



Imperiale d'Abruzzo: la tradizione dall'aperitivo al dolce

Sicuramente uno degli stand abruzzesi più visitati in questo Cibus 2016. Merito dello chef Carmine Ferretti (un'immagine davvero caratteristica la sua), intento a preparare e offrire, senza sosta, alcune specialità della cucina regionale. Ma merito del gran lavoro di tutto lo staff di Imperiale d'Abruzzo. L'azienda di Pianella (Pescara) riprende la tradizione agricola/contadina della famiglia Pagliaricci, con radici nel lontanissimo 1693. Un passato rinnovato, grazie a una costante ricerca della qualità e un'attenzione per l'intera filiera. Tutte prelibatezze rigorosamente locali e cento per cento "nature", apprezzatissime dal mercato estero. Una proposta che va dall'aperitivo al dolce che accompagna il caffè. Il catalogo abbraccia le creme, che trovano il loro giusto

abbinamento con formaggi e salumi, la pasta, in più formati e categorie... Fiore all'occhiello è quella di Khorasan Saragolla, con un minimo indice glicemico e un basso tenore di glutine. E poi le passate, la particolarità dei datterini in salsa di pomodoro a pera, l'olio con ben quattro referenze (Imperiale classica, Dop, Bio, e Imperatore. Quest'ultimo reduce da un bel successo nell'ultima edizione del concorso L'orciolo d'oro). Non può mancare il vino, nelle declinazioni Montepulciano d'Abruzzo, Chardonnay, Rosso Imperiale e Pecorino. Infine un vero e proprio universo di dolcezze: cantucci, anicini, amaretti, più alcune ricette rivisitate con estrema intelligenza. Come nel caso dei bocconotti, delle crostatine e dei biscotti da inzuppo, dove lo zucchero è sostituito dal mosto cotto, altra perla della produzione.



Danilo Cortellini, abruzzese e chef dell'Ambasciata italiana a Londra, estimatore di Imperiale d'Abruzzo



IN ALTO IL TEAM DI IMPERIALE D'ABRUZZO: DA SINISTRA MASSIMILIANO PAGLIARICCI, ZORICA DIMITROVA, LO CHEF CARMINE FERRETTI, ALESSIO MARINI, MANUELA DI TULLIO E GABRIELLA DE MATTIA