L’AQUILA: PIZZA E CULTURA AL RISTORANTE ”ORO ROSSO”

28 Aprile 2012



L’AQUILA – Serata all’insegna della fantasia ieri al ristorante ‘Oro Rosso’, in località Bazzano (L’Aquila).

Ospite del maestro chef Fabrizio Pecilli il maestro Nicola Salvatore, originario di Lanciano (Chieti) pizzaiolo ‘artista’ campione del mondo 2006. Tanta gente ha potuto gustare le pizze ‘mixate’ con i sapori tipici abruzzesi a ‘chilometro zero’ preparate dai due fenomeni in cucina.

“Abbiamo voluto offrire una serata particolare – ha detto Pecilli – per far riscoprire i nostri sapori e per mostrare quanta fantasia, preparazione, talento e passione occorrono per preparare qualcosa di estremamente semplice come la pizza. Noi italiani dobbiamo riscoprire il cibo sano, le nostre antiche tradizioni culinarie. L’Abruzzo in questo senso è una terra incredibile”.

“Dobbiamo valorizzare l’Abruzzo – ha affermato Nicola Salvatore – attraverso la pizza, che nel 2040 sarà il cibo più consumato al mondo. A questo prodotto così semplice si possono legare arte e cultura per cambiare finalmente la natura dell’economia abruzzese e italiana. Il nostro Paese deve vivere di turismo, di arte, cultura, cibo sano, il numero uno al mondo. Queste sono le nostre prerogative e vanno difese, politici e dirigenti italiani devono iniziare a difendere il marchio made in Italy in ogni settore, altrimenti si rischia di veder distrutto il vero valore delle bellezze e delle qualità italiane”.

Non sarà l’ultimo incontro di questo genere a Oro Rosso. Pecilli, infatti, ha intenzione di bissare la serata ‘fantasia’. *(r.s.)*

© 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