Mosciano. Gabriele Marrangoni, prima chiocciola a “Borgo Spoltino”.

Dopo oltre 15 anni di collaborazione con Slow Food, lo “sciéf” di Mosciano Sant’Angelo

riceve l’ambito riconoscimento dalla Guida Osterie d’Italia 2016.

Mosciano Sant’Angelo, 22 settembre 2015 – Lo “sciéf” patron della Country House “Borgo Spoltino” di Mosciano Sant’Angelo (Te) Gabriele Marrangoni è appena tornato dalla rassegna gastronomica “Cheese” di Bra (Cn), dove lunedì 21 settembre Slow Food Editore ha presentato la nuova guida “Osterie d’Italia”, in libreria dal 23 settembre.

È con l’edizione 2016 della guida “Osterie d’Italia” che Slow Food conferisce alla Country House Borgo Spoltino di Gabriele Marrangoni la sua prima chiocciola, per mano dei curatori della guida Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, del fondatore di Slow Food Italia Carlo Petrini e del fiduciario della Condotta Giulianova-Val Vibrata Gabriele Ruffini. «Da una grande passione per il proprio lavoro e per il territorio nasce una squadra affiatata che fa della qualità e dell’ospitalità una vera missione» è la motivazione che si legge sulla pergamena.

Adesso, insieme a quella conferita a Gennaro D’Ignazio del ristorante rosetano “La vecchia Marina” (anche lui nella foto), l’Abruzzo conta sette chiocciole.

L’attività con Slow Food di Gabriele Marrangoni, che dal 2003 è titolare della Country House “Borgo Spoltino”, è iniziata nel 1999 con numerosissime iniziative in qualità di operatore culturale, cuoco e promotore del territorio in Italia e all’estero. Spiccano in maniera particolare le due più recenti: **nel primo mese di Expo, a maggio 2015, Marrangoni ha gestito il ristorante regionale dell’Abruzzo allestito nello spazio Eataly**, dietro segnalazione dei vertici di Slow Food Abruzzo e Molise Eliodoro D’Orazio (presidente) e Raffaele Cavallo (segretario). Qui, una squadra di 10 giovani preparati sulla cucina tradizionale teramana da “mamma Graziella” ha preparato dal vivo 1100 mazzarelle, 6mila piatti di maccheroni alla chitarra (con 180 Kg di pallottine realizzate a vista) in salsa classica alle 3 carni, 600 piatti di pappicci, 3mila piatti di maltagliati al tartufo scorzone, 500 Kg di pecora “alla callara” e 200 Kg di pizzadolce, raccontando l’Abruzzo in cinque lingue ai visitatori di Eataly in Expo e utilizzando anche Presidi Slow Food come la farina di grano solina e le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio.

Nel mese di agosto Marrangoni è inoltre stato invitato da Eataly a condurre alcune sessioni di corsi di cucina in Eataly Brasil a San Paolo, doveha insegnato a un gruppo di 25 appassionati a realizzare dei piatti utilizzando sia prodotti tipici brasiliani sia eccellenze italiane, valorizzando in particolare l’olio extravergine di oliva e riuscendo a raccontare l’Italia attraverso le peculiarità della cucina regionale abruzzese. Tra i piatti protagonisti della sessione di lezioni: la cipolla di Ituporanga cotta al sale, con crema di zucca, zenzero e perle di tapioca al balsamico tradizionale; il risotto con porcini secchi e vongole di Florianopolis, mantecato con olio extravergine di oliva; e il filetto di Namorado (un pesce molto comune) in guazzetto di porri, patate e olive taggiasche.