**COMUNICATO STAMPA**

febbraio 2019

**Tra il Fuori e Meet in Cucina, i piatti transumanti dei cuochi emigranti**

 **Un grande “ritorno” a Meet in Cucina, il congresso regionale dei cuochi abruzzesi**

Un’edizione particolarmente sentita quella che si è appena conclusa di **Meet in Cucina Abruzzo**, il congresso dei cuochi abruzzesi ideato dal giornalista Massimo Di Cintio, oggi diventato l’evento-simbolo della riscossa della cucina regionale abruzzese e non solo, che si è tenuto, come ogni anno, nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti.

Promosso in collaborazione con **Lorenzo Pace**, presidente dell’**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, **Meet in Cucina è stato organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara**, con il supporto di sponsor privati come **Rustichella d’Abruzzo, Electrolux**, il **Consorzio del Prosciutto di Carpegna DOP**, **Risorse Naturali Selvaggina d’Abruzzo** e partner come **Acqua Panna-S. Pellegrino**, **Bragard, Accademia Luigi Bormioli, Zorzi, Principessa, Pentole Agnelli, Villa Maria Hotel&Spa, Orlandi Passion, Quartiglia, Food Lovery** e **Matrix International.**

**Meet in Cucina** ha la partecipazione **dell’Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo**, il **patrocinio della Federazione Italiana Cuochi,** del **Comune di Chieti,** della **Confesercenti Abruzzo**, **Slow Food Abruzzo** e la collaborazione dell’Istituto alberghiero **“Di Poppa-Rozzi”** di Teramo e del sodalizio **Lady Chef Abruzzo**.

Dopo essere stata dichiarata dall’Unesco Patrimonio Immateriale dell’Umanità, la **Transumanza**, che per secoli ha mosso mandrie, pastori, economie e cuori dall’Abruzzo in Puglia, non poteva non essere il focus della sesta edizione del congresso; un lungo cammino che porta con sé il cambiamento, l’evoluzione umana e culturale di terre una volta aride e difficili da vivere; un moto stagionale che segnava il tempo delle famiglie, dei pastori nomadi e delle mogli che restavano per occuparsi della gestione della casa e dei campi. Così, si è parlato di passato, presente e futuro della cucina, vettore di cambiamento e cultura, attraverso i “cuochi di ritorno” che si sono alternati sul palco di Meet in Cucina per presentare in piatti inediti, l’evoluzione della cucina agropastorale abruzzese e pugliese, ripercorrendo passo dopo passo il tracciato del Tratturo Magno e il perpetuo viaggio che ha scandito per decenni la vita di intere generazioni in un cammino lungo oltre 300 chilometri.

Un’edizione ricca di novità, ad iniziare dal **Fuori Meet**, una performance gastro-culturale nata dalle brillanti menti creative della chef **Cinzia Mancini** (Bottega Culinaria – San Vito Chietino – CH), l’architetto **Sabina De Deo** (Summit Lab, Pescara), la grafic designer **Donatella Mancini** (Meghouse Creative Agency, Civitanova Marche -MC). Al centro di una sala del Museo delle Genti d’Abruzzo a Pescara, un desco circolare ha radunato attorno a un fuoco immaginario i presenti per ascoltare attraverso i sapori, il racconto e le personalissime letture della transumanza di otto chef. Guide del concettuale percorso attraverso il viaggio e il ritorno del pastore, sono stati  **Nunzio Marcelli**, uno dei pochi pastori a praticare ancora la transumanza, **Davide Di Fabio** **dell’Osteria Francescana** a Modena che si è ispirato alla transumanza per creare uno dei suoi piatti firma, e gli chef **Cinzia Mancini** di **Bottega Culinaria** di San Vito Chietino (Chieti), **Gianni Dezio** del ristorante **Tosto** ad Atri (Teramo), **Franco Franciosi** di

**Osteria Mammaròssa** di Avezzano (L’Aquila), **Daniele D’Alberto** di **Nole** a Pescara, **Sabatino Lattanzi** di **Zunica** a Civitella del Tronto (Teramo),**Enzo Di Pasquale**, **Angelo Sabatelli** da Putignano e **Ida Di Biaggio**. Il viaggio è stato accompagnato dai vini di **Francesco Cirelli**, cantina giovane di sperimentazione e da quelli della storia di **Barone Cornacchia**.

(<https://www.facebook.com/fuorimeet/videos/117866666335646/>)

**Demonticazione ed emigrazione**, questi i temi della sesta edizione di Meet in Cucina Abruzzo e del **Fuori Meet**, i cui protagonisti tanto attesi sono stati **Davide Di Fabio e Takahiko Kondo**, di origini diverse - il primo è abruzzese, il secondo di Tokyo – e dalla storia analoga, fatta di lunghe peregrinazioni e di nuove radici, quelle nate dal 2005 in **Osteria Francescana** a Modena, accanto a **Massimo Bottura**.

