

"PROSCIUTTO ABRUZZESE E PALLOTTINE PER STING" MARCELLO SPADONE IN BIELORUSSIA A UN EVENTO UNICEF

10 Ottobre 2017



PESCARA – "Ho portato la mia esperienza, la mia cucina, l'amore per l'Abruzzo negli Stati Uniti d'America, dove ho tenuto tre show cooking e preparato alcune tipicità tutte italiane che sono state molto apprezzate. E poi la Bielorussia, ad un evento promosso dall'Unicef, dove cucinerò per il celebre cantante Sting".

Il sogno a stelle e strisce si è concretizzato per lo chef abruzzese Marcello Spadone, appena rientrato dal Nevada, vicino Las Vegas, per tenere una lezione su alcune tipicità gastronomiche italiane, organizzata da una fondazione statunitense che si occupa di promuovere arte e cultura legate alla cucina anche attraverso dei corsi, e questa volta è stato scelto Spadone per rappresentare l'Italia.

Spadone è originario di Civitella Casanova, borgo del Pescara, dove gestisce insieme ai figli e alla moglie Bruna Sablone il rinomato ristorante di famiglia "La bandiera".

"È stata un'esperienza molto positiva – racconta Spadone ad *AbruzzoWeb* – Ho proposto la mia cucina, mettendo 'sul piatto' anche la mia filosofia. Un vero arricchimento potermi confrontare con un panorama così vasto e stimolante".

Spadone è impegnato in questi giorni anche in un'altra adrenalica avventura, questa volta a Minsk, in Bielorussia, dove cucinerà ad un evento mondiale tenuto dall'Unicef, a cui è stato invitato il cantautore e musicista di fama mondiale Sting, che dell'Unicef è ambasciatore.

"Verrà con me mio figlio, che mi ha seguito anche negli States e che con tutta la famiglia porta avanti il nostro ristorante, sarà un evento benefico", specifica Spadone.

Nel menù una rivisitazione della parmigiana, una serie di finger food made in Italy: "polpo e patate, le pallottine cacio e ova per omaggiare la mia terra, tartare di gamberi rossi agli agrumi e finocchio, e un sontuoso prosciutto abruzzese di montagna con cui realizzeremo una frappa al prosciutto".

Un menù, insomma, ricco di tipicità ma sicuramente ricercato. "Continuerò preparando un risotto con un gel di menta e funghi porcini, filetto d'agnello con salsa alla vaniglia e un classico del mio ristorante per dessert: il goloso alle mele".

Tra l'altro, lo chef ha all'attivo anche una positiva collaborazione con l'aquilano Gianluca Sordini, con cui porta avanti il ristorante del Monastero Santo Spirito a Ocre (L'Aquila).

"Parte della mia vita l'ho trascorsa a Roma – ricorda – dove si erano trasferiti i miei e dove lavoravano nella ristorazione, ma il sogno di mia madre era tornare in Abruzzo, dove nel 1977 trasformò in trattoria una rivendita di sali e tabacchi".

La decisione di fare della cucina una passione e un mestiere è arrivata negli anni '80, dopo il diploma di scuola alberghiera, da allora, con tutta la famiglia sono andati avanti sempre seguendo la tradizione, alla quale si è affiancata poi la moglie

Bruna, agronoma, che cura tutta la parte della materia prima. E, successivamente, anche i figli.

“Avevo appena finito la scuola alberghiera e ho cominciato da subito a seguire i miei, volevo che questo posto diventasse non solo un’eccellenza ma il ritrovo per i prodotti tipici della nostra terra, rigorosamente di stagione, ai quali associamo pasta rigorosamente fatta da noi, gli animali da cortile, il pollame buono”, precisa lo chef stellato.

Una cucina, la sua, molto colorata, in cui ‘svettano’ le verdure. “Mi piacciono moltissimo – ammette – soprattutto mi piace accostarle in modo che non siano solo buone da mangiare, ma anche belle da vedere. Gli accostamenti sono tecnici, alla fine però molto semplici. Il prodotto si deve ‘sentire’, pochi elementi ma selezionati, è la materia prima che deve essere di qualità per la buona riuscita di un piatto”.

Si tratta di una cucina, come già detto, che ha una forte matrice abruzzese.

“Noi veniamo da questo territorio e tutto ciò che facciamo anche le innovazioni hanno sempre una base storica, checi ricorda la nostra appartenenza”, il suo pensiero.

“I miei piatti studiati, provati, coccolati con amore, sono tutti figli miei e i figli sono tutti uguali, per cui non saprei nemmeno dire quale possa essere il mio preferito!”.

Un’attenzione che lo ha portato ad essere ad Ocre un posto scelto per tantissimi eventi estivi non solo per la location molto scenografica

“La collaborazione con Gianluca mi ha regalato grandi soddisfazioni, Anche lì la cucina deve essere attenta alla materia prima fornita dal territorio. Lavoriamo tanto, ma la mia è anche una passione che cerco di trasmettere a chi sceglie di mangiare da noi”, gli ospiti che vengono un po’ da tutto il mondo per assaporare le sue prelibatezze.

“Abbiamo avuto recentemente un gruppo dalla Danimarca, adesso c’è questa esperienza all’estero. Un risultato che non è solo mio, ma il frutto di un lavoro di squadra: gli insegnamenti di mia madre, la collaborazione di mia moglie e dei miei figli, il lavoro che facciamo all’Aquila, tutti tasselli che messi insieme hanno portato delle soddisfazioni”.

Soddisfazioni che anche negli Usa hanno deliziato il palato dei presenti all’evento dei giorni scorsi. “Ho cucinato una parmigiana di melanzane da me rivisitata, a seguire una chicca, dei piccoli cappelletti con un cuore di sugo dell’amatriciana fatto con la ventricina invece del guanciale”.

E poi, per rimanere in tema di “abruzzesità”, gli ‘arrostigin’, “una visione nuova del classico arrosticino, realizzato con carne di agnellone infilzata con segli spiedini di sanguinella, un legno tradizionalmente utilizzato per gli arrosticini. Verranno poi aromatizzati al gin, che in infusione e grazie alla porosità di questo legname assorbiranno il liquore rilasciando un piacevole aroma sulla carne”.

“E infine – conclude – un dolce, il bollamisù, una sfera di zucchero con all’interno un tradizionale tiramisù realizzato con ingredienti di qualità”.