

ORDINATI 4 NUOVI CAVALIERI DEI MACCHERONI ALLA CHITARRA



L'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarranei giorni scorsi ha insignito quattro nuovi cavalieri nelle persone di **Dino Mastrocola** Magnifico Rettore dell'Università degli studi di Teramo, **Nicola D'Auria** Presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, **Marco Caldorachef** del ristorante Caldora PuntaVallevò di Rocca S. Giovanni e **Roberto Di Giovannantonio** chef del ristorante Podere Marcantò di Mosciano Sant'Angelo.

L'ordinazione dei quattro cavalieri che si sono particolarmente distinti per l'attività di valorizzazione dell'enogastronomia abruzzese, si è svolta a margine del convegno dal titolo "Enogastronomia e sviluppo del territorio: ad ogni chitarra il suo vino" introdotto dal presidente dell'Ordine **Lorenzo Ferretti** e moderato dal segretario **Mimmo Russi**, che ha visto come relatori oltre a Dino Mastrocola e a Nicola D'Auria, anche il professor **Leonardo Seghetti**, enogastronomo e tecnologo alimentare e **Mimmo D'Alessio** vicepresidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

A conclusione dei lavori è stato eletto anche il nuovo Consiglio Direttivo dell'Ordine composto da: **Patrizia Corradetti**, **Mimmo D'Alessio**, **Massimo Di Cintio**, **Andrea Di Felice**, **Gabriele Di Francesco**, **Lorenzo Ferretti**, **Lorenzo Pace**, **Domenico Russi**, **Leonardo Seghetti** e **Giuseppe Tinari**.

L'Ordine e la Chitarra

L'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra in Abruzzo è stato costituito nell'ottobre 2013 su iniziativa dell'Unione Cuochi Abruzzesi (UCA) con l'obiettivo di favorire la diffusione, lo studio, la ricerca e la promozione dei "Maccheroni alla Chitarra", la preparazione artigianale che più di ogni altra rappresenta l'enogastronomia abruzzese che, nella sua attuale formulazione, nasce nella seconda metà del 1700 dopo l'invenzione del cosiddetto "maccarunare"- anche detto "carrature" (dal francese carrer, squadrare regolarmente) - ossia il telaio rettangolare in legno attraversato da fili di metallo distanti 2 cm. sui quali viene stesa la sfoglia di pasta la cui pressione esercitata attraverso il mattarello ne determina la forma.