Insieme, sul palco di Meet in Cucina, hanno raccontato al pubblico cosa significa mettersi in cammino alla ricerca di nuovi mondi e conoscenze, cos’è che si prova quando lasciati porti sicuri, ci si imbarca per nuovi orizzonti, cosa vuol dire sentirsi accolti in una nuova casa costruita su fondamenta fatte di culture diverse e contaminazioni, quanto viaggiare possa aiutare a capire la grandezza del fattore umano.

“Io sono un emigrante fin dalla nascita – ha esordito **Davide Di Fabio** sul palco di Meet in Cucina - sono nato a Milano, mi sono trasferito in Abruzzo a Bellante dove ancora vive la mia famiglia, ho studiato a San Benedetto del Tronto e da 15 anni lavoro a Modena all’Osteria Francescana. In Francescana ci sono molti emigranti, basti pensare Taka e Karime, a Jessica e Allen o a Bernardo che adesso è a Dubai. E, inevitabilmente, ognuno di noi “contamina l’altro”, in un meccanismo di scambio reciproco di cultura. Perché la cucina è cultura, emozione, condivisione e poesia, che diventa un’evoluzione delle proprie origini e dei propri ricordi visti con occhi contemporanei. Il viaggio di un abruzzese richiama il viaggio di chi ha fatto per secoli uno dei mestieri più antichi dell’uomo. Il viaggio del pastore è per me suggestione”.

**Transumanza**, il primo dei due piatti realizzati da **Di Fabio**, per i presenti al Meet, è nato da riflessioni fatte su alcuni versi del poeta Gabriele D’Annunzio: ”Settembre, andiamo. E’ tempo di migrare…”, sugli ingredienti base dell’alimentazione dei pastori transumanti e su una loro trasposizione al presente. Così la “micischia”, la carne messa ad essiccare dai pastori, e il pancotto si sono trasformati in un brodo di ossa e katsuobushi di pecora, zenzero, cipollotto, alga kombu, spezie ed erbe aromatiche, tofu di ceci di Navelli alle erbe aromatiche, alghe, verdure di stagione tagliate a cubettini e olio al peperone dolce di Altino. Altro signature dish di Davide Di Fabio, il **Settepersettequarantanove**, risultato di un’addizione di quarantanove ingredienti utilizzati per ricostruire una ricetta tradizionale dell’entroterra teramano, le Virtù, nate dalla tradizione popolare e che possono essere una ricetta antispreco ancora molto attuale.

**Takahiko Kondo**, in arte Taka, invece, ha utilizzato il “carraturo” (il tipico attrezzo utilizzato dalle massaie abruzzesi per tagliare la pasta lunga) per i noodles del **Viaggio di mia nonna**, una **chitarra in brodo di volatili, cime di rapa, tartufo nero e pallottine di cinghiale**. **Mexican Kaiseki** è il nome dello **scampo in tempura di acqua di ostriche e salsa verde messicana con polvere di karkadè**. Di Fabio e Kondo sono stati presentati da **Alessandra Meldolesi**, scrittrice e giornalista, autrice per La Madia, Reporter Gourmet.

Così da Modena, Roma, Concesio, Conversano tutti in maniera corale sono tornati in Abruzzo offrendo al pubblico presente la loro esperienza di cuochi emigranti, insieme gli uni e gli altri, con l’unico obiettivo di guardare al passato per disegnare il futuro agroalimentare della regione.

Dal **Miramonti L’Altro** di Concesio, due stelle Michelin, **Arianna Gatti**, miglior sous chef per la Guida Identità Golose 2020, originaria abruzzese e instancabile lavoratrice, è arrivata accompagnata dal suo mentore **Philippe Léveillé**; Insieme hanno realizzato delle **Lumache quasi alla Bourguignonne** e **Ho abbottonato la Bouillabaisse**, la tradizionale zuppa francese a base di pesci, rinchiusa in un morbido scrigno di pasta fresca. Accanto a loro **Niccolò Vecchia**, giornalista per Identità Golose e speaker radiofonico per Radio Popolare.

**Antonio Paolini**, curatore della Guida Ristoranti del Gambero Rosso, ha accolto sul palco **Gianluca Gorini** (**Da Gorini**\*, San Piero in Bagno che insieme a **Gianluca Durillo**, classe 1993, originario di Giulianova (Te) e miglior chef emergente 2020, hanno presentato tre piatti ispirati alla cucina agropastorale: **Zucca e grasso di pecora**, **Raviolo con grasso di Carpegna DOP**, **fave, brodo di pecora e pecorino**, **e Pecora, brodetto e genziana**.

