

SFIDA AI FORNELLI PER ASSEGNARE IL TITOLO DI PIATTO TIPICO DELLA MARSICA

22 Maggio 2024



AVEZZANO - Cinque ricette si contendono il titolo di piatto tipico della Marsica. Attesa tappa di Marsicaland, Festival diffuso dell'agroalimentare, quella di venerdì. Nei locali della Domus Mariae nel Santuario della Madonna Santissima di Pietraquaria, Avezzano (L'Aquila) si terrà la fase finale del contest lanciato da Marsicaland per decretare il piatto che meglio identifichi la "marsicanità sulla tavola".

Non solo quindi creatività ed esperienza tra i fornelli, ma anche aderenza storica e culturale per raccontare, con un piatto, questo vasto e articolato territorio. Dopo i primi step riservati esclusivamente agli chef, che hanno visto la partecipazione di decine di professionisti marsicani, una giuria di esponenti di vari settori decreterà il vincitore.

"Inventare un piatto o una ricetta", ha spiegato l'antropologo dell'alimentazione Ernesto Di Renzo, coordinatore scientifico di Marsicaland, "non deve essere vista come un'operazione di falsificazione, ma al contrario come una strategia culturale volta a dotare il territorio di un simbolo forte e condiviso attorno al quale far coagulare il senso dell'appartenenza e del riconoscimento del sé comune. Cosa che del resto è accaduta in molti luoghi attorno a specialità e ricette inventate in differenti momenti della storia e successivamente diventate tradizioni".

Secondo il vicepresidente del consiglio regionale con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, "il progetto Marsicaland è innanzitutto un progetto culturale, dove il cibo e la qualità dei prodotti sono il trait d'union di una storia di cultura e identità che si vuole rappresentare. All'interno di questo ragionamento prende corpo la costruzione di quella che è la caratterizzazione di un piatto che rappresenti tutto il territorio che ne esprima la cultura, le tradizioni e la valorizzazione territoriale ed ambientale di un territorio che è unico al mondo. Si sta costruendo un'identità fatta di storia, di tradizioni ma

anche di innovazione, caratterizzata dalla qualità assoluta dei prodotti che sono frutto di una terra meravigliosa e che possono rappresentare un volano economico che va oltre l'agricoltura e le aziende ma che rappresenti l'attrazione turistica e la realizzazione culturale".

L'iniziativa, organizzata nell'ambito del festival ideato dalle associazioni di categoria con il sostegno del Comune di Avezzano, della Regione Abruzzo, dell'Azienda regionale per le attività produttive (Arap), della Provincia dell'Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, e del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino, ha l'obiettivo di valorizzare la tradizione culinaria marsicana, ricca di sapori autentici e prodotti di eccellenza. "Le persone identificano i territori non solo con le bellezze naturali e architettoniche ma anche attraverso le specialità della tavola", ha commentato il sindaco di Avezzano, Gianni Di Pangrazio, "tutti noi ricordiamo positivamente i luoghi grazie a sapori unici che restano nella nostra memoria. Per questo siamo felici di ospitare, proprio ad Avezzano, cuore della marsica, la sfida tra i fornelli che decreterà il piatto tipico. Un ingrediente in più nella costruzione dell'identità territoriale". I partecipanti hanno elaborato ricette che raccontano il territorio, utilizzando ingredienti locali e rivisitando piatti tipici con creatività e innovazione.

La giuria, presieduta da Di Renzo, e composta da Gioacchino Bonsignore, giornalista televisivo curatore delle rubriche sul gusto delle reti Mediaset, Antonio Paolini, giornalista e critico enogastronomico penna delle guide del Gambero Rosso, Stefano Carboni, esperto di comunicazione, Franco Santini, giornalista enogastronomico, Roberto Raschiatore, giornalista de Il Centro, Maria Teresa Colizza, già assessore comunale e dirigente Asl, Giovanbattista Pitoni, storico, e William Zonfa, chef aquilano, valuterà i piatti in base a criteri quali la fedeltà alla tradizione, l'originalità della ricetta, la qualità degli ingredienti, la presentazione e il gusto. Il piatto vincitore diventerà un simbolo della gastronomia locale.

Per il direttore artistico della manifestazione, Giuliano Montaldi, "finalmente siamo arrivati a una importante tappa del progetto Marsicaland che per anni è stato un sogno nel cassetto. Grazie al cibo siamo riusciti ad abbattere i campanili e a raccontare la nostra Marsica. Il percorso è ancora lungo e articolato, ma per ora siamo soddisfatti del risultato ottenuto che ci sprona a raggiungere nuovi e ambiziosi obiettivi".

La preparazione dei piatti inizierà alle 10. La giuria assaggerà e valuterà i piatti e poi, alle 12.30, sarà decretato il vincitore alla presenza dei rappresentanti istituzionali locali e di tutti i partner di Marsicaland. — MarsicaLandFestival diffuso dell'Agroalimentare Coordinatore scientifico prof. Ernesto Di Renzo Coordinator.