

L'ASSESSORE MAGNACCA: "L'ABRUZZESE FABIANO AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA IN GIAPPONE"

10 Marzo 2025



PESCARA - "Con Davide Fabiano l'Abruzzo ha trovato nel Paese del Sol Levante il suo ambasciatore tra i fornelli. Un'ottima rappresentanza e un ideale promotore della storia, della cucina e delle tradizioni abruzzesi. Sono orgogliosa di aver potuto portare l'affetto della comunità roccolana a Davide Fabiano, un abruzzese di valore e di grandi capacità".

A dichiararlo l'assessore alle Attività Produttive, Magnacca, impegnata in missione in Giappone con il presidente Gennaro Strever della Camera di Commercio di Chieti-Pescara. Viaggio che si concluderà l'11 marzo con l'apertura della Foodex Japan la fiera agroalimentare più grande dell'Asia, con la presenza di numerose aziende abruzzesi. In questi giorni ha avuto modo di incontrare il cuoco di Roccaspinalveti pluripremiato da Gambero Rosso per la sua arte culinaria, autenticamente abruzzese in ogni dettaglio, tutto di rigorosa qualità, come ad esempio i piatti di ceramica artigianale di Liberati.

Fabiano si è diplomato all'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria e si reca a Londra. Seguendo l'amore per una donna giapponese, che diventa sua moglie, si trasferisce in Giappone dove viene selezionato come chef per l'ambasciata Italiana in Giappone. Dopo qualche anno incontra Giuseppe Sabatino, cuoco abruzzese di Castelguidone ed insieme realizzano il sogno di aprire un ristorante totalmente abruzzese a Tokyo "Dai Paesani", dove viene curato ogni minimo dettaglio dal Guerriero di Capestrano ai gonfaloni di Roccaspinalveti e Castelguidone, passando per gli oggetti della tradizione agropastorale abruzzese. Davanti al suo locale sveltano le bandiere italiana e quella della Regione Abruzzo.

"E' emozionante assaporare i sapori terra d'Abruzzo in un luogo così remoto - commenta l'assessore Magnacca - dove vengono narrate in maniera visiva, olfattiva e gustativa, attraverso i piatti della nostra cucina, tradizioni e valori che si tramandano. E il racconto della nostra Storia di pastori della transumanza, di contadini legati alla terra e al bestiame, ma anche della resistenza e della caparbia gentile del nostro carattere".

Le pietanze proposte vanno dalle Sagne appezzate del vastese, al timballo alla teramana, passando per i maccheroni alla chitarra con il sugo di carne, e tante varietà di salumi e formaggi di produzione home made. La regina degli antipasti è tuttavia la ventricina, spesso accompagnata da verdure preparate in svariati modi, come le cime di rape con il peperone crusco, ma tutte rigorosamente coltivate nell'orto di Davide in Giappone.