



“ATRI A TAVOLA”, IL MEGLIO DELLA GASTRONOMIA NELLA CITTÀ DUCALE

11 Luglio 2019 

ATRI – C'è attesa nella città ducale per la XVII edizione di Atri a Tavola, una rassegna prestigiosa in grado di accogliere per quattro giorni, il meglio della gastronomia.

Una manifestazione caratterizzata da incontri con numerosi ospiti, cultura, musica e intrattenimento con il cibo come elemento centrale.

Come sempre quattro le giornate della rassegna: il 12 e 13 luglio e poi il 12 e 13 agosto.

La manifestazione, ideata dalla PromoEventi, da qualche anno è organizzata in stretta sinergia con l'amministrazione comunale e per il 12 luglio, dalle 21,30, prevede, l'apertura della serata alla presenza del rettore dell'Università degli studi di Teramo, **Dino Mastrocola**, il quale illustrerà l'offerta formativa nel settore agrario ed enogastronomico e parlerà dell'importanza della ricerca nel settore.

Con lui, oltre al sindaco di Atri, **Piergiorgio Ferretti**, ci sarà il consigliere regionale **Pietro Quaresimale**. Salirà poi sul palco lo scrittore **Giampiero Margiovanni** con l'editore **Arturo Bernava** per presentare il libro *Ossa*, quindi si parlerà di formaggio con il produttore **Nunzio Marcelli**, il quale racconterà la sua storia di vita.

La serata sarà poi dedicata all'inclusione, protagonisti saranno i ragazzi della fattoria sociale Rurabilandia, i quali terranno uno show cooking e ai piatti preparati verranno abbinati i vini di un'azienda locale.

Il menu proposto è a km zero e prevede come antipasti “Lu Ciabbotte”, bieta con patate, cicoria con pancetta e uova, polpettine di pane e ricotta e frittelline della fattoria; come primo i maccheroni alla chitarra teramana con pallottine, per secondo spezzatino di pollo con patate e peperoni e per contorno patate dorate e insalata verde. Prevista anche la pizza dolce abruzzese.

A preparare i piatti lo chef **Angelo D'Alesio** e l'aiuto cuoca **Lorella Centorame**.

Ad arricchire la serata la musica di **Pierluca Castagna**, in arte Piermix, il quale è molto legato umanamente all'esperienza di Rurabilandia.

Sabato 13 il protagonista sarà il melograno con tre libri a tema e uno show cooking dedicato,



a cura dello chef **Luigi Ferri**.

Durante le due giornate, come sempre, lungo Corso Elio Adriano, denominata via del Gusto, ci saranno oltre 50 espositori con prodotti tipici del territorio. Una sorta di boutique del gusto "made in Abruzzo". Un'occasione imperdibile per riscoprire i sapori autentici della tradizione, con la possibilità di provarli e acquistarli direttamente dalle mani dei produttori: formaggi e salumi, paste e farine, zafferano, tartufi, confetture, liquirizia, dolci, vini e liquori, olii, erbe aromatiche, condimenti e prodotti di cosmesi.

Ad aprire la serata di sabato ci saranno alcuni referenti del progetto Mit (Mercato Itinerante della Terra) i quali racconteranno gli obiettivi del loro agire, seguirà poi la presentazione di tre libri: *Non ci salveranno i melograni* di **Maristella Lippolis**; *Peppino e la Perfezione del Melograno* di **Lina Ranalli** e *La pazienza dei Melograni* di **Alessandra Angelucci**.

Al termine lo chef Luigi Ferri, durante il suo show-cooking, preparerà il tortello al caprino di Atri, liquirizia e citronette al melograno come primo piatto, per secondo proporrà un piatto a base di maiale, melograno, zucchine e gorgonzola e per dolce il "Fruttolo al melograno di mio figlio con cacao croccante, banana e zafferano".

Sul palco salirà anche l'artista scultore atrianno **Ugo Assogna** il quale mostrerà alcuni suoi lavori ispirati al cibo e racchiusi nel progetto Sophia stone's food e sarà possibile ammirare la sua arte in una bottega allestita lungo corso Elio Adriano.

Ad allietare la serata, dal palco di Piazza Duomo, la musica del gruppo Sounds Better, live band che propone i successi degli anni '80. Lungo il Corso suoneranno anche **Rocco Ferri** e **Paolo Mazziotti** in duo acustico e in Piazza Martella, dalle 21, ci sarà una cover band di Ligabue.

Atri a Tavola è un evento molto conosciuto a livello regionale e non solo e che negli anni ha ottenuto la Medaglia da parte del presidente della Repubblica e vari patrocini ministeriali, caratterizzandosi per il forte connubio tra l'enogastronomia di qualità e la cultura.

Si tratta di un Festival vivo e partecipativo che prende spunto dalla contaminazione in costante evoluzione tra cibo, arte e natura. Hanno calcato il palco della manifestazione ospiti noti a livello nazionale, chef stellati, sommelier, pasticceri, maestri pizzaioli, produttori, food blogger, testimonial e giornalisti per raccontare il lavoro, le storie e le novità nel mondo del cibo.

Tra questi **Luce Caponegro, Tessa Gelisio, Sandra Milo, Pamela Prati, Maurizio**



Mattioli, Gaia De Laurentis, Veronica Maya, Pino Strabioli, Anna Moroni, Gianfranco Vissani, Andy Luotto, Niko Romito e molti altri.

“Anche quest’anno l’offerta di Atri a Tavola è ricca e varia – dicono in una nota **Luciano Alonzo**, direttore artistico della manifestazione e **Domenico Felicione**, assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Atri – i ragazzi di Rurabilandia portano avanti, grazie al prezioso supporto di professionisti, attività di agricoltura, cucina e ristorazione e hanno espresso il desiderio di essere presenti sul palco di Atri a Tavola. Noi abbiamo deciso immediatamente di accogliere la loro richiesta per il loro esempio straordinario. Le due serate saranno ricche di ospiti come scrittori, artisti, produttori e musicisti per un programma vario e piacevole con l’obiettivo di valorizzare al meglio i prodotti del territorio e le aziende esistenti”.

“Per Rurabilandia la partecipazione ad Atri a Tavola – commenta il presidente della ASP 2, **Roberto Prosperi** – rappresenta una straordinaria vetrina per mostrare, fuori dai cancelli della nostra fattoria, ciò che i nostri ragazzi speciali sono stati in grado di creare in questi undici anni di attività. Un esempio di quanto l’inclusione sociale e lavorativa sia un valore aggiunto per le comunità in cui si realizza”.