

"MEET IN CUCINA": A CHIETI CONGRESSO REGIONALE CUOCHI E CHEF D'ABRUZZO

25 Gennaio 2019



CHIETI - È iniziato il countdown per la quinta edizione del congresso regionale dei cuochi voluto e ideato da Massimo Di Cintio, e "Meet in Cucina Abruzzo", che si svolgerà lunedì 28 gennaio 2019, dalle 9,30 alle 18,30, nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti.

Promosso in collaborazione con Andrea Di Felice e Lorenzo Pace, rispettivamente presidente e segretario dell'Unione Cuochi Abruzzesi, "Meet in Cucina" è organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, con il supporto di sponsor privati come Electrolux, De Ceccoe Spirito Contadino (main sponsor) e partner come Acqua Panna-S. Pellegrino, Pentole Agnelli, Bragard, Accademia Luigi Bormioli, TTT Tableware, Zorzi, Principessa, Bper e Villa Maria Hotel&Spa.

L'evento ha la partecipazione dell'assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo e il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, del Comune di Chieti, delle associazioni Slow Food Abruzzo e Qualità Abruzzo e con la collaborazione dell'Istituto alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e del sodalizio Lady Chef Abruzzo.

Chiuso il 2018, che ha visto aggiungere alle edizioni abruzzesi e marchigiane la prima di Meet in Cucina Puglia, ognuna delle quali ha richiamato mediamente circa 600 operatori regionali e da oltre diverse regioni limitrofe e giornalisti delle primarie testate nazionali, Meet in Cucina, mantiene salda la sua impostazione formativa e informativa e si focalizza sulla valorizzazione dei territori interessati, attraverso le sue eccellenze agroalimentari e le interpretazioni che ne fanno in cucina alcuni dei migliori cuochi locali. Insomma un importante momento di incontro e di confronto delle conoscenze e delle esperienze, di approfondimento e di crescita per tutti gli operatori.

"Meet in Cucina - spiega Massimo Di Cintio - è la fotografia dello stato dell'arte della cucina regionale che si racconta attraverso le idee, le parole e i gesti di cuochi già affermati e cuochi in rampa di lancio, che nei mesi precedenti l'evento lavorano sui prodotti ideando ed elaborando nuove e vecchie ricette e che si ritrovano insieme sul palco a beneficio dei colleghi in platea: tutti insieme, gli uni e gli altri consente con l'unico obiettivo di disegnare il futuro agroalimentare della regione".

"Riconfermiamo la nostra collaborazione per questa edizione di Meet in Cucina, evento di lustro nel panorama enogastronomico, perché riteniamo che questo sia uno dei settori cardine per aumentare l'attrattività turistica dell'Abruzzo in Italia e nel mondo. Per un giorno, il Centro espositivo dell'ex Foro Boario pullulerà di cuochi, esperti ed imprenditori della cucina, oltre che di firme importanti del mondo dell'informazione: così facendo, i riflettori punteranno sulle eccellenze del territorio che fanno grande il nome della regione e si potrà lavorare in sinergia alla crescita dell'economia locale", è il commento di Mauro Angelucci, presidente Camera di Commercio Chieti Pescara - "

L'evento si sviluppa in due aree: l'Area Congresso e l'Area Espositori. L'Area Congresso ospiterà il palco per l'intervento dei

cuochi relatori per esporre, davanti alla platea, una relazione di circa 40 minuti su progetti da loro sviluppati con utilizzo di particolari tecniche o di particolari tipologie di materie prime. Almeno una delle preparazioni sarà focalizzata sull'utilizzo di uno o più prodotti tipici del territorio regionale.

Nell'Area Partner Espositori saranno invece disposte le postazioni di circa 30 tra aziende ed enti che affiancano l'iniziativa e che potranno incontrare il pubblico per far conoscere i propri prodotti, servizi, progetti, legati al mondo della ristorazione.

Il servizio di accoglienza, nell'Area Partner Espositori e nelle cucine dell'Area Congresso è supportato dagli allievi e docenti dell'Istituto professionale alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e dai cuochi dell'Unione Cuochi Abruzzesi, mentre il "Pasta Party" De Cecco per l'intera giornata sarà a cura del Sodalizio Lady Chef Abruzzo.

Questi saranno i cuochi relatori della quinta edizione e il programma: 09,30 presentazione e saluti istituzionali, 10,00 Mattia Spadone - La Bandiera (Civitella Casanova), 11,00 Franco Franciosi e Francesco D'Alessandro - Mammaròssa (Avezzano), 12,00 Niko Romito - Reale (Castel Di Sangro), 13,00 Sabatino Lattanzi e Frederik Lasso - Zunica 1880 (Civitella del Tronto), 14,00 Mauro Uliassi - Uliassi (Senigallia), 15,00 William Zonfa - Magione Papale (L'Aquila), 16,00 Danilo Cortellini - Ambasciata Italiana a Londra, 17,00 Ida Di Biaggio - Gelateria - Cioccolateria Novecento (Pescara), 17,30 Vito Pastore - L'Antico Torchio (Loreto Aprutino), 18,15 Davide Pezzuto - D.One (Montepagano)

"Primo ospite d'onore di Meet in Cucina Abruzzo 2019, sarà un caro amico dell'Abruzzo, da poco entrato nell'olimpo dei 10 migliori chef italiani con la terza stella Michelin, quel Mauro Uliassi chef e patron del ristorante Uliassi di Senigallia, che racconterà i momenti salienti della sua carriera e del suo Lab, il gruppo creativo che ogni anno, proprio in questo periodo, studia e sperimenta i nuovi piatti per il menu del ristorante", spiega Di Cintio.

"Non mancherà Niko Romito, insieme a Mattia e Marcello Spadone, Davide Pezzuto e al ritorno dopo tre anni di William Zonfa,. Secondo ospite d'onore di Meet in Cucina Abruzzo sarà un abruzzese di ritorno: si tratta di Danilo Cortellini, originario della provincia di Teramo e oggi chef dell'Ambasciata italiana a Londra dopo essersi formato nelle cucine del Domenico di Imola e di Perbellini a Isola Rizza (Verona) prima di volare a Londra per lavorare prima come sous chef del Dolada, poi come chef de partie al ristorante Zafferano, intramezzato da uno stage con Alain Ducasse al Dorchester. Danilo Cortellini nel 2015 è stato anche tra i finalisti del Masterchef Professional trasmesso da Bbc2", aggiunge.

Come di consueto Meet in Cucina ogni anno presenta un gruppo di cuochi che si sono messi in luce negli ultimi anni, e per l'edizione 2019 sono stati selezionati, Vito Pastore (L'Antico Torchio del Castello Chiola, Loreto Aprutino) Sabatino Lattanzi con Frederik Lasso (Zunica 1880, Civitella del Tronto) e Franco Franciosi con Francesco D'Alessandro (Mammaròssa, Avezzano).

L'approfondimento tecnico sarà dedicato al "gelato gourmet" con Ida Di Biaggio della Gelateria - Cioccolateria Novecento, che presenterà anche il nuovo modello della macchina mantecatrice Principessa.

Parteciperà il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi (FIC) Rocco Pozzulo.