto dell'Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco di Pescara.

"Ricette che sono la nostra cultura e valorizzare quelle pietanze significa promuovere le radici, l'immagine stessa dell'Abruzzo e la sua ricchezza enogastronomica, un patrimonio di cui essere fieri. Ed è questo uno degli obiettivi della formazione didattica dell'Istituto De Cecco: accompagnare i nostri studenti in un percorso di crescita che consenta loro di riscoprire gli autentici valori della propria professione ed essere portavoce nel mondo del nostro Abruzzo".

Lo ha detto la dirigente dell'Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco di Pescara Alessandra Di Pietro che ha aperto il "Festival Agrichef – La Cucina Contadina Abruzzese", con la presenza di 6 Aziende agrituristiche che hanno preparato i piatti della tradizione, con gli stessi studenti i quali, a loro volta, hanno chiuso la manifestazione preparando una sorpresa culinaria con i prodotti dell'Orto didattico gestito dallo stesso Alberghiero, ovvero il minestrone abruzzese.

Presenti all'evento diversi ospiti istituzionali tra cui il vicepresidente del Consiglio regionale Domenico Pettinari, Alvaro Fantini, presidente Regionale della Mira – Associazione Maitre d'Abruzzo, Tommaso Buffa, direttore nazionale del Turismo Verde, Marco Mantilla, organizzatore del Festival, Mariapina Rosato, responsabile Benessere Animale, Annamaria Di Rita, presidente dell'Associazione nazionale Cavalieri della Repubblica Italiana, Rosaria Morra, del Fai, esponenti del Lions Host Pescara e Beatrice Tortora, dell'Associazione "La Spesa in campagna".

"Il Festival Agrichef – ha spiegato la dirigente Alessandra Di Pietro – intende valorizzare e sostenere il Turismo Rurale, l'Agriturismo e le tradizioni culinarie abruzzesi, ovvero i sapori e i valori della nostra terra, attraverso una importante partnership dell'Ipssar con Turismo Verde e Cia, la Confederazione Italiana Agricoltori. Un cuoco quando sta in cucina non si limita a preparare dei piatti, ma racconta un territorio e la storia di quel territorio, con i sacrifici della terra che dona le materie prime".

"Noi promuoviamo non solo il recupero del passato, ma i sapori più autentici attraverso la stagionalità, la territorialità e la sostenibilità dei prodotti al fine di divulgare una cucina sana, di alimenti genuini, che rispetti l'ambiente anziché aggredirlo, che tuteli la biodiversità e che sia sostenibile. Per questo abbiamo invitato sei Agrichef d'Abruzzo o 'promotori della cucina contadina' che hanno realizzato nei nostri laboratori, con gli studenti, alcuni piatti contadini tradizionali".

Ad animare il dibattito, moderato dalla giornalista enogastronomica Monica Di Pillo con il critico gastronomico Jolanda Ferrara, sulla tutela della Cucina tradizionale contadina sono stati esperti e operatori del settore.

"La cultura tradizionale contadina – ha sottolineato Leo Nodari dell'Accademia della Cucina Teramana – va tutelata anche attraverso scelte politiche che si traducano in investimenti".

“Gli Agrichef – ha concordato Mauro Di Zio, presidente Cia – sono i custodi della tradizione e della cultura del territorio, sono i custodi di una biodiversità del regno animale e vegetale che significa salute per le persone. L’invito che rivolgiamo ai nostri giovani è di appassionarsi perché diventeranno i nostri ambasciatori del territorio, che dovranno far vivere e raccontare con i prodotti che troveremo nelle loro cucine”.

“Purtroppo – ha detto il gastronomo Gino Primavera – oggi abbiamo perso il 20 per cento della cucina tradizionale in favore del vegan e della cucina senza glutine, materie che ancora dobbiamo imparare a gestire per un cattivo utilizzo della rete e delle informazioni che vi circolano. L’invito agli studenti è di imparare la tradizione che ha in sé il concetto stesso di innovazione”.

“Per offrire ai nostri consumatori una cucina veramente tradizionale – ha detto Leonardo Seghetti, tecnologo Alimentare – è fondamentale per un agrichef il rispetto della stagionalità, il territorio lo difendiamo solo con la freschezza dei prodotti. Ovvero a gennaio uno chef non può propormi il peperone fresco, ma io mi aspetto il ferfellone cotto, così come in un agriturismo mi rifiuto di trovare il dolce al cocco”.

“A fine anni ’80 – ha ricordato Lorenzo Pace, presidente dell’Unione Cuochi d’Abruzzo – il cuoco professionista snobbava la cucina tradizionale, considerata di serie B. Negli anni ’70 c’era invece la nouvelle cuisine che ha semplicemente svecchiato la cucina tradizionale tornando alla cucina dei mercati, tagliando i lunghi tempi di cottura per rispettare la natura dei cibi. Oggi si sta rivalutando la tradizione contadina e si avverte il bisogno di rispettare la stagionalità, di buoni prodotti, per realizzare un piatto di qualità c’è bisogno di materie prime di eccellenza e di stagione”.

Enrico Bruno, presidente Lions Pescara Host, ha invece sottolineato come “sia fondamentale il rapporto tra cucina e salute”.

Quindi, uno dopo l’altro, sono entrati in scena i 6 Agrichef protagonisti della mattinata con le loro ricette, ovvero: Stefania Sergiampietri, ex docente dell’Istituto Acerbo, oggi agrichef della Fattoria Maria Donata di Cugnoli con la ‘Zuppa di Farro’; Marino Recchini de L’Aperegina di Corvara con il piatto ‘Ngiulina’; Assunta Di Michele del Bellavista di Arsita con le ‘Scrippelle mbusse’; Domenica Trovarelli di Rosso di Sera di Cugnoli con le Pallotte casce e ove; Nunzio Marcelli de La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi con il Fagottino di Capretto; infine Nico Ciavalini de L’Antico Tratturo di Fara Filiorum Petri con l’Asado.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli