Food&Rosè Selection, protagonisti anche i piatti abruzzesi preparati dall’alberghiero

7 Giugno 2021



L’AQUILA – Lo zafferano di Navelli e il pecorino di Farindola, il caciocavallo di Pescocostanzo e le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, i migliori salumi e insaccati, tartufi, amaretti e ferratelle: sono solo una parte delle eccellenze gastronomiche abruzzesi, preparate con grande maestria dagli allievi dell’Istituto alberghiero Leonardo da Vinci e che hanno oggi “incontrato”, in un connubio di profumo e tonalità di gusto, centodieci grandi rosè, il top della gamma mondiale, tra cui 15 cerasuoli abruzzesi.

L’occasione, inedita nel suo genere, è stata rappresentata, nel ristorante La Magione papale

nel capoluogo abruzzese, dalla terza ed ultima giornata di Food & Rosé Selection by CMB, la prima edizione della sfida organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, una vetrina mondiale che ha portato in Abruzzo 45 giudici da 20 paesi e oltre 60 buyers. Dopo le sessioni di ieri alla "cieca", senza conoscere l'etichetta dei vini premiati a marzo a Bruxelles con le Grandi medaglie d'oro e le Medaglie d'oro a marzo, oggi compito dei giudici è stato quello di classificare ciascun rosato in base alla sua tipicità e capacità di sposarsi con otto categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert. La premiazione avverrà in serata al ristorante Villa Giulia dell'Aquila.

Ad essere apprezzati dai giudici è stata anche la qualità dei piatti serviti in assaggio: un motivo di orgoglio per l'Istituto da Vinci frequentato a L'Aquila da 700 studenti, dei quali venti in cucina e otto in sala, dei corsi di Cucina e Sala e vendita, si sono misurati nel Food&Rosè selection sotto la guida del docente di Sala Vincenzo Ambrosini, presidente nazionale associazione Maitre d'Hotel, e del docente di cucina Valentino Ciccarelli.

"Una bellissima esperienza, in primis per i nostri ragazzi – commenta Ambrosini -: per loro è stata l'occasione, sia in sala che in cucina, di misurarsi con una 'clientela' di eccezione e di altissimo livello, proveniente da tanti Paesi del mondo. Importante per una buona formazione è testare sul campo quanto appreso a scuola".

Una partecipazione in linea, aggiunge Ambrosini, con "tanti eventi nel settore del vino a cui abbiamo partecipato, per la loro alta valenza formativa: per sette anni siamo stati al Vinitaly, e in altri importanti appuntamenti come l'International Merano wine festival. Anche per questo posso confermare che il cerasuolo abruzzese ha da tempo già varcato i confini dell'Abruzzo e dell'Italia, a partire da un vitigno nobile vinificato con un metodo esclusivo. Va colto il momento positivo e Food & Rosé Selection si muove in questa direzione".

Soddisfatto lo chef Ciccarelli: "La partecipazione a questo evento ha rappresentato una gran bella esperienza, è stato un piacere dare il meglio assieme ai nostri otto allievi in cucina, per proporre agli autorevoli ospiti, persone che hanno girato il mondo e hanno grande esperienza in tema di enogastronomia, i prodotti della terra abruzzese. E loro hanno davvero molto apprezzato".

Spiega poi Ciccarelli: "tra i piatti elaborati che hanno accompagnato l'assaggio dei rosati, anche vere e proprie icone della nostra gastronomia, come le 'pallotte cace e ova' e il brodetto di pesce alla vastese, e ancora le tagliatelle in crosta con salsa di ventricina piccante, il controfiletto di vitello bianco strascicato con salsa agli agrumi".

Il coinvolgimento dell’Istituto alberghiero è stato fortemente voluto dalla Regione Abruzzo, in particolare nella persona del vicepresidente, Emanuele Imprudente, che ha la delega all’agricoltura, per innervare l’evento anche di valori formativi, assieme a quello della promozione turistica e territoriale.

“Esprimo una grande soddisfazione, dai nostri ospiti internazionali abbiamo ricevuto molti complimenti, per l’organizzazione ma anche per la bellezza del territorio, per la qualità dei prodotti enogastronomici che offre. È quello che volevamo ottenere con Food & Rosé Selection: veicolare nel mondo attraverso autorevoli ambasciatori, la bellezza, l’attrattività e la qualità dell’accoglienza in Abruzzo”, commenta Imprudente.