

PASTA MUGNAIA DELIZIA LISBONA CON LO CHEF RUBIO

8 Maggio 2016

CHIETI - La pasta alla mugnaia, tra i piatti tipici più noti e celebrati d'Abruzzo è stata la protagonista a Lisbona, in Portogallo, grazie al celebre Chef Rubio, popolare cuoco italiano, vero outsider del panorama dei fornelli televisivi, celebre per il programma TV-cult sullo street food 'Unti e Bisunti'.

L'occasione è stata "Forchetta pop", evento partecipativo organizzato dall'Associazione Mani in Pasta che invitato tutte le "bons garfos", le "buone forchette" a mangiare l'antica pietanza abruzzese a base di semola di grano duro, acqua e sale, servita e condita direttamente al centro di una grande tavola di legno. I commensali hanno affondato la propria posata puntuta nel fumante e ghiotto centrotavola, trascinando a sé il succulento boccone.

Chef Rubio ha vestito i panni del mastro mugnaio, impastando assieme al pubblico lo spettacolare filo alla mugnaia, seguendo e raccontando i passaggi della storica ricetta.

Nessun recipiente di pregiata fattura e niente etichette ma solo tradizione e genuinità, gli ingredienti principali dell'esperienza professionale di Rubio.

Pluripremiato, indipendente e senza ristorante, il cuoco italiano è abituato a muoversi con disinvoltura tra mercati rionali, venditori di street food del mondo e a suo agio anche nelle cucine stellate. Rubio da sempre è un convinto sostenitore del cibo come momento di scoperta e conoscenza del territorio e dei valori dei suoi popoli. In questa occasione, condivide con Mani in Pasta l'obiettivo comune della convivialità, e quello di portare un po' di tradizione gastronomica popolare italiana nel cuore della Mouraria, quartiere di Lisbona culla del fado, e meta turistica di eccellenza.