AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

EXPO DUBAI: SPOPOLANO SPAGHETTI, PIZZA E PANETTONI. LEZIONE CHEF ABRUZZESI NELLA SCUOLA DI CUCINA

9 Febbraio 2022



DUBAI – I prodotti dell'enogastronomia abruzzese insieme a pizza, spaghetti e panettoni spopolano negli Emirati Arabi. Anzi si candidano ad entrare nelle abitudini alimentari in vasti e ricchi territori tanto che lo chef Federico Cieri e il pasticciere Federico Anzellotti hanno fatto lezione agli studenti arabi e di varie nazionalità nelle cucine dell'Istituto Icca, la Scuola internazionale di cucina a Dubai.

I tradizionali spaghetti alla chitarra, conditi con zafferano, la pizza alla margherita, con le migliori farine abruzzesi, il panettone al vino Montepulciano e all'olio d'oliva extravergine, sono stati protagonisti del Master Class "Mani in pasta, pizza e pasticceria" nella terza giornata all'Expo di Dubai 2020 di "Abruzzo sostenibile nell'agrifood", che per tutta la settimana presenta nella vetrina mondiale circa 120 eccellenze enogastronomiche prodotte da 22 imprese. Tra i "professori" anche il sales export Manager Mattia di Battista.

La "spedizione" è promossa dalla Regione Abruzzo ed è curata, nel ruolo di braccio operativo della missione dell'Ente regionale, dall'Azienda regionale attività produttive (Arap), al fine di conquistare nuovi mercati, favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta del comparto enogastronomico, con il coinvolgimento di importatori, buyers, stampa internazionale, influencer, consulenti, chef e imprenditori dell'agrifood, già operanti in Medio Oriente e in altre aree del mondo, presenti a Dubai.

Ad inaugurare il Masterclass Emanuele Imprudente, vice presidente della Regione Abruzzo con delega ad Agricoltura e Ambiente e il direttore generale dell'Arap, Antonio Morgante.

"Portiamo oggi qui a Dubai – ha spiegato soddisfatto Imprudente – straordinari prodotti, grandi talenti della cucina, una esperienza unica per qualità e saper fare. L'Abruzzo è una regione in cui un mare pulito dista solo un ora dalle vette più alte dell'Appennino, e la nostra enogastronomia esprime tutta questa natura, sostenibilità e autenticità. Il nostro cuore e la nostra qualità devono essere premiate a livello internazionale, abbiamo grandi opportunità davanti per centrare questo obiettivo".

Lo chef Federico Cieri si è esibito nella preparazione degli spaghetti alla chitarra, 'tagliati' con il tradizionale strumento, utilizzando farina di grano duro dell'antica varietà Senatore Cappelli e condita con zafferano dell'Aquila e il tartufo 'Cuor di tartufo'.

Grande interesse ha suscitato la preparazione dei panettoni, uno a base di olio extravergine di oliva, e l'altro a base di vino Montepulciano, a cura del pasticciere Federico Anzellotti: "Non c'è ricetta segreta per un panettone – ha spiegato agli studenti -, ma c'è solo tanta esperienza. Ai miei allievi, alla prima lezione, consegno il mio ricettario, ma poi gli chiedo subito di strapparlo, perché non devono imparare a fare per tutta la vita la mia ricetta, bensì devono apprendere una tecnica di lavoro ed utilizzare materie prima di qualità. Le declinazioni della pasticceria sono infinite".

Mattia di Battista, sales export manager ha illustrato come preparare una pizza preconfezionata, con impasto biologico utilizzando le migliori farine abruzzesi, cotta con la giusta consistenza e fragranza, condita con il tradizionale pomodoro e mozzarella: l'artigianalità e i prodotti super selezionati e a chilometro zero, rendono questa pizza identica a quelle fatte al momento.

Davide D'Aloisio, dell'Azienda Agricola De Juliis Timando, ha illustrato le proprietà uniche dell'olio abruzzese: "Ci sono in Italia 330 varietà dell'olivo, e la materia prima e le sue combinazioni sono fondamentali, non solo per il processo di trasformazione – ha spiegato -. Il nostro olio è spremuto dalle varietà leccino e tritta, che conferiscono un giusto equilibrio tra l'amaro, il fruttato e il piccante".

I prodotti utilizzati nell'odierno Masterclass sono stati forniti da Frantoio Ranieri, oleificio De Juliis Timando, azienda agricola Casa di Nanni, azienda agricola Ricciconti, Azienda Agricola Genuina, Adì Apicoltura, Rustichella d'Abruzzo, P&C Italian Style Anzellotti, Cooperativa altopiano di Navelli Zafferano dell'Aquila e Cuor di tartufo.

Queste le altre aziende abruzzesi protagoniste a Dubai, in presenza o con i loro prodotti: Vini Casalbordino, Tenuta Sant'Ilario, Cantina Vigna Madre, Cantina Terzini, Pastificio artigianale Tenuta Tre Gemme, Cantina Orsogna, Pignatelli Tartufi, Azienda Agricola Core Giuseppe, Azienda Agricola Contesa, Tenuta Collefrisio, Chiusa Grande, Casal Thaulero e Citra.

© 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