

LO CHEF GIAPPONESE TETSUYA PER LA PRIMA VOLTA IN ABRUZZO

15 Novembre 2012



LANCIANO – “La cucina italiana e quella giapponese sono simili perché rispettano i prodotti naturali e la purezza del gusto”.

Lo ha detto lo chef giapponese Tetsuya Wakuda giunto per la prima volta in Abruzzo per tour gastronomico di due giorni.

Tetsuya Wakuda è nella lista dei primi dieci chef al mondo, i cui ristoranti, a Sidney e Singapore, sono invece classificati tra i primi 50. Dal 2003 Tetsuya utilizza per i suoi piatti eccellenze e prelibatezze della nostra terra, quali olio agrumato, dell'azienda agricola olearia Esperidia, di Frisa, e tartufi bianchi della Sz di Atessa, azienda che produce anche le salse tartufate col marchio Tetsuya. Prodotti conosciuti al Cibus di Parma 9 anni fa e ritenuti tra i migliori sul mercato.

Accompagnato dal direttore delle sue aziende, Marco Dal Corso, in conferenza stampa a Lanciano (Chieti), Tetsuya ha detto “L'Abruzzo è una terra magnifica e ricca di eccellenze gastronomiche, di cui apprezzo oltre ai prodotti anche dei piatti semplici e fantastici come il brodetto alla vastese. Mi ha molto colpito anche la semplicità di vita e cordialità della gente. Spero di tornare presto e più a lungo”.

Il piatto più noto dello chef è la trota oceanica affumicata su cui utilizza l'olio al cedro prodotto da Esperidia.

In passato per l'acquisto di trote ha collaborato anche con l'ex azienda Pozzolini di Lanciano, dichiarata fallita, leader nel '900 del settore esportazione di baccalà norvegese. Tetsuya sarà domani a Montecarlo.