CHEF PROTAGONISTA IN TV

I SIMBOLI Manuel ha portato in studio una foto del Gran Sasso, le ceramiche di Castelli e un'ampolla con l'acqua delle nostra montagna

Con Manuel Di Stefano vince tutto il territorio

Sconfitta ai punti nella trasmissione di Borghese. Ma ottima promozione dell'Abruzzo e dei suoi prodotti

ISOLA – La sfida ai fornelli di fronte ad **Alessandro Borghese** è finita con una sconfitta (sul filo di lana, sia chiaro) nei confronti dell'avversaria emiliano-romagnola ma, parlare ugualmente di vittoria per lo chef isolano **Manuel Di Stefano**, non è affatto retorica. Una vittoria di tutto il territorio, teramano e abruzzese, che grazie alla performance del cuoco del ristorante "La Goccia" di Trignano, è stato promosso in maniera eccellente. Non solo grazie alle ricette portate in studio da Manuel ma anche grazie ai suoi modi gentili e ai suoi continui richiami al territorio e alle sue peculiarità ambientali ed enogastronomiche. Un successo riconosciuto da tutti, soprattutto sui social network, e che è stato festeggiato giovedì sera nel Centro d'aggregazione giovanile dell'associazione Le Tre Porte, dove tanti cittadini (nonostante le neve copiosa) hanno incontrato lo chef che ha raccontato la sua esperienza in Tv, svelando qualche piccolo retroscena.

Manuel Di Stefano durante l'incontro con i cittadini di Isola e durante lo show di Borghese

LA SFIDA. Giovedì sera, quindi, l'Abruzzo e il Teramano sono stati grandi protagonisti durante le popolare trasmissione "Cuochi d'Italia", condotta da Alessandro Borghese. La puntata ha visto Manuel sfidare la concorrente dell'Emilia Romagna che si è imposta per appena due punti (31 a 29) grazie alla ricetta dei cappelletti in brodo. Ma, il nostro chef, ha risposto per le rime presentando uno dei piatti tipici del nostro territorio: "le scrippelle 'mbusse". E la sua performance non si è limitata alla preparazione dei piatti. Il suo è stato un vero e proprio inno al nostro territorio, con la foto del Gran Sasso che campeggiava nella sua postazione, con le ceramiche di Castelli utilizzate per l'impiattamento e con un'ampolla dell'acqua del Gran Sasso, portata fino a Milano per utilizzarla durante la preparazione delle ricette. Poi, ancora, il richiamo ai tanti prodotti del territorio utilizzati durante la sfida e la parola "Abruzzo" che è risuonata più volte negli studi televisivi di Tv8. Insomma, un promozione territoriale a livello nazionale degna del miglior marketing. E figlia dell'amore di Manuel nei confronti della nostra terra e delle sue peculiarità.

L'OMAGGIO. Concetti, questi ultimi, che sono stati al centro dell'incontro che si è svolto al Centro di aggregazione giovanile di Isola. In cui Manuel ha risposto alle tante domande dei cittadini intervenuti e che, alla fine, nonostante la sconfitta, si è trasformato in una grande festa. E non poteva essere altrimenti.

Pietro Colantoni

IL COMMENTO
di MARCELLO MARANELLA

LA SEMPLICITÀ CHE CI ONORA

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA. *Gentilezza nei modi e orgoglio di essere abruzzese affidati ad una foto del Gran Sasso d'Italia accompagnata da una bottiglietta di quell'acqua preziosa, a un piatto decorato a mano da un bravo artigiano di Castelli di cui ha fatto pure il nome e a un sorriso largo e genuino come se volesse apporre la firma al marchio dell'accoglienza gradevole e accattivante alle pendici della montagna più alta dell'Appennino. Tu si na cosa grande gli avrebbe cantato Domenico Modugno perché porti con te una ventata di poesia e di buon gusto del vivere in una comunità. Un perfetto interprete dello slogan Abruzzo regione verde d'Europa. Uno stimolo per l'Ente regione a rifarsi i conti per reclamizzare ed esaltare la vera anima d'Abruzzo. Manuel Di Stefano ha parlato con il cuore e la mente liberi dalle ansie e dalle polemiche quotidiane. Come se l'acqua del Gran Sasso non fosse in pericolo. Come se ai Prati di Tivo tutto funzionasse a regola d'arte. Come se la ricostruzione post sisma appartenesse al passato. Credo di andare a trovarlo presto questo giovane e sensibile ambasciatore abruzzese che ci stupisce con la sua fierezza di cuoco e la sua indole positiva.*

http://jazzinfall.blogspot.com