AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# MARSICALAND: I CUOCHI FANNO SQUADRA A ROMA, LA MARSICA SI RACCONTA ALLA STAMPA NAZIONALE

11 Settembre 2026




ROMA – Dalla competizione per una ricetta alla collaborazione in cucina, con un obiettivo comune: rappresentare la propria terra.

Il Press Dinner di Marsicaland, ospitato mercoledì 9 settembre sulla terrazza di Ozio Restaurant, a Roma, ha portato all'attenzione della stampa nazionale e specializzata le produzioni agroalimentari della Marsica e un'esperienza di coesione cresciuta insieme al festival.

Nella serata dedicata alla presentazione della manifestazione, in programma ad Avezzano il 18, 19 e 20 settembre, i cuochi hanno lavorato fianco a fianco, mettendo in comune competenze e sensibilità.

Il loro incontro – viene spiegato in una nota – era nato dal concorso dedicato alla ricetta marsa: un confronto tra professionisti che, nel tempo, ha generato amicizia, scambio e collaborazione. A Roma questa intesa ha preso forma in un menù condiviso, preparato e servito da una squadra capace di conservare le singole identità dentro un progetto comune.

"È uno dei risultati concreti del percorso di Marsicaland: creare occasioni nelle quali chi produce, cucina e accoglie possa riconoscersi parte della stessa comunità e contribuire alla sua promozione. La valorizzazione del territorio passa anche da queste relazioni, dalla capacità di affiancare al lavoro delle singole attività una responsabilità condivisa verso i luoghi che le ospitano", viene aggiunto.

"Marsicaland è un'operazione di ingegneria culturale – ha spiegato il direttore scientifico Ernesto Di Renzo nell'intervista raccolta dal servizio del TG3 dedicato alla manifestazione – Un progetto che lavora sul territorio con lo scopo di rafforzare un senso di appartenenza, se vogliamo usiamo anche la parola identità, che negli ultimi decenni si è andata sensibilmente attenuando".

La collaborazione tra i cuochi rende visibile questa impostazione: il patrimonio gastronomico diventa terreno di incontro e occasione per costruire legami duraturi.

Sulla terrazza di Ozio Restaurant, con la vista sulla cupola di San Pietro, il racconto si è sviluppato attraverso le portate.

Federico Orlandi, di Orlandi il Ristorante di Avezzano, ha proposto una vellutata di patate IGP del Fucino con ristretto di funghi porcini e tartufo fresco. Yuri Cursi, dell'Assaggeria Km431, ha preparato un risotto con ricotta di pecora di Castel del Monte, orapi e crema di aglio nero di San Benedetto dei Marsi. Maurizio Testa, dell'Osteria la Parigina di Tagliacozzo, ha firmato l'uovo fritto con impanatura alle erbe di montagna, crema al formaggio di fossa e zafferano di Navelli, peperoni. Paolo Verna, del ristorante Il Postaccio di Avezzano, ha presentato polpettine di scottona su flan di carota e patata IGP del Fucino con ferratella di solina. A conclusione, una preparazione collettiva dello Chef Team Marsica: l'arrosticino di "Pizza Doce" con crema di ricotta e mosto cotto. Le bollicine di benvenuto sono state offerte dalla Cantina del Fucino e i vini di accompagnamento, tra l'altro particolarmente apprezzati, dalle Cantine Bove.

Una proposta gastronomica che ha collegato le produzioni marsicane ad altre espressioni della cucina abruzzese, offrendo ai giornalisti e ai rappresentanti istituzionali un'occasione di conoscenza diretta del territorio e delle sue potenzialità.

"È l'occasione per valorizzare, tramite la storia e la cultura di questa terra, quello che è un territorio unico nel suo genere", ha sottolineato il vicepresidente della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente nell'intervista televisiva. Richiamando gli insediamenti romani e la presenza tecnologica di Telespazio, Imprudente ha indicato una prospettiva capace di tenere insieme le diverse risorse della Marsica: "Unire storia e tradizione utilizzando e valorizzando ciò che la terra ha messo a disposizione".

"Più di una cena, un incontro che racconta le produzioni della Marsica e del Fucino come punto di partenza di un festival che unisce enogastronomia e cultura. La cena romana ha permesso di approfondire il progetto attraverso l'incontro con i suoi protagonisti, accompagnando la promozione della tre giorni con l'esperienza dei sapori e con le storie da cui nascono", viene sottolineato.

