

Gabriele Marrangoni: «Arriva il “banchetto a filiera corta”».

Il progetto è stato presentato a Montesilvano come scelta definitiva

della Country House “Borgo Spoltino” di Mosciano Sant’Angelo.

Martedì 17 novembre 2015 - Si può celebrare una ricorrenza con un “banchetto a filiera corta”, in cui **la qualità del prodotto non vada a incidere negativamente sulla quantità o sul prezzo finale**. Lo assicura Gabriele Marrangoni, patron della Country House “Borgo Spoltino” di Mosciano Sant’Angelo (Te): in occasione del suo *cooking show* di sabato scorso 14 novembre a Montesilvano, nella XVII fiera “Sposi del nuovo millennio”, ha annunciato di aver preso una strada definitiva nella gestione dei banchetti da cerimonia.

«Quando si vuole festeggiare un evento personale e onorare così anche il valore sacro della convivialità, è giusto farlo in piena armonia con il territorio - ha spiegato Gabriele Marrangoni alle 250 persone presenti, mentre con suo figlio Alessio preparava in diretta un assaggio di polenta di farro con lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e porcini secchi - Se un ristoratore si avvale della giusta rete di produttori e di fornitori locali, esclusivamente di fiducia e dalla comprovata professionalità, può soddisfare i tantissimi invitati di un banchetto tanto nella quantità delle porzioni quanto nella genuinità del loro sapore, senza che questa scelta vada a incidere eccessivamente sul prezzo finale. Anzi, **il “banchetto a filiera corta” non solo sostiene la biodiversità dell’agroalimentare locale, ma mantiene il pieno rispetto dell’ambiente, visto che i trasporti sono ridotti al minimo e i prodotti non vengono stipati in celle frigo bensì lasciati maturare naturalmente per assecondarne la stagionalità**».

Il progetto del “banchetto a filiera corta” è stato perfezionato negli ultimi dieci anni dallo “scièf” Marrangoni e dal suo staff, in primis i genitori Ennio e Graziella, la sua compagna Adriana Lonigro e il maître di Borgo Spoltino Gabriele Ruffini, anche tramite un lavoro incessante di promozione dei prodotti locali e soprattutto la coltivazione di un orto di circa un ettaro, pieno di ortaggi e verdure, 150 piante di ulivo e un frutteto di varietà antiche, in prevalenza fichi, utilizzati per il libretto di fichi, tipico dei Comuni di Mosciano e Bellante.

Proprio per questa sensibilità nella divulgazione della cultura enogastronomica del territorio abruzzese, anche all’estero, solo nel 2015 Gabriele Marrangoni è stato insignito della fascia dell’Ordine dei Cavalieri dei maccheroni alla chitarra a febbraio, e ha ricevuto la prima chiocciola Slow Food per “Borgo Spoltino” in autunno. A maggio ha inoltre gestito il ristorante regionale dell’Abruzzo allestito nello spazio Eataly di Expo e nel mese di agosto ha condotto alcune sessioni di corsi di cucina in Eataly Brasil a San Paolo.