ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Green Food Week, a L’Aquila lo show cooking di Franciosi per il Meatless Day

15 Aprile 2026



L’AQUILA – “In scia con il progetto ‘Quote’ lavoreremo sui vegetali che gli altopiani abruzzesi ci offrono in questa stagione, costruendo un piatto capace di esprimere profondità e identità senza passare dall’utilizzo della carne. L’idea è quella di restituire nel piatto il carattere di un paesaggio, valorizzando ingredienti semplici ma ricchi di struttura e di memoria”.

Così lo chef del ristorante Mammarossa di Avezzano, **Franco Franciosi**, alla vigilia del Meatless Day, l'appuntamento centrale della Green Food Week organizzato da ADSU L'Aquila, durante il quale sarà protagonista di uno show cooking nella mensa universitaria di Coppito. Per l'occasione Franciosi sarà intervistato dal giornalista Marco Signori, direttore di Virtù Quotidiane, quotidiano digitale abruzzese dedicato ai temi dell'enogastronomia, del turismo e del territorio.

L'intervento si inserisce nel solco del progetto "Quote", il percorso con cui Franciosi racconta l'Abruzzo per altitudini e micro-territori, trasformando paesaggi e produzioni locali in una vera e propria mappa gastronomica. Un viaggio capace di "riscoprire prodotti dimenticati, quelli che caratterizzavano la vita quotidiana di un tempo, e specie vegetali commestibili".

"Partiremo dal porro e da una selezione di brassicacee – spiega lo chef abruzzese – lavorando su primizie primaverili tostate in forno per ottenere un brodo vegetale con una consistenza particolarmente intensa, che costituirà la base al risotto. A dare ulteriore profondità al piatto sarà anche un formaggio erborinato di mucca di Campo Felice, capace di sostenere la parte vegetale e di legare il piatto al territorio".

La giornata clou della Green Food Week si inserisce in un'iniziativa che, per tutta la settimana, propone nelle mense universitarie un menù dedicato, a base di ricette prevalentemente vegetali e preparate con prodotti del territorio. All'appuntamento prenderà parte **anche il content creator abruzzese Hugo Mosquera, in arte Sonounfregnoabruzzese,** seguito da oltre 200mila follower, testimonial del Meatless Day e voce capace di raccontare il territorio attraverso i linguaggi della comunicazione digitale.

Nel piatto di Franciosi presentato nell'ambito della Green Food Week, del resto, la sostenibilità non si esaurisce nell'idea di un piatto senza carne, ma coincide con una più ampia valorizzazione delle eccellenze agroalimentari abruzzesi: dagli ortaggi del Fucino allo Zafferano dell'Aquila DOP, dalle lenticchie di Santo Stefano ai fagioli di Paganica, dagli oli delle colline teatine e teramane ai grandi vini regionali, fino ai formaggi della tradizione pastorale come il Canestrato di Castel del Monte o l'erborinato di Campo Felice, protagonista dello show cooking.

Ed è proprio questa la trama profonda che lega il progetto "Quote" alla cucina di Mammarossa: fare dell'enogastronomia uno strumento di racconto del territorio, della sua biodiversità e delle sue identità produttive, rileggendole in chiave contemporanea. "L'obiettivo – conclude lo chef – è disegnare le coordinate gastronomiche dell'Abruzzo con un lavoro di ricerca sul territorio che metta insieme prodotti agricoli, allevamenti, tradizioni locali".