

La cucina ascolana e il Gambero rosso

Un viaggio culinario
che racconta la tradizione
grazie allo chef
Daniele Citeroni

Sono già andate in onda due puntate su 'Gambero Rosso Channel' ma il progetto 'Storie della Cucina Marchigiana' sta già riscuotendo un grandissimo successo. Merito dello Chef Daniele Citeroni Maurizi dell'Osteria Ophis di Offida. Lo chef infatti non solo ha realizzato e presentato i piatti tipici delle cinque province marchigiane, ma ha guidato i telespettatori in un viaggio culturale all'interno delle Marche mostrando la sua grande capacità comunicativa. Il progetto nato dalla collaborazione tra Gambero Rosso e 'Linfa' azienda speciale della **Camera di Commercio** è stato presentato ieri dal Presidente **Gino Sabatini**, da Simone Mariani di 'Linfa', dallo

Chef Daniele Citeroni e dal giornalista e docente universitario Antonio Attorre. «Si tratta di un settore, quello enogastronomico, diventato un valore aggiunto per promuovere il nostro territorio all'estero - ha dichiarato Sabatini - È un nuovo modo per valorizzare la cucina tipica marchigiana, fatta di prodotti di altissima qualità. Daniele Citeroni è protagonista di un vero e proprio viaggio unendo tradizione culinaria e approfondimenti storico-culturali». Soddisfatto Simone Mariani, già amministratore delegato dell'azienda 'Sabelli': «Abbiamo riletto il territorio regionale - ha ammesso - attraverso dei singoli punti di vista e tematiche e il prezioso contributo dello chef Citeroni, che ha reso memorabili e gustose queste puntate». Per quanto riguarda la zona ascolana, lo Chef Citeroni ha proposto il 'raviolo incaciato' uno dei piatti tipici della cucina picena. «Si tratta,

probabilmente, del piatto più ascolano che ci sia - ha dichiarato il professor Attorre - Ha delle caratteristiche pedemontane, da civiltà pastorale. Una sfoglia sottilissima con ripieno di gallina bollita, con grattugiata di formaggio pecorino e cannella». Soddisfatto anche Daniele Citeroni, tra altri chef di fama nazionale. «Li ringrazio per aver creduto in me e per il supporto in questa avventura che sta già portando buoni frutti - ha commentato lo chef offidano - La tradizione va portata avanti, ma bisogna aggiornarne il linguaggio. Abbiamo una molteplicità di prodotti e molta genuinità perché ci sono ancora molte persone che credono nel territorio, nel loro lavoro e nelle loro mani».

Valerio Rosa



La presentazione dell'evento



Peso: 23%