Eventi. L’Aquila tra cultura e prodotti tipici

Novembre 6, 2023



L’AQUILA – *Eventi. L’Aquila tra cultura e prodotti tipici* – L’appuntamento è per per l’11 e il 12 novembre prossimi, nel pieno centro storico del capoluogo abruzzese.

A fare gli onori di casa WelcomeAq, agenzia di viaggi incoming e ufficio Iat regionale, attiva in via Cimino al civico 11 dal 2021, insieme a Taste Abruzzo, portale turistico dedicato alla regione Abruzzo, nato da un progetto editoriale che da oltre nove anni si occupa di promuovere il territorio e le sue eccellenze.

Come si legge in una nota degli organizzatori, si tratta di “due eventi imperdibili per gli appassionati di enogastronomia volti a scoprire L’Aquila, la sua bellezza e le sue tradizioni, a partire dalla storia di due monumenti mistici e suggestivi, i personaggi a essi legati e i prodotti della tradizione culinaria che li rappresentano”.

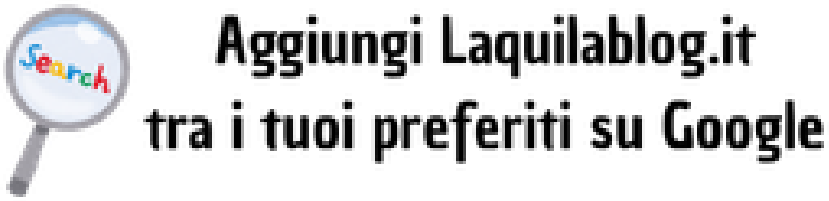
Si parte l'11 novembre, alle ore 15:30, con l'evento "La Basilica di San Bernardino e lo zafferano". Ci si concentrerà sulla storia di uno dei santi a cui gli aquilani sono più devoti e alla basilica, realizzata a partire dal 1454, grazie alla commercializzazione della spezia più preziosa d'Abruzzo: lo zafferano.

Il 12 novembre, sempre alle ore 15:30, per l'evento "Le Cancelle e il baccalà", ci si sposterà invece nella zona delle Cancelle, antico cuore commerciale aquilano nel XV secolo, la cui posizione ha per secoli contribuito a determinare la distribuzione quotidiana degli ambulanti su piazza Duomo in occasione del mercato cittadino.

Dopo entrambe le passeggiate, in programma gli show cooking a cura dello chef Marco Masin che, si legge ancora nella nota, "ci svelerà quattro antiche ricette della tradizione culinaria aquilana rivisitate in chiave innovativa, grazie all'utilizzo dei migliori prodotti locali che rientrano nel disciplinare Slow food e Dop".

A seguire, degustazione dei piatti realizzati con vini artigianali e biologici dell'Agricola Caprera, in uno dei locali che hanno segnato la storia gastronomica della città e dell'Abruzzo: L'Antico caffè Tre Marie.

L'evento è a numero chiuso e su prenotazione, al costo di 25€ a persona.



Per info e prenotazioni: 0862 295727, 379 15 08492. Oppure sul portale Taste Abruzzo al link: https://bit.ly/esperienze-eno-gastronomiche

Chi è lo chef Marco Masin
Romagnolo d'origine, aquilano d'adozione il giovane chef emergente Marco Masin ha sempre frequentato il capoluogo abruzzese e il suo hinterland e da bambino, durante le sue vacanze in Abruzzo, si dilettava ad aiutare un'anziana signora di Pizzoli nella preparazione di pizze pasquali e

pizze napoletane.

Nasce a Milano e, diplomato presso l'Ipsseoa "Saverio Savioli" di Riccione con il massimo dei voti, passa da Bologna a Hong Kong per poi stanziarsi a Rimini. Inizia la sua esperienza professionale come aiuto cuoco presso il Grand Hotel e l'Olympic Lagoon Resort di Rimini, per poi approdare nel ristorante stellato Abocar Due Cucine, sempre nel capoluogo romagnolo.

Partecipa inoltre a numerosi concorsi gastronomici e si attesta: secondo classificaro junior, argento concorso provinciale "Cuochi Romagnoli", terzo classificato al "Culinary world cup 2022" in Lussemburgo, terzo calissificato ai Campionati nazionali Fic 2023.

Ad oggi è laureando in Gastronomia presso l'Università "Mercatorum" di Roma e, a soli 21 anni, è membro della Federazione italiana cuochi (Fic), dell'associazione "Cuochi romagnoli", dell'equipe ufficiale "Cuochi Emilia-Romagna".