



Abruzzo, turismo, D'Amario: l'utilizzo dei prodotti tipici in cucina per valorizzare al meglio la cultura di un territorio

Pescara - 27 set 2023 (Prima Pagina News) L'assessore ha partecipato alla presentazione del volume "Bio Cucina Mediterranea" dello chef Capretta.

“La filosofia di scegliere con cura i prodotti tipici di una determinata area geografica, la capacità di saperli utilizzare al meglio in cucina insieme al risultato straordinario che questo impegno riesce a generare rappresentano un biglietto da visita importante per un territorio perché si tratta di specificità che non si potranno trovare in nessun'altra parte del mondo. Se poi a tutto questo si aggiunge anche l'intuizione di aver voluto raccontare questa esperienza felice di cucina-gourmet in una pubblicazione che raccoglie oltre dieci anni di proposte culinarie frutto di ricerca e di sperimentazioni nel solco della tradizione abruzzese, l'impatto sul lettore e, perché no, sul potenziale turista è a dir poco eccezionale”. Così si è espresso l'assessore al Turismo, Cultura e Sviluppo economico, Daniele D'Amario, intervenuto, questa mattina in Regione, a Pescara, alla presentazione del volume “Bio cucina mediterranea”, curato dallo chef di Alba Adriatica, Massimiliano Capretta. “Iniziative come quelle dello chef abruzzese Capretta sono encomiabili – ha aggiunto D'Amario – è evidente che la riscoperta dei nostri prodotti alimentari, valorizzati attraverso la maestria della cucina, sono un volano per tutto il territorio. Oggi, grazie al richiamo della ristorazione di qualità, – ha proseguito – c'è tanta gente che sceglie di passare le proprie vacanze laddove abbia anche la possibilità di mangiare bene, di conoscere un certo territorio anche attraverso la degustazione delle nostre eccellenze enogastronomiche. Come Regione – ha concluso – abbiamo il dovere di sostenere soprattutto le piccole aziende, sia quelle legate alla ristorazione che quelle impegnate in agricoltura, molte delle quali rischiano di essere abbandonate anche a causa di un cambio generazionale faticoso. Favorire una filiera virtuosa tra cucina di eccellenza a km zero e piccoli produttori agricoli e riuscire a collegare queste importanti realtà ad una ricettività diffusa capillarmente significa creare un valore aggiunto che poi ha un effetto moltiplicatore per l'economia di un intero territorio”. Da Bio Cucina Mediterranea, concetto ideato dallo Chef Massimiliano Capretta, si sviluppa un vero e proprio metodo, messo a punto cercando risultati eccellenti, nel gusto e nella presentazione, eliminando o cambiando molta parte delle comuni procedure. L'idea è quella di una cucina che abbracci un'alimentazione variata e controllata, così come lo è sempre stata la “dieta mediterranea”, che qui trova un'applicazione diversa: la semplicità. Il libro, scritto in collaborazione con la sorella Dalila, oggi a capo del comparto pane, pasta e dolci della sua attività imprenditoriale e con la quale Massimiliano Capretta ha condiviso tutte le fasi del progetto editoriale, si pone l'obiettivo di unire tecniche e pratiche che sintetizzano percorsi diversi, che trovano nell'esperienza macrobiotica, nella cucina di tradizione e in quella nipponica le



principali fonti ispiratrici. Bio perché si predilige la selezione delle materie biologiche a km zero o di provenienza certificata; Cucina per affermare l'importanza delle tecniche di cottura al fine della salvaguardia dell'alimento e infine Mediterranea – unica dieta patrimonio dell'UNESCO – per l'ispirazione ad una tradizione culinaria in grado di inglobare in sé tutto quello che il ricchissimo territorio è in grado di offrire. Nel corso dell'incontro è stato anche presentato dal suo promotore, Enzo Dota, Localtourism.it, l'innovativo 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) Mercoledì 27 Settembre 2023