**Antonio Zaccardi**, cresciuto a Chieti, per anni secondo di **Enrico Crippa** (**Piazza Duomo\*\*\*,** Alba) ed oggi chef del **Pashà**\* di Conversano, è tornato in Abruzzo per raccontare, incalzato da **Pamela Panebianco** giornalista e autice per Agrodolce, la sua storia fatta di viaggi, nuovi mondi e nuove culture, elementi necessari per l’evoluzione di un cuoco e della sua cucina. Quattro i piatti realizzati: **Fave e Olive, Capesante e avocado, Conchiglie e zucca, Provola**.

**Sarah Cicolini**, originaria di Guardiagrele (Ch) e romana d’adozione, chef del **Santo Palato** a Roma, ha preferito alla giacca da medico, quella bianca da cuoco; regina del quinto quarto e del carboidrato, amante dei piatti maestosi della cucina povera, ha realizzato per il pubblico di Meet in Cucina un **Tortello di capra in brodo di vitello e patate** e una **Coppa di testina, limone e cavolo nero**. Con lei **Annalisa Zordan**, giornalista e autrice per il Gambero Rosso.

A parlare della Transumanza e dei suoi ricordi di bambino, di quando i pastori arrivavano finalmente in Puglia, ci ha pensato anche **Angelo Sabatelli** (**Angelo Sabatelli\*,** Putignano), presentato da **Mario Pennelli** di Typigo, che ha realizzato per l’occasione un **Doppio ristretto di capra, piselli nani, panna cotta al latte di capra e olio alle cime di rapa**, **Tagliatella di seppia, allievo, mandorla e limone, Crema di cipolla, arrosto, cozze e caviale.**

L’approfondimento tecnico dedicato al “**gelato gourmet”** è stato guidato da **Antonio Di Trento** di Cook Magazine e dal maestro gelatiere **Paolo Brunelli** della **Gelateria – Cioccolateria Brunelli** (Senigallia) che oltre alla sua ultima creazione Il gelato e il maiale, ha presentato anche il nuovo modello della macchina mantecatrice **Principessa della Motor Power Company.**

A salire sul palco anche **Lorenzo Pace**, presidente dell’**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi** e **Peppino Tinari** (**Villa Maiella\*,** Guardiagrele) che hanno ricordato ai ragazzi degli istituti alberghieri presenti in sala cosa significa essere davvero un cuoco, quali sono le difficoltà e le rinunce implicate, e lanciato una proposta di cambiamento nella formazione scolastica alberghiera. Presente anche **Lido Legnini, presidente della Camera di Commercio di Chieti Pescara** e **Nunzio Marcelli**, tornato per scelta a fare il pastore, che ha presentato la **Filiera Risorse Naturali Selvaggina d’Abruzzo**, un progetto nato dalla volontà di trasformare il problema dell’alta riproduttività dei cinghiali in Abruzzo in una opportunità lavorativa e in una nuova risorsa economica e

Il servizio di accoglienza, nell’Area Partner Espositori e nelle cucine dell’Area Congresso è stato supportato dagli **allievi e docenti dell’Istituto professionale alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo** e dai **cuochi dell’Unione Cuochi Abruzzesi**, mentre la degustazione della pasta **Rustichella d’Abruzzo** è stata curata dal **Sodalizio Lady Chef Abruzzo**.

**Area Partner Espositori**

*Servizi*: **Electrolux**, **Agapè Forniture**, **Food Lovery**, **Accademia Niko Romito, ForMe Academy Confartigianato Chieti L’Aquila, Bluedriver, Villa Maria Hotel & Spa, Matrix International**.

*Enti e associazioni*: **Unione Cuochi Abruzzesi** e **Sodalizio Lady Chef Abruzzo**.

*Produzione e distribuzione*: **Acqua Panna-San Pellegrino**, **Rustichella d’Abruzzo (pasta)**, **Scuppoz Liquori**, **Ursini (olio)**, **Orlandi Passion Caffè**, **Rioverde Tartufi**, **Valle Scannese (formaggi) Risorse Naturali Selvaggina d’Abruzzo, Quartiglia(carni) Podere Francesco (frutta, verdura e conservati)**.

*Produttori vini*: **Feudo Antico, Codice Citra, Fantini Vini, Orlandi Contucci Ponno, Barone Cornacchia, Rabottini, Agricola Cirelli, Ciavolich, Fattoria Nicodemi, Tenuta Cerulli Spinozzi, San Lorenzo Vini.**