

A Teramo il primo Festival dell'Arrosticino d'Abruzzo consacra i migliori con lo chef Tomei

30 Giugno 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Braci incandescenti, profumi avvolgenti e un'atmosfera festosa hanno acceso l'ultima serata di Rustell', il primo e inedito Festival dell'Arrosticino d'Abruzzo, andato in scena nel fine settimana a Teramo, concludendosi ieri sera con una straordinaria partecipazione di pubblico.

Per il terzo giorno consecutivo, il Parco Fluviale De Carolis è stato letteralmente invaso da visitatori e appassionati, accorsi per celebrare uno dei simboli gastronomici più amati dell'intera regione: l'arrosticino.

Rustell' è stato capace di unire gastronomia, cultura e senso di comunità in un'unica grande festa popolare, ideato e organizzato dalle tenaci donne dell'associazione ParADiso, profondamente legate al territorio e alla sua valorizzazione. Questa associazione nasce come un sentito tributo alla memoria di **Pasquale Cordoni**, chef e patron dello storico ristorante

La Granseola nel cuore di Teramo, e di **Adele Cordoni**, sua cugina.

Il momento clou si è svolto nel tardo pomeriggio di ieri, quando ha preso il via la gara finale tra i produttori, sotto lo sguardo attento della giuria guidata dallo chef stellato **Cristiano Tomei**. Al suo fianco, anche la dirigente scolastica **Maria Letizia Fatigati** del polo scientifico di Teramo e del Liceo Artistico, incaricata di consegnare il prestigioso premio “Arrosticino d’Oro”.

Il riconoscimento, denominato “Torsione d’Amore”, è una scultura in materiale ceramico ispirata alla forma elicoidale dell’arrosticino: un’opera nata dalla collaborazione tra il Liceo Artistico di Teramo e l’Istituto d’Arte di Castelli, a sottolineare il forte coinvolgimento del mondo scolastico nel progetto.

In gara sette produttori: dalla provincia dell’Aquila San Pio Carni e F.lli Rovo Carni, dalla provincia di Chieti Macelleria Campitelli, dalla provincia di Pescara L’Asso dell’Arrosticino e Scannella Arrosticini, dalla provincia di Teramo Azienda Agricola Boromei Enrico e G&G.

I partecipanti hanno dato prova di grande abilità e qualità nella proposta dei loro arrostitini, anche se alcune cotture hanno lievemente penalizzato l’esito finale. L’impressione generale è stata comunque ottima, con un livello medio-alto apprezzato unanimemente dalla giuria.

Lo chef Tomei, oltre a portare la sua esperienza e il suo carisma, ha saputo intrattenere con ironia e calore il pubblico presente, raccontando anche del suo affetto per l’Abruzzo: a casa, infatti, possiede una canalina in acciaio dedicata esclusivamente alla cottura degli arrostitini. Un piccolo dettaglio che, nelle sue parole, è diventato un vero e proprio attestato d’amore per la regione.

Con **Gianluca Pierannunzi** nelle vesti di brillante conduttore e la travolgente comicità di Stellina, la serata si è conclusa in un clima di grande entusiasmo e allegria, regalando al pubblico un finale spumeggiante e partecipato. In virtù del suo ruolo, Tomei ha avuto diritto a un voto speciale per assegnare un premio personale al produttore che, più di tutti, gli ha trasmesso emozione, originalità e senso del territorio: il riconoscimento è andato a F.lli Rovo Carni.

Il primo premio assoluto, invece, è stato attribuito all’unanimità al produttore locale G&G, autentico orgoglio teramano.

“Tre giorni di puro gusto e divertimento – ha detto la presidente dell’associazione organizzatrice, **Franca Cordoni** – hanno animato il parco fluviale, mettendo al centro

l'Abruzzo e il suo folklore, e richiamando visitatori da tutte le province”.

Anche **Federica Cordoni**, figlia di Pasquale, ha voluto raccontare la nascita di Rustell': "L'idea del Festival nasce dalla volontà di valorizzare, proprio qui dove è nato, un prodotto che ormai sta conquistando l'Italia e il mondo. È stato un progetto più complesso del previsto - ha spiegato - perché coinvolge scuole, imprese e operatori commerciali in modo profondo”.