Tra queste, la trasformazione del Fucino e della vita delle comunità contadine, richiamata dal sindaco di Avezzano Giovanni Di Pangrazio. Nel suo intervento televisivo, il sindaco ha ripercorso il prosciugamento del lago, la proprietà dei Torlonia e il passaggio alla riforma agraria negli anni Cinquanta, "dove invece è intervenuto l'Ente Fucino e quindi i contadini hanno costruito le famiglie, hanno mandato i ragazzi a scuola. Una memoria che lega il lavoro agricolo alle possibilità di crescita e di emancipazione delle persone".

Questo rapporto tra terra e comunità attraverserà il programma del 18, 19 e 20 settembre. Il Mercato della terra riunirà agricoltori, casari, salumieri e olivicoltori, con degustazioni e occasioni di dialogo diretto con i produttori. Gli incontri affronteranno anche le sfide dei cambiamenti climatici, mentre il Corteo Storico dei Marsi, pensato, voluto e coordinato dal direttore artistico Giuliano Montaldi, racconterà vicende e trasformazioni del territorio, coinvolgendo generazioni diverse.

La serata di Roma ha anticipato questo percorso e mostrato una collaborazione già in atto. Cuochi abituati a esprimersi attraverso i propri ristoranti hanno scelto di lavorare insieme per dare maggiore forza al racconto della Marsica. Una squadra nata dal confronto, nella quale il riconoscimento del valore degli altri diventa una possibilità di crescita per tutti.

Partecipanti:
Istituzioni, enti e rappresentanti del territorio

Emanuele Imprudente (vicepresidente della Regione Abruzzo), Giovanni Di Pangrazio (sindaco di Avezzano), Guido Liris (senatore), Massimo Verrecchia (consigliere regionale), Fabrizio Taranta (assessore del Comune dell'Aquila), Marco Villani (vicesegretario generale della Presidenza del Consiglio dei ministri), Mario Battaglia (commissario straordinario ARAP), Antonio Morgante (direttore generale ARAP), Pasqualino Di Cristofano (amministratore unico di Abruzzo Progetti), Pierluigi Panunzi (vicepresidente della Fondazione Carispaq), Fabrizio Lo Bene (presidente di Confagricoltura L'Aquila), Roberta Palermini (GAL Marsica), Ernesto Di Renzo (direttore scientifico di Marsicaland), Giuliano Montaldi (direttore artistico di Marsicaland), Carlo Genovesi (delegato Marsicaland),

Stampa, comunicazione e operatori televisivi

Gioacchino Bonsignore (Mediaset), Francesca Cosentino (TGR Abruzzo), Paola Ferazzoli (Rai, Porta a Porta), Gianfranco Ferroni (L'Espresso / Italia Oggi), Maurizio Gabriele (The Unique Magazine / Wining), Giacomo Gabrielli (operatore TGR Abruzzo), Giuseppe Garozzo (James Magazine), Elvia Gregorace (Il Tritagonista), Francesca Grimaldi (Rai 1), Cristina Latessa (WineNews), Barbara Laurenzi (Rai 1 / La7 / AGI), Alessandra Marzolini (Cucina & Vini), Nadia Monetti (TG2), Gianluca Pacella

(ANSA), Antonio Paolini (giornalista e critico enogastronomico), Fabrizio Ratiglia (Radio Rai 1), Marco Rossetti (La Gola e il Cucchiaio e altre testate), Alfonso Samengo (TG2), Anna Scafuri (TG1 Economia), Alessandro Scorsone (Vinibuoni d'Italia), Eugenio Sommella (operatore TGR Abruzzo), Luciana Squadrilli (Food & Wine Italia / Travel & Leisure), Daniela Stirati (Vini e Viaggi) e Francesca Topi (La Gola e il Cucchiaio e altre testate).

Menù della serata

• Vellutata di patate IGP del Fucino con ristretto di funghi porcini e tartufo fresco.
Chef Federico Orlandi – Orlandi il Ristorante, Avezzano.

• Risotto con ricotta di pecora di Castel del Monte, orapi e crema di aglio nero di San Benedetto dei Marsi.
Chef Yuri Cursi – Assaggeria Km431.

• Uovo fritto con impanatura alle erbe di montagna, crema al formaggio di fossa e zafferano di Navelli, peperoni.
Chef Omar Benmoula – Osteria la Parigina, Tagliacozzo.

• Polpettine di scottona su flan di carota e patata IGP del Fucino con ferratella di solina.
Chef Paolo Verna – Il Postaccio, Avezzano.

• Arrosticino di "Pizza Doce" servito con crema di ricotta e mosto cotto.
Preparazione realizzata in collaborazione dallo Chef Team Marsica.

Vini

Bollicine di benvenuto offerte dalla Cantina del Fucino.
Vini di accompagnamento delle portate offerti da Cantine Bove – Vini classici d'Abruzzo.

© 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