



Pescara
News

www.pescaranews.net



L'accademia della cucina di Pescara premia eccellenze del territorio

[Alessandra D'Attilio](#) • 11/07/2022 • [Attualità](#)

L'**Accademia Italiana della Cucina**, fondata a Milano il 29 luglio 1953 da **Orio Vergani** insieme a un qualificato gruppo di esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, **dal 2003 è Istituzione Culturale della Repubblica Italiana**. L'associazione ha per scopo la tutela delle tradizioni della cucina italiana e la cultura della civiltà della tavola e, nel suo operato, si contraddistingue per terzietà e imparzialità, tanto che non possono essere ammessi al sodalizio quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

Lo Statuto associativo, recentemente modificato, all'articolo 3 contempla, tra le attività di interesse generale, quella di promuovere e favorire la conoscenza presso la pubblica opinione di esercizi che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, nonché quella di istituire e conferire riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

Tre i Premi accademici attribuiti per il corrente anno su proposta della **Delegazione di Pescara**, guidata da **Giuseppe Fioritoni**, che comprende l'area urbana a nord del fiume Pescara e i comuni di Montesilvano, Città S. Angelo, Collecervino, Loreto, Penne e Farindola.

Il **Premio "Massimo Alberini"**, riservato ad **esercizi commerciali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria**, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, è stato assegnato alla **Gastronomia del Buongustaio di Maria Pia Bellante**. Dal 1996 nel pieno centro di Pescara, in via Nicola Fabrizi, questo esercizio a gestione familiare propone una varietà di piatti preparati con ingredienti di prima qualità, per lo più a km zero, manipolati con professionalità e scrupolosità da cuochi molto esperti della cucina tipica abruzzese. Cortesia e disponibilità nei confronti della clientela sono la nota caratteristica dei gestori, attenti ad assicurare un giusto rapporto qualità/prezzo.

Insignita del **Premio "Massimo Alberini"** anche **Verde Abruzzo s.r.l.** (già **Fattoria Angolana**) in persona del legale rappresentante **Gianni Fragassi**. L'azienda, a gestione familiare, opera a Città Sant'Angelo (PE), ove coltiva, seleziona e lavora alcuni prodotti agricoli tradizionali, anche in regime biologico certificato (olive, pomodori, altri ortaggi e legumi). Punta di diamante della produzione è la **passata di pomodoro a pera**. La "*buttije di pummadore*" è una conserva immancabile nelle dispense delle famiglie abruzzesi che lo utilizzano per la preparazione di sughi protagonisti delle ricette più tipiche a base di pasta o di carne. Tale

preparazione è sempre stata considerata un immancabile rituale estivo, autentico momento di aggregazione diffuso soprattutto nell'area collinare. Il cambiamento degli stili di vita ha però ridotto notevolmente la consuetudine di realizzare le conserve di pomodoro in casa, così che alcune aziende agricole sono state stimolate a produrle in maniera artigianale e/o industriale e a commercializzarle. Fattoria Angolana nasce nel 1999, raccogliendo ed evolvendo l'attività contadina di famiglia, e nel 2005 viene ridenominata Verde Abruzzo; l'azienda coltiva, trasforma e vende direttamente attraverso il suo punto vendita aziendale olii, miele, passata di pomodoro, sughi pronti, sottolio e altre conserve. I prodotti, distinti nei due brand Tenuta Fragassi e Selezione G. Fragassi, da alcuni anni sono distribuiti anche attraverso negozi specializzati della zona e in alcuni punti vendita della grande distribuzione.

Il **Premio "Giovanni Nuvoletti"**, riservato a **persona, ristoratore, organizzazione, estranei all'Accademia che abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza ed alla valorizzazione della buona tavola regionale**, è stato conferito a **Lorenzo Pace**, cuoco originario di Spoltore, diplomato all'Istituto Alberghiero di Pescara, Presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi per il quadriennio 2019-2022. *"Ricerca, professionalità e condivisione sono le linee guida del suo mandato. Nel suo messaggio rivolto a tutti coloro che svolgono il lavoro di cuoco ed in particolare ai giovani, puntualizza in modo particolare come la TV spettacolo e i media spesso propongono una figura del cuoco di gran lunga diversa dalla realtà quotidiana. Un cuoco contemporaneo non è solo chi realizza pedissequamente le ricette, ma è il professionista che vive la cucina giorno e notte, la gestisce a tutto campo, ne segue l'evoluzione ed attraverso lo studio acquisisce nuove conoscenze e sviluppa nuove idee, utilizza nuove tecnologie per rispondere alla domanda che il mercato della ristorazione sempre più richiede"*. Pace è tra i promotori nonché co-organizzatore dell'evento "Meet in Cucina Abruzzo", ed è autore del libro "Storia delle Associazioni dei Cuochi in

Abruzzo” (edizioni Menabò) in cui racconta le motivazioni socio-economiche che nel 1800 spinsero migliaia di abitanti delle Vallata del Sangro a diventare *chef de cuisine*. Nel libro narra anche la storia dei cuochi delle varie province Abruzzesi, tracciando il profilo di personaggi abruzzesi che, partiti dai loro paesi, hanno presieduto e fondato associazioni di cuochi in Italia e all'estero. In appendice riporta ricette di undici chef abruzzesi segnalati nelle più prestigiose guide gastronomiche nazionali.

All'attività di cuoco (attualmente nel ristorante Wine & Wine di Pescara) affianca quella di docente esperto di enogastronomia abruzzese nell'Istituto Professionale “Filippo De Cecco” di Pescara. Insignito di numerosi premi e riconoscimenti, è anche co-fondatore dell'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra.

La consegna dei premi è avvenuta venerdì 8 luglio al **Ristorante “Marechiaro da Bruno”** nell'occasione insignito del **Diploma di buona cucina**. Fondato nel 1991 per iniziativa di ristoratori di origine napoletana, rilevato nel 2003 da **Bruno Micomonico**, questo locale accogliente ed elegante situato sul Lungomare Matteotti ha più volte ospitato conviviali della Delegazione di Pescara dimostrando sempre estrema disponibilità. Nel corso degli anni il ristorante pizzeria Marechiaro ha ampliato la propria offerta gastronomica di matrice partenopea acquisendo e personalizzando piatti appartenenti alla tradizione della marineria pescarese. Già fregiato della valutazione “3 tempietti”, che denota un forte grado di apprezzamento da parte degli Accademici, si è ora guadagnato il diploma riservato ai ristoranti che operano nel rispetto della tradizione e della qualità.

La Conviviale dei premi, alla quale ha preso parte anche il Sindaco di Pescara **Carlo Masci**, è stata l'occasione anche per ufficializzare l'ammissione del nuovo accademico **Angelo Amoroso**, Pediatra in Pescara.

© 2022 - È vietata la riproduzione, anche solo in parte, di contenuto e grafica.

