

*Pescara: bio cucina mediterranea, lo Chef Capretta spiega come far stare bene esaltando il territorio*

**Pescara - 25 set 2023 (Prima Pagina News) Appuntamento il 27 settembre alle 10:30, alla Sala Corradino D'Ascanio della Regione Abruzzo.**

Si terrà mercoledì 27 settembre, dalle ore 10.30, presso la Regione Abruzzo, Sala Corradino D'Ascanio 3° piano, piazzale Unione 13 Pescara la presentazione di "Bio Cucina Mediterranea", il volume del premiato chef Massimiliano Capretta (edizioni Minerva). La valorizzazione del territorio abruzzese, alla presenza dell'assessore della Regione Daniele D'Amario, sarà il focus dell'incontro in cui interverranno lo chef Massimiliano Capretta, il pastry chef Dalila Capretta, e Enzo Dota, promotore del progetto Localtourism.it Non a caso un posto d'onore, nel libro come anche all'incontro, è riservato ai produttori e fornitori che collaborano con Capretta contribuendo "con le loro meraviglie – come dice lo stesso chef – alla creazione di una cucina più giusta, più buona, più bella, più sana". In "Bio cucina mediterranea" Capretta racconta la cucina come gesto d'amore per far stare bene a tavola, e far sentire bene dopo aver mangiato. La sua filosofia è racchiusa nel titolo: Bio, perché la materia prima che deve essere bio certificata o tracciata, in modo da avere la certezza della qualità dei prodotti; Cucina, che vuol richiamare l'attenzione sulle "tecniche di cottura", elemento fondamentale per mantenere bontà, salubrità, qualità degli alimenti; Mediterranea, perché lo chef abbandona ogni tipo di estremismo basandosi su uno stile che ha in sé i principi della dieta patrimonio dell'umanità. I segreti e le esperienze maturate dallo chef in lunghi anni di studi e ricerche, in Italia e all'estero, sono racchiusi in questo volume, uno "scrigno" di soprese, indicazioni, spunti e persino ricette che consentono di entrare nel mondo di Capretta, in cui tutto ruota attorno alla selezione della materia prima. E dunque "Bio Cucina Mediterranea" racconta un'intera regione, perché contiene tanti diversi modi per declinare la ricca biodiversità abruzzese. All'incontro sarà inoltre presentato Localtourism.it, l'innovativo e rivoluzionario progetto creato per valorizzare territori, produttori e attività locali, creando una "rete" che funga da moltiplicatore del valore dei produttori locali, in perfetta sintonia con la filosofia di Massimiliano Capretta.

*(Prima Pagina News) Lunedì 25 Settembre 2023*