

L'EVENTO

## Gelato nel Piatto, i nostri chef danno spettacolo

PESCARA - Gli chef abruzzesi saranno i protagonisti, della seconda edizione internazionale del Gelato nel Piatto, iniziativa ideata a Parma e che riunisce cento grandi cuochi di tutto il mondo. Da Hong Kong partecipano due abruzzesi: Massimo Pasquarelli, primo chef italiano con la stella Michelin in Asia e il chietino Marco Medaglia. Da Providence, Stati Uniti, Walter Potenza di Giulianova. Inoltre l'evento vede la partecipazione anche degli chef abruzzesi Di Bernardo (che lavora a Rimini), Donatelli (da Roma) e Zunica (da Civitella del Tronto). Tutti prepareranno un gelato d'alta gastronomia con prosciutto di Parma, parmigiano-reggiano e altri prodotti Dop. Il Gelato nel Piatto intende promuovere il gelato non solo come dolce

ma come piatto completo, dall'antipasto al contorno, in sostituzione o parte integrante di una portata nel menu. L'evento è promosso dal giornale on-line InformaCibo diretto dall'abruzzese Donato Troiano, con il sostegno di Alma (scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi), Parma Alimentare (il consorzio che si propone di sostenere in Italia e nel mondo i prodotti alimentari tipici) e Fiere di Parma (che organizza Cibus e Cibus Tour). L'iniziativa è partita ieri e andrà avanti fino a domenica 24 luglio e, come detto, vede la partecipazione di sei grandi chef abruzzesi che hanno ideato ciascuno un gustoso Gelato nel Piatto.

Marco Medaglia, nato a Chieti è lo chef di Aqua Roma a Honh Kong, uno dei

migliori ristoranti della città. Il giuliese Walter Potenza lavora invece a Providence, capitale dello Stato del Rhode Island negli Stati Uniti. Massimo Pasquarelli, nato in Svizzera ma abruzzese di Pizzoferrato con studi alla Scuola alberghiera di Villa Santa Maria è executive chef al The Aberdeen Marina Club di Hong Kong, ed è il primo chef italiano a vantare una stella Michelin in Asia. Francesco Donatelli, è nato a Roma ma è di Villa Santa Maria, dove risiedono i famigliari. Dal ristorante La Dolce Vita del Grand Hotel Rimini, arriva Claudio Di Bernardo, originario dell'Abruzzo ma romagnolo d'adozione. Infine il ristorante Zunica 1880 di Civitella del Tronto è presente con Daniele Zunica.