

L'AQUILA: GIOVANISSIMO CHEF PARTECIPA A CONTEST NAZIONALE TRA REGIONI

2 Marzo 2019



L'AQUILA - Lo chef del Public Enemy dell'Aquila, il giovanissimo Jones Bargoni, rappresenterà l'Abruzzo al contest Chef Awards League 2019, organizzato da Chef Awards-Oscar della cucina italiana, in cui 20 cuochi in rappresentanza di altrettante regioni si sfideranno con 20 chef selezionati dal concorso.

E sarà il ristorante Novecento10 (e non il gastro-pub di via Garibaldi come indicato inizialmente) a ospitare, il 14 marzo prossimo alle ore 20,00, il secondo girone in cui si contenderanno il contest culinario le regioni Piemonte, Molise, Puglia e Abruzzo.

I giudici saranno i clienti del ristorante ospiti a cena che tramite un'applicazione fornita dall'organizzazione,

La serata si svilupperà con degustazione di un menù proposto dagli chef e su un particolare piatto che rappresenti il territorio ci sarà la vera sfida.

“Abbiamo deciso di portare il maialino nero d’Abruzzo, che preparerò in 3 consistenze accompagnato da un fondente di cavolfiore – svela Bargoni – . Questo piatto per me è molto importante e significativo poiché rientra in un concetto di economia circolare cui dobbiamo fare attenzione per incidere di meno sull’ambiente e la salvaguardia del nostro ecosistema, riducendo al massimo gli sprechi”.

Bargoni, classe 1995 e abruzzese doc, inizia a lavorare all’età di 13 anni come aiutante di cucina in concomitanza della sua formazione professionale presso l’Istituto Alberghiero di L’Aquila. Dopo il diploma, continua con la sua formazione all’Accademia della ristorazione di Terni qualificandosi come responsabile di sala e ai piani per poter acquisire conoscenze della ristorazione non solo dietro le “quinte”.

Il mondo della cucina, l’importanza della materia prima e il concetto di cucina innovativa e sostenibile, rispettandone la tradizione, vengono acquisiti e approfonditi attraverso il master di alta gastronomia dello chef di fama internazionale Heinz Beck, a La Pergola di Roma.