Meet in Cucina, terza edizione, Chieti 30 gennaio 2017

20 gennaio 2017

Torna Meet in Cucina Abruzzo, con la terza edizione, in programma il 30 gennaio 2017 negli spazi del Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti.

Grazie alla collaborazione con importanti partner – sia istituzionali, come la Camera di Commercio di Chieti e la Federazione Italiana Cuochi, sia tecnici – Meet in Cucina nelle prime due edizioni è riuscito a richiamare complessivamente più di 1000 operatori provenienti da tutto l'Abruzzo e da oltre 10 regioni italiane e giornalisti delle primarie testate nazionali.

Ideato dal giornalista Massimo Di Cintio e promosso in collaborazione con l'Unione Cuochi Abruzzesi, Meet in Cucina ha avuto l'obiettivo di tenere accesi i riflettori sulla ristorazione abruzzese e sulle sue eccellenze agroalimentari, diventando un appuntamento di riferimento anche per le regioni del centro Italia nelle quali questo format congressuale "a dimensione regionale" ambisce a svilupparsi nel corso del 2017.

Meet in Cucina vuole stimolare in maniera diffusa il miglioramento della proposta gastronomica e dell'accoglienza nella convinzione che la crescita culturale e professionale degli operatori debba passare attraverso il trasferimento delle conoscenze e delle esperienze tra i cuochi al fine di generare una qualit? più alta e più ampia dell'offerta non solo nella ristorazione e dei settori direttamente o indirettamente afferenti – comprendendo tutte le attivit? di somministrazione ma anche quelle produttive legate all'agricoltura, alla pesca ma anche all'industria alimentare, al turismo e al commercio – con il risultato di una pi? elevata una capacit? di attrazione con beneficio per i consumi e per l'economia del territorio.

I cuochi relatori della terza edizione

L'evento come ogni anno prevede l'intervento di cuochi relatori che negli ultimi anni hanno sviluppato progetti di ricerca nella ideazione e nella realizzazione delle ricette, nella produzione o nella valorizzazione delle materie prime e di prodotti agroalimentari locali.

Il format prevede l'intervento di alcuni dei migliori cuochi abruzzesi già affermati ai quali si affiancheranno alcuni cuochi emergenti e ospiti d'onore che hanno un qualche legame con l'Abruzzo.
Dopo Pino Cuttaia nella prima edizione e Massimo Bottura con Davide Di Fabio nella seconda edizione, gli ospiti d'onore di Meet in Cucina Abruzzo 2017 saranno due: Enrico Crippa tre stelle del ristorante Piazza Duomo di Alba (Cn) accompagnato dal suo sous chef, l'abruzzese Antonio Zaccardi; e Mauro Colagreco, cuoco due stelle del Mirazur di Menton (Francia) che sul palco sarà affiancato dal giovane abruzzese Luca Mattioli.

Non mancheranno il loro intervento alcuni degli stellati abruzzesi – tra i quali Niko Romito, Arcangelo Tinari e la sua famiglia, Mattia Spadone e la sua famiglia, Matteo Iannaccone, William Zonfa e Nicola Fossaceca – e alcuni dei tanti giovani cuochi che si sono messi in luce negli ultimi anni, tra questi sicuramente Daniele D'Alberto (Br1, Montesilvano) e Gianni Dezio (Tosto, Atri).

Inoltre hanno già confermato la presenza il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo e numerosi componenti il Direttivo.

I due ospiti e il loro legame con l'Abruzzo

Enrico Crippa, classe 1971, è considerato uno dei più talentuosi cuochi italiani grazie a un background formativo di primissimo piano che parte dalla scuola alberghiera di Como e si sviluppa affiancando Gualtiero Marchesi, Michel Bras,

Ferran Adrià e con esperienze internazionali che gli consentono di creare un suo stile originale e distintivo. Nel 2003 incontra la famiglia Ceretto con la quale inizia, nel 2005, il progetto del ristorante Piazza Duomo, ad Alba. Nel 2006 conquista la prima stella Michelin, dopo tre anni la seconda e nel 2012 la terza stella. Oggi Crippa è al 17esimo posto nella classifica "The World's 50 Best Restaurants" (www.theworlds50best.com) guadagnando dieci posizioni nell'ultimo anno, e vanta da anni i punteggi più alti nelle guide Espresso e Gambero Rosso.

Crippa sarà accompagnato dal suo sous chef, l'abruzzese Antonio Zaccardi, 36 anni di Castiglione Messer Marino (Chieti), vincitore nel giugno 2016 del premio "The Vegetarian Chance", concorso internazionale di cucina vegetariana e vegana svoltasi al Mudec di Milano.

Mauro Colagreco, origini italo (abruzzesi)-argentine, è lo chef-patron del Mirazur di Menton, in Costa Azzurra. Dopo la sua formazione e le sue prime esperienze a Buenos Aires, nel 2001 si trasferisce in Francia dove passa da Bernard Loiseau, a Parigi da Alain Passard a l'Arpège, da Alain Ducasse all'Hotel Plaza Athénée, e successivamente al Grand Véfour. Nel 2006 si stabilisce a Menton dove in meno di un anno viene premiato come «Rivelazione dell'anno» dalla guida Gault&Millau, e ottiene la sua prima stella Michelin; nel 2009 il Mirazur entra nei classifica di "The World's 50 Best Restaurants" e Colagreco viene nominato «Cuoco dell'anno» dalla guida Gault&Millau, primo chef non francese a ricevere il titolo; nel 2012 riceve la sua seconda stella Michelin e oggi occupa il posto numero 6 nella classifica "The World's 50 Best Restaurants".

Colagreco sarà affiancato dal suo attuale chef de partie Luca Mattioli, abruzzese di Francavilla al Mare.

L'evento Meet in Cucina

Meet in Cucina Abruzzo si svolge negli spazi del Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti (via Pomilio, Chieti Scalo) dalle 9,30 alle 18,30 di lunedì 30 gennaio 2017.

La quota ingresso è di 30 euro. L'ingresso in sala è libero e senza limiti di orario fino a esaurimento dei posti disponibili.

Il pubblico di Meet in Cucina Abruzzo è composto da cuochi iscritti alle associazioni provinciali della regione ospitante e delle regioni limitrofe, gli operatori, gestori o titolari, di attivit? del settore (ristoranti, hotel, agriturismi, wine bar, enoteche, pasticcerie e gelaterie) e una rappresentanza di tutti gli Istituti professionali alberghieri e della ristorazione dell'Abruzzo.

L'evento si sviluppa in due aree, l'Area Congresso dove cuochi relatori scelti dal Comitato Organizzatore interverranno sul palco allestito all'interno dell'Area Congresso per esporre, davanti alla platea, una relazione di circa 30 minuti su uno o pi? progetti di ricerca da loro sviluppati su temi legati al territorio; accanto all'Area Congresso è prevista un'Area Partner Espositori nella quale saranno disposte le postazioni degli enti e delle aziende che affiancano l'iniziativa e che potranno incontrare il pubblico, far conoscere i propri prodotti e servizi, servire assaggi per l'intera giornata.

Info e aggiornamenti sul programma www.meetincucina.it