SANREMO: GLI CHEF ABRUZZESI ALLA CONQUISTA DEL FESTIVAL, CENA DI GALA CON 250 OSPITI

21 Gennaio 2020



CHIETI – La cucina abruzzese torna a Sanremo in occasione del settantesimo Festival della canzone italiana che si svolgerà dal 4 all'8 febbraio prossimi.

Una delegazione di cinque chef sarà infatti presente nella città dei fiori per preparare manicaretti durante lo svolgimento della manifestazione canora e, in particolare, in una cena di gala, con 250 ospiti, anche famosi, tra cui la soprano Katia Ricciarelli, che si svolgerà nell'ambito di "Casa Sanremo" e del format "Sanremo doc", che si terranno al Palafiori, a cura del conduttore televisivo Danilo Daita.

L'iniziativa è stata presentata ieri sera durante una cena spettacolo che si è tenuta alla "Locanda dei tre sassi" in contrada Vallevò a Rocca San Giovanni, sulla costa dei Trabocchi.

Presenti personaggi del mondo dello spettacolo, come il cantante Gianni Drudi, che ha composto "Tolo tolo" brano dell'omonimo film di Checco Zalone che sta avendo uno strepitoso successo; l'ex senatore azzurro abruzzese Antonio Razzi che ha parlato del suo ultimo libro "Te lo dico da Nobel"; Pietro Ferrante, di Castel Frentano, che realizza gioielli per diversi vip; Enzo Longobardi, produttore e talent scout, patron del premio "Je so pazzo" intitolato a Pino Daniele.

Per l'occasione, tra una esibizione e l'altra di giovani talenti, sono stati presentati gli chef che saranno ai fornelli a Sanremo, ossia Rosalba Marte, Adriano D'Ovidio, Mariangela D'Aurizio, Antonio Argentieri e Piera Parisi, che proporranno un menu a base di prodotti della nostra regione. "Pronti a conquistare anche i palati più esigenti con le nostre specialità, come pallotte cace e ove, paccheri al datterino Flagel, pizza e altre prelibatezze, tra cui i dolci", ha detto Alba Marte.

I prodotti che verranno usati sono stati messi a disposizione da varie aziende, tra le quali "Delizie d'Abruzzo", "Jasci e Marchesani vini biologici", "Ciro Flagella" con i suoi pomodori; Ranalli uova, Alberto Tiberio vini; Oleificio D'Ovidio, pastificio DelVerde; "La tavola dei briganti", Caseificio Maggiore, la "Pasta di Stigliano", "Decò", "Natural catering", "Gustò" alimenti, "Pizza Taxi".

È stata anche l'occasione, con la presenza del sindaco Massimiliano Berghella, per presentare un cortometraggio sulla disabilità che sarà presto girato a Treglio.

© 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