

7 Chef per Amatrice, a Roma l'alta cucina al servizio della solidarietà

scritto da Silvia Iacocagni | 06/10/2017

#ADGperilfuturo



Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto
e Istituto Alberghiero di Amatrice:
insieme per fare Formazione

7 Chef per Amatrice

AMBASCIATORI
DEL GUSTO

2 Ottobre 2017 | ore 20,00

Serata di beneficenza per raccogliere fondi da destinare
all'Istituto Alberghiero di Amatrice
per un progetto di formazione.



ANTONELLOCOLONNAopen
Roma
Scalinata di via Milano 9/a



L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e l'Istituto alberghiero di Amatrice insieme per fare formazione in una serata di beneficenza.

7 Chef per Amatrice si è svolto a Roma lo scorso 2 ottobre, in occasione del primo congresso nazionale *"Italia Mondo - andata e ritorno"*. Al **Palazzo delle Esposizioni** gli **Ambasciatori del Gusto**, aderenti all'associazione che rappresenta e promuove il concetto italiano di cucina, hanno discusso quattro temi critici per il settore della ristorazione: la fiscalità, la formazione, il Made in Italy e la sfida del cibo italiano.

Presso la sede del **Ristorante Antonello Colonna Open** hanno partecipato alcuni dei principali associati, tra cui **Carlo Cracco, Cristina Bowerman, Enrico Bartolini, Niko Romito, Luca Fantin** e il padrone di casa **Antonello Colonna**.

7 Chef per Amatrice, a Roma l'alta cucina e il dibattito

La presidentessa dell'associazione, [Cristina Bowerman](#) ha sottolineato quanto ormai la cucina italiana sia diventata una *food economy* sempre più importante e che gli [chef del nostro Paese](#) hanno preso coscienza della necessità e utilità di un dialogo costante con le istituzioni e tutti i settori della filiera del cibo. Il convegno, infatti, è stato il primo atto per consolidare un rapporto costruttivo con le stesse istituzioni per lo sviluppo del comparto.

Verso le 20.00, l'evento ha assunto un carattere di convivialità, spostandosi al quarto piano del Palazzo dove era stata organizzata una "**cena a isole gastronomiche**" preparata da sette maestri della cucina italiana i quali, con le loro personali rivisitazioni della tradizionale amatriciana, hanno aiutato la raccolta fondi per un progetto didattico e formativo in collaborazione con l'[Istituto alberghiero di Amatrice](#).

I docenti che guideranno gli studenti saranno proprio gli **Ambasciatori del Gusto**, con moduli tematici sulle preparazioni delle materie prime, le cotture speciali, l'utilizzo di strumenti innovativi, la gestione della cucina e con attività pratiche sul servizio in sala. Le lezioni percorreranno l'intero processo di creazione di una cena, dall'ideazione del menù alla realizzazione del piatto, dalla scelta della presentazione della mise en place fino al servizio al tavolo.

Gli chef della cena a isole gastronomiche

Gli artefici di questa cena stellata sono stati **Antonello Colonna** con i suoi tortellini "*Ama - trice 2. a capo*", **Enrico Bartolini** con gli "*Gnocchi di amatriciana con tenerezza di vitello e salsa tradizionale*", i fratelli **Francesco e Salvatore Salvo** con la loro pizza "*Il Vesuvio incontra Amatrice*", la siciliana **Martina Caruso** che ha sostituito la pasta con il "*Cous Cous all'Amatriciana*", **Pietro Leeman** con la rivisitata "*Amatriciana Vegetariana*" ed infine [Paolo Brunelli](#) che con "*Sibillino*" ha portato il gelato tradizionale italiano con la mandorla della Val di Noto mescolato a prodotti delle zone terremotate.

Quella di lunedì sera è stata una cena di solidarietà rivolta a chi crede nel futuro della formazione, nella forza dell'eccellenza e in ciò che fa grande l'Italia nel mondo.