VILLA SANTA MARIA: AL VIA LA RASSEGNA DEI CUOCHI FINO A DOMENICA

14 Ottobre 2011

VILLA SANTA MARIA – Giovani aspiranti cuochi che incontrano e osservano all'opera, in diretta, giovani chef già in carriera. Grandi stelle del mondo della cucina nazionale e internazionale che vengono a confrontarsi, e a suggerire loro il modo migliore per emularli.

E i tre critici gastronomici e "guidaioli" più giovani d'Italia a spiegare come leggono il futuro del "circo" dei sapori nazionale. E' il cuore del programma della Rassegna dei Cuochi di Villa Santa Maria, in provincia di Chieti, (start oggi, maratona di eventi e clou domani e domenica, centro della cittadina trasformato in una passerella di sapori, prodotti, degustazioni aperte a tutti). Villa è, om'è noto, località epicentro del sapere e della didattica culinaria abruzzese, indirizzo di apprendimento di fama consolidata, e, a suo modo, scuola e patria dei "monzù" d'Abruzzo.

La kermesse, che ruota attorno al perno del celebre Istituto Marchitelli, la Scuola alberghiera vanto di Villa, è stata quest'anno totalmente reinventata e potenziata nei contenuti per volontà dell'amministrazione comunale di Villa Santa Maria, e del suo sindaco Vito Paolini. Basta scorrere l'elenco degli ospiti per capirlo: gli chef pluridecorati Heinz Beck, La Pergola di Roma, ai vertici assoluti delle classifiche per tutte le Guide specializzate e tra i pochissimi tristellati Michelin operanti in Italia; Peppino Tinari, chef patron della pluri premiata e stellata Villa Maiella (che gioca in casa, come ex allievo del Marchitelli; e Niko Romito, il rampante fenomeno abruzzese di cui tutto, praticamente, è stato detto negli ultimi anni, e che è fresco di apertura del nuovo complesso Casadonna a Castel di Sangro; il giornalista enogastronomico e blogger tra i più cliccati d'Italia Luciano Pignataro (Il Mattino, www.lucianopignataro.it); lo storico e docente della celebre Alma (l'illustre scuola parmense di alta gastronomia supervisionata da Gualtiero Marchesi) Luca Govoni; il maestro pizzaiolo campano Franco Pepe, il pizzaiolo gourmet che ha resuscitato la pizza più antica codificata, la "mastunicola" (prevede nella ricetta ciccioli e strutto, ma non pomodoro, essendo ante importazione del suddetto dalle Americhe) ed è l'unico tra tutti i suoi colleghi a ospitare stagisti nella sua pizzeria.

Poi un "baby dream team" di freschissimi artefici all'opera nelle cucine di locali abruzzesi affermatissimi e/o emergenti: Mattia Spadone (La Bandiera, Civitella Casanova), Emanuela Tommolini e Danilo Cortellini (Esprì, Colonnella), Luca di Sabatino (Zunica 1880, Civitella del Tronto), Vito Pepe e Gianluca Giuliani (Beccaceci), impegnati in show coking nelle tre giornate di festa, alternandosi e affiancati da esibizioni ed assaggi dedicati e guidati da artigiani produttori di specialità vanto del patrimonio del gusto regionale, come l'oliandolo e vinnaiolo Giuseppe Santoleri, l'altro re degli ulivi Peppino Ursini, il sire del cioccolato Ezio Centini, il mastro birraio Massimiliano Di Prinzio, l'apicultore Alfonso Bianco. Il tutto ideato e organizzato dal critico ed enogastronomo abruzzese Roberto De Viti. A condurre e coordinare i tre talk show previsti sarà invece il giornalista e critico enogastronomico (Guide e settimanale L'Espresso, Vini Buoni d'Italia, Linea Verde etc.) Antonio Paolini.

Nel primo di essi, proprio di stage, insieme al "baby" sous chef di un altro stellato, Le Colline Ciociare di Acuto, e cioè Nikolai Di Placido, assunto e promosso sul campo proprio durante un tirocinio formativo, parleranno Beck, Romito e Pepe domattina alle 10, in un confronto con gli apprendisti chef che si preannuncia densissimo di interesse. Dei grandi luoghi della storia della cucina italiana (dalle regge delle ex capitali e dalle residenze nobiliari fino alla cucina regionale e borghese raccontata da Artusi, e madre di quella contemporanea) parleranno nel pomeriggio Govoni e Pignataro, insieme a un nutrito team di storiche e storiche dell'arte abruzzesi e villesi (Silvia Moretti, Maria Concetta Agruso e Michela Gianfranceschi) capitanate dalla direttrice dell'Archivio di Stato di Chieti Maria Ciarma. Terzo appuntamento domenica mattina, con i tre critici baby (meno di 80 anni in tre): le più giovani ispettrici (sono due donne) di Guida Espresso (Erica Petroni, anche fine fotografa di food) e Gambero Rosso (Valentina Marino) e il food blogger di Scatti di Gusto (www.scattidigusto.it) Lorenzo Sandano. Titolo, eloquente, del confronto: "Ritratto di un gastronomo da giovane".

ATTENZIONE: tutte le esibizioni e sessioni di assaggio sono pubbliche e gratuite, ma per ovvi motivi di capienza, se ne consiglia la prenotazione. Per contatti e ulteriori informazioni: 340.2814760; 328.3322191; 347.3224896.

www.rassegnadeicuochi.it

© 2020 Abruzzo Web Emas 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