

Devoto è ambasciatore del gusto Piatti tipici protagonisti in Romania

Lo chef sarzanese delle 'Officine del cibo' e della 'Locanda de Banchieri' si è portato... i prodotti da casa
Preziosa occasione di valorizzazione e innovazione della cucina italiana e di quella del nostro territorio

SARZANA

Cucina lunigianese superstar in Romania, grazie ad un ambasciatore d'eccezione: lo chef **Giacomo Devoto**, talento originario di Sarzana che si divide fra la pizzeria Officine del Cibo nella città natale e il ristorante Locanda de Banchieri a Fosdinovo. L'occasione è stata la settima edizione della Settimana della cucina Italiana, manifestazione realizzata in collaborazione con **Accademia Italiana della cucina**, Ambasciatori del gusto, Bilancia, Camera di Commercio Italiana per la Romania, Carrefour, scuola di cucina internazionale Escoffier e Parmafood, da ambasciata d'Italia insieme ad Ice-Agenzia Bucarest.

Non solo una vetrina, ma molto di più: una manciata di giorni in cui valorizzare in primis il nostro paese e le sue eccellenze, tramite tipicità locali e prodotti divenuti ormai capisaldi della tavola tricolore e, non ultimi, i talenti culinari. Scelto in veste di ambasciatore del gusto, unico chef a fregiarsi del titolo rilasciato dall'omonima associazione fra le province della Spezia e di Massa Carrara, Devoto ha illustrato in diversi appuntamenti al pubblico romeno il mondo unico della cucina italiana, coadiuvato dai sous chef Simone Andreani ed Andrea Del Rio. Partendo dal leitmotiv con cui iden-



tifica la propria attività e che campeggia nel suo sito personale "Dalla terra alla tavola. E oltre", ha declinato le sue preparazioni sul tema «convivialità, sostenibilità ed innovazione», scelto per questa settimana.

«**Siamo partiti** con un aperitivo all'italiana, utilizzando prodotti che vengono acquistati all'estero grazie anche ad Ice e Camera di Commercio e nei giorni suc-

cessivi, con la mia brigata abbiamo preparato una cena placée per 50 persone nella storica residenza dell'ambasciatore d'Italia, gioiello architettonico anni Trenta, con rappresentanze dell'**Accademia della cucina** italiana e della politica di Bucarest». I piatti preparati, versioni innovative realizzate con ingredienti tipici di questa terra di mezzo, sono un manifesto di

Giacomo Devoto unico chef a fregiarsi del titolo 'ambasciatore del gusto' fra le province della Spezia e di Massa

una tradizione tutta lunigianese che guarda, però alle sperimentazioni: panizza brandade di baccalà, mes-ciùa croccante senza zuppa, faraona di cortile farcita con castagne e funghi. «Abbiamo mescolato prodotti italiani con altri delle nostre zone, che abbiamo portato appositamente da casa: dopo aver cucinato, abbiamo ricevuto grandi applausi e la mia felicità è stata quella di aver potuto far arrivare un pezzo del nostro territorio così lontano e dargli modo di esser ancora più conosciuto». Ciliegina sulla torta, nell'ultimo giorno la masterclass sulla nostra cucina alla scuola di Auguste Escoffier.

«**Con la Settimana** della cucina - ha affermato l'ambasciatore d'Italia a Bucarest **Alfredo Durante Mangoni** - vogliamo valorizzare il meglio della filiera italiana agroalimentare e della nostra tradizione enogastronomica, contribuendo allo stesso tempo a favorire opportunità di ingresso o potenziamento sui mercati internazionali degli operatori del comparto agroindustriale e della ristorazione in chiave di attrazione turistica». Un nuovo ponte fra la terra della Luna e la Romania ha ora le sue fondamenta.

Chiara Tenca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218