JOB&ORIENTA 2020: IL DE PANFILIS DI ROCCARASO SUI CANALI NAZIONALI CON UNA RICETTA DELLO CHEF NIKO ROMITO

26 Novembre 2020



ROCCARASO – Il 17 Ottobre 2020 una delegazione di studenti accompagnati dai docenti Frattaroli Francesca, Villani Giuliano e Aprea Giorgio hanno trascorso una giornata speciale a Casadonna Reale di Niko Romito, designato testimonial nazionale rete Renaia. (Rete nazionale Istituti Alberghieri) all'evento di Verona del 26 Novembre 2020.

Gli studenti Cardarelli Amalia, Rossi Daniele e Caserta Fabio hanno realizzato un piatto speciale eseguendo la ricetta del grande chef Niko Romito. Chitarra di solina con mugnoli, zucca e ricotta salata di pecora, restando fedeli ai principi di essenzialità, semplicità e tradizione. Fondamenta culturali e culinarie di Casadonna Reale.

La pasta alla chitarra, infatti, è stata realizzata impastando a mano acqua e farina di grano Solina dell'Altopiano delle Cinquemiglia. Una varietà di grano antica, speciale. Si diceva un tempo che "la farina di Solina acconcia tutte le farine". La sfoglia è stata tirata a mano e lavorata utilizzando quello che il vate D'Annunzio definì, applicando la musica alla gastronomia, "arpa cuciniera", ovvero l'attrezzo per fare la pasta alla chitarra. Il connubio con gli altri ingredienti ha fatto esplodere sapori e profumi della tradizione abruzzese. I mugnoli di Pettorano sul Gizio, tipico vegetale che resiste alle gelate invernali e, anzi, trae da esse la tenerezza e il gusto. La ricotta al profumo di ginepro, conosciuta come "Affumicata di Anversa", prodotta nella splendida Valle del Sagittario.

Diverse le Aziende che hanno contribuito con i loro prodotti alla buona riuscita di questo importantissimo evento: Gisa distribuzione Srl di Castel di Sangro, Agricola Tiberio di Tiberio Riccardo & C. Cugnoli, Consorzio Terra viva di Sulmona, Az. agricola Casasole di Castelvecchio Subequo, Az. Agricola di Baldassare Stefania Sulmona, Bioagriturismo La Porta dei Parchi di Nunzio Marcelli Anversa degli Abruzzi, Fattoria il Girasole di Enrica Silvestri azienda cerealicola Introdacqua.

La giornata, immortalata dalle telecamere della regista Elisia Menduni, ha visto protagonista anche il versante marittimo abruzzese grazie alla realizzazione del Brodetto dell'Adriatico da parte degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Giulianova. Le due facce dell'Abruzzo, gigante bifronte del centro Italia, terra di aspre montagne che guardano il mare Adriatico sono state efficacemente rappresentate attraverso l'operosità e la proattività di insegnanti e studenti e dello Chef Niko Romito in

una giornata all’insegna della tipicità, del rispetto, dell’amore e della tutela dell’ambiente e degli sconfinati e preziosi tesori che esso ci offre.

La dirigente Cinzia D’Altorio con orgoglio: “Una scuola al passo con i tempi con un convitto che educa con passione. Una certezza per i giovani che desiderano entrare nel mondo del lavoro con basi culturali solide, confronto con personalità di spicco internazionale. Interazione con altre scuole del territorio. Ringrazio Niko Romito non solo perché ha aperto i cancelli di Casadonna a noi, ma perché la sua passione e il suo scommettere sulla formazione dei giovani fa di questo territorio un serbatoio speciale per l’intera nazione”.

© 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