

“LA MATRICIANA PER GLI ABRUZZESI DEL TRENINO” - Chef d’eccezione Luca Erioldi -

La Libera Associazione Abruzzesi del Trentino Alto Adige presieduta da Sergio Paolo Sciullo della Rocca, Ambasciatore d’Abruzzo nel Mondo, ha tenuto a Bolzano la seconda edizione della sagra della salsiccia, alla quale hanno partecipato numerosi soci provenienti dalle varie località della regione trentina. L’appuntamento gastronomico è stato preceduto ed accompagnato da un piatto tipico della tradizione abruzzese “la pasta all’Amatriciana” preparato con rara perizia e nel rispetto delle antiche tradizioni dallo Chef Luca Erioldi allievo del grande maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi, coadiuvato dal cuoco Luigino Villalta. Giova ricordare in questa circostanza che Amatrice comune recentemente terremotato, sino al 1927 era inserito nella provincia di L’Aquila nell’Abruzzo Ulteriore. Noi auspichiamo sempre che in occasione di una prossima ridefinizione dei territori che l’Abruzzo Ulteriore oggi inserito ingiustamente nella Regione Lazio possa rientrare presto per motivi etnici e culturali nei confini storici della Terra d’Abruzzo. Il presidente Sciullo della Rocca al termine della sagra ha ringraziato lo Chef Luca per avere espresso una maestria altamente qualificata alla sequela del grande interprete della cucina tradizionale Alain Ducasse, elogiando contestualmente i soci, Daniela Zaninelli, Elisabetta D’Aurelio, Marco Timperio, Gabriele Antinarella e Marina Natale per aver curato l’organizzazione di questo importante evento annuale.

ALLEGATE: Foto di Foto Arte Asmodeo Rennes



