AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

INTEGRAZIONE IN CUCINA: TIMBALLO AL COUS COUS PROTAGONISTA DI UN FILM A CAMPLI

25 Aprile 2016



CAMPLI – È stato il piatto dell'Istituto alberghiero Crocetti di Giulianova a vincere il contest culinario del progetto "Timballo. Una grande cucina" che si è svolto a Campli (Teramo).

I ragazzi della III C hanno conquistato la giuria puntando sui colori e sulla ricercatezza dei sapori con un originale "Timbascous con crespelle di grano di Saragolla, lentichie di Sano Stefano di Sessanio con crema di peperoni di Altino".

Sarà quindi questa la ricetta protagonista del film che sarà girato nel paese del teramano dal 9 al 15 maggio prossimi.

L'iniziativa, voluta dal comune di Campli e promossa dall'associazione Itaca e dalla produzione cinematografica Officina Azzurra, in collaborazione con la Bro Company Napoli, ha l'obiettivo di parlare di integrazione e incontro tra culture attraverso un originale piatto: il timballo al cous-cous, in modo da fondere la cucina abruzzese, in particolare del teramano, con quella tipica di altri paesi. L'originale piatto sarà protagonista di un cortometraggio che permetterà, tra le altre cose, di far conoscere il territorio.

La ricetta dell'Istituto Crocetti, proposta da due allievi – William e Giorgio – accompagnati dal docente Domenico Iobbi, ha battuto le altre due scuole coinvolte nel progetto (De Cecco di Pescara e Di Poppa-Rozzi di Teramo). I ragazzi hanno partecipato con prponendo timballi al cous-cous con ingredienti dei presidi Slow Food, rigorosamente vegetariani e con verdure di stagione con due ricette per istituto, una delle quali sarà premiata e diventerà la ricetta protagonista del film.

A decretare il piatto migliore, nell'ufficio turistico del comune di Campli, è stata la validissima giuria composta da diverse professionalità come il docente in Analisi Sensoriali della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, Giampiero Sacchetti; il presidente della Società Italiana di Nutrizione Vegetariana e docente a contratto della scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università D'Annunzio Chieti-Pescara, Paolo De Cristofaro; l'Africanista, esperto di Diritto Europeo oltre che membro del direttivo del Consiglio mondiale del Panafricanismo, Mukuna Samulomba Malaku, lo chef Antonio Verdino, che ha realizzato un prototipo di Timballo al cous-cous, l'assessore gli eventi al comune di Campli, Maria Angela Vanni, un rappresentante Slow Food e il regista Maurizio Forcella.

Nel pomeriggio di sabato scorso, a partire dalle ore 16 nella sala del Consiglio comunale, ci sono stati i casting per i ruoli mancanti. La sceneggiatura del corto prevede che a Campli vive una cuoca di nome Adelina. Adelina ha il sogno di far assaggiare il suo particolare timballo alla conduttrice di un programma di cucina. Riuscirà nell'intento grazie a tre idraulici migranti che la aiuteranno nell'invenzione di una ricetta in grado di unire i popoli fondendo elementi tradizionali a altri innovativi: il timballo al cous-cous.

Il corto – per la regia di Maurizio Forcella, che ha diretto anche *Come fosse per sempre* del 2014, si avvale della sceneggiatura di Pietro Albino Di Pasquale, che ha firmato numerosi lungometraggi che si sono distinti nei più importanti festival del cinema – vede nel cast numerosi attori: Niko Mucci, attore anche nel film *Il sindaco Pescatore*; Ivan Franek attore con ruoli di primo piano in film come *La grande Bellezza* di Paolo Sorrentino; Nunzia Schiano attrice nei film *Benvenuti al Nord* e *Benvenuti al Sud* e l'attore emergente Fabio Balsamo molto noto per *Gli effetti di Gomorra la Serie* che ha totalizzato più di 5 milioni di contatti.

Il film sarà presentato in importanti festival in giro per il mondo e negli eventi enogastronomici più importanti, mentre per il 2018 è prevista la messa in onda nelle emittenti nazionali e internazionali. Il progetto è finanziato dal Comune di Campli.

"Tutti i piatti sono stati molto apprerzzati – hanno dichiarato i membri della giuria – ingredienti ricercai e molto ben accostati, anche dal punto di vista cromatico. Sei diversi sapori tra i quali è stato difficile scegliere. Il piatto che ha vinto è stato premiato per la sua presentazione, colore e innovazione. un piatto che denota un ingegno particolare. Complimenti a tutte le scuole che hanno partecipato. Tutti hanno dimostrato serietà e professionalità nell'eseguire il compito".

© 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