

CONVEGNI, DEGUSTAZIONI, MENÙ SPECIALI: TERAMO SCOMMETTE SULL'ENOGASTRONOMIA

15 Maggio 2021



TERAMO - Enogastronomia in fermento a Teramo. La città sta vivendo un momento di risveglio e consapevolezza di quella che è una delle sue carte vincenti, giocata fino a oggi poco e a volte male: la cucina locale. La tradizione teramana vanta piatti che racchiudono gusto, cultura, storie antiche.

Ed è da qui che si vuole ripartire per rilanciare il territorio, per rimettere in moto una economia in affanno già prima del Covid, per vestire di nuova luce una città capoluogo rimasta immeritabilmente nell'ombra anche sotto il profilo enogastronomico.

Proprio la cucina sarà la scommessa dell'estate tramite un'azione corale che vede per la prima volta i ristoratori compattarsi ed aprire un dialogo con l'amministrazione comunale. La pandemia, probabilmente, ha dato a tutti modo di riflettere e comprendere che da soli non si va lontano. Da diverse settimane si sta lavorando su più fronti per pianificare il futuro, di medio e lungo termine, della città.

All'interno di Aria, l'associazione dei ristoratori presieduta da **Valerio Di Mattia**, è nato un

coordinamento di ristoratori teramani che ha avviato un confronto fitto con il Comune. Sul tavolo ci sono le strategie per l'estate alle porte e proprio l'enogastronomia si pone come bandiera della bella stagione.

Convegni, vie del gusto, mini tour cittadini alla scoperta dei prodotti locali, menù dedicati alla tradizione e all'innovazione: questo c'è in cantiere. Gli eventi e la costruzione di un percorso enogastronomico saranno inseriti all'interno di quello che è il contenitore di manifestazioni "Natura indomita": nell'estate 2020, nonostante la pandemia, è stata un successo scandito da stand, spettacoli e concerti nell'area verde del parco fluviale.

Impossibile non fare il bis visti i grandi numeri dello scorso anno, ma con la consapevolezza che serve una organizzazione ancor più meticolosa e solida. La parte del leone, quest'anno, la farà la cucina. Il Comune e ristoratori al momento non si sbilanciano su ciò che bolle in pentola, ma l'idea di base è di promuovere e far conoscere la cucina teramana al massimo e nelle sue espressioni migliori.

GLI EVENTI

La stagione estiva si aprirà con un convegno che vedrà esperti del settore confrontarsi sui prodotti e sulle tradizioni enogastronomiche locali: ci saranno nomi di spicco e rumors indicano la presenza di chef di livello internazionale.

Il centro storico, cuore di decine di trattorie e ristoranti che custodiscono e offrono il meglio della teramanità, sarà valorizzato con la chiusura al traffico di diverse strade già da giugno: saranno realizzate le vie del gusto per consentire ai locali di ospitare meglio e più comodamente i clienti.

Da via Capuani a via Stazio fino a Veneto, stop alle auto e via libera ai tavoli. Saranno organizzati dei mini tour in città per degustare prodotti locali d'eccellenza: dai vini ai formaggi, dalle carni all'olio, con momenti di approfondimento sulle origini e caratteristiche di ognuno. Si sta lavorando all'elaborazione di menù diversi che possano rispondere alle varie richieste: menù aperitivo, tradizionale e gourmet. Tutto con prodotti rigorosamente locali, sebbene reinterpretati in chiave moderna.

"La nascita del coordinamento all'interno di Aria segna un cambio di passo della ristorazione in città: ora abbiamo mezzi per avviare idee e progetti, condividerli con l'amministrazione, e provare a valorizzare la cucina teramana ancora poco conosciuta. La presenza nel coordinamento di giovani leve dalla grande preparazione e di ristoratori di più lungo corso è un enorme valore che ci consente di aprire gli orizzonti salvaguardando le tradizioni", spiega

a *Virtù Quotidiane* **Giorgio Chiarini**, titolare insieme al figlio **Antonio** della Vineria e fra i fondatori del coordinamento.

A credere fermamente che il rilancio economico e culturale della città possa e debba passare dalla cucina è l'amministrazione comunale: "Il dialogo coi ristoratori, che finalmente si sono uniti in un fronte comune, è centrale: con loro abbiamo avviato una fitta interlocuzione perché crediamo che l'enogastronomia, intesa come conoscenza del territorio e cultura del cibo, possa portare Teramo in alto. Come merita. Vogliamo far conoscere le eccellenze locali che nascono dalle tantissime micro aziende teramane e vengono poi servite nei ristoranti. Ma è un lavoro che va costruito con competenze e unità di intenti. L'estate teramana la stiamo pensando in questa ottica", commenta a Vq l'assessore al commercio e agli eventi **Antonio Filipponi**.

Gli eventi avranno una connotazione precisa: dal pomeriggio a sera. L'obiettivo è di richiamare l'attenzione non solo dei teramani ma anche e soprattutto dei tanti turisti che solitamente d'estate affollano le località costiere: dopo una giornata in spiaggia, la serata in città fra locali del centro, degustazioni, musei e siti archeologici aperti, musica ed eventi anche per i bambini al parco fluviale. Teramo prepara così la sua estate 2021.