



Dieci ristoratori si sfidano con le loro virtù teramane. Nella tenuta Arnese-Ceci si è ripetuto il rito

3 Maggio 2026 

TOSSICIA – Lo chef del Park Hotel Sporting di Teramo, **Cristian Fabri**, si è aggiudicato il Trofeo “Giornata virtuosa” con la sua interpretazione delle virtù teramane. La giornata del primo maggio nella tenuta di campagna della famiglia Arnese-Ceci, a Tossicia (Teramo), è tornata così a celebrare il piatto tipico della tradizione tra convivialità e sana competizione.

Un’organizzazione impeccabile dei padroni di casa, gli avvocati **Leonardo Arnese** e **Maria Ceci**, insieme al figlio **Pierludovico**, anche lui avvocato, ha permesso ai tantissimi ospiti di vivere una giornata che, nel segno dell’ospitalità e della condivisione che le virtù teramane storicamente evocano, ha visto confrontarsi dieci ristoratori con le loro personali interpretazioni di una ricetta che affonda le radici nella notte dei tempi.



La giuria coi padroni di casa

Hanno partecipato, oltre a Fabri, gli eredi di **Pasquale Cordoni** di Condito già Antico Cantinone, **Jacopo Divisi** di Entroterra trattoria sostenibile, **Marcello Schillaci** della Cantina di Porta Romana, **Massimiliano Di Gianvito** di Cafè Des Artistes di **Giulio Mercante**, **Gianluca Ricci** di Locanda San Michele proprio a Tossicia, **Federico Falconi** di Farmacia-Rimedi Liquidi e Alimenti, **Giovina Cimini** della Gastronomia La Casereccia, **Antonio Chiarini** de La Vineria Teramo e **Angelica Sacripante** del Ristorante Villa Umberto.

A “giudicarli”, ma solo per gioco, una giuria presieduta da **Fabio Capolla** e composta da **Emanuela Pistoia**, **Lorenzo Valleriani**, **Massimo Di Cintio** e **Alberto Orsini**. Nella speciale classifica, si sono piazzati poi ex aequo Gianluca Ricci e Jacopo Divisi, anche se la differenza di punteggio fra tutti e 10 i partecipanti è stata minima.

A Fabri è andata una coppa, dipinta dall’artista **Shandra Moscardelli**.

Ma la giornata non è stata ricca solo di virtù, e di tante altre prelibatezze salate: alla fine sono infatti stati serviti i dolci della tradizione, preparati anche home made da **Chiara Zippilli** e la pizza dogge, torta simbolo della tradizione teramana che è stata assemblata davanti agli occhi degli ospiti da **Carla De Iuliis**.



Un gesto che ha unito tecnica e narrazione, riportando in tavola un sapere domestico fatto di gesti tramandati e ingredienti semplici ma ricchi di significato: strati di pan di Spagna imbevuti con caffè, rum e alchermes, alternati a crema pasticcera gialla e al cioccolato, fino alla copertura soffice di panna montata.

Non è stata solo una dimostrazione, ma un momento di condivisione, in cui la preparazione diventa esperienza collettiva e occasione per riscoprire un dolce identitario del territorio teramano. Per tutti è stato un po' tornare ai ricordi d'infanzia e al modo silenzioso e preciso di fare le cose delle nonne. Gesti semplici, ma capaci di racchiudere tutta la bellezza e il significato della memoria.

Hanno preparato delle torte, autentiche opere d'arte, anche i pasticceri **Stefano Norcini** di Manari Caffè e **Giovanni Centini** di Centini Choccolate.



Presenti, tra gli altri, l'artista **Giuseppe Stampone**, l'ex ministro **Gianfranco Rotondi**, il prefetto **Fabrizio Stelo**, il comandante provinciale dei Carabinieri **Massimo Corradetti**, quello della Guardia di finanza **Vittorio De Blasio**, il consigliere regionale **Paolo Gatti**, la presidente della Camera di Commercio del Gran Sasso **Antonella Ballone** con il padre **Agostino**, l'ex parlamentare **Paolo Tancredi**, il presidente dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Abruzzo e Molise **Alfonso Cantone** e **Angelo Marcone**, vice sindaco di Roseto degli Abruzzi.

Grazie all'atmosfera calma e paradisiaca del luogo, profondamente armonico fra natura e spazi d'arte moderna e contemporanea fluidi e confortevoli, in linea con la sensibilità più intima dei padroni di casa, il gusto si è esaltato unitamente alla eccellenza della tradizione. "Con la giornata virtuosa continueremo a celebrare, omaggiare, cullare e proteggere la tradizione di opere e virtù teramane" ha detto Leonardo Arnese.

La disfida delle virtù teramane, una questione di mecenatismo gastronomico

Il celebre piatto "svuotadispenza" – guai a chiamarlo zuppa, men che meno minestrone – , storicamente considerato anche rito propiziatorio, segna la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Per questo, si usava utilizzare i legumi secchi come fave, piselli, ceci, lenticchie e



fagioli, e gli avanzi della pasta sia secca che fresca, per questo di diverse forme e dimensioni, insieme alle primizie dell'orto come bietola, zucchine, carciofi, patate, cipolle, asparagi, spinaci, cicoria, agretti, borragine, carote, sedano, finocchio. Il tutto arricchito da una serie di erbe aromatiche, che giocano un ruolo fondamentale, e insaporito dall'osso del prosciutto.

La particolarità della ricetta, che la rende anche piuttosto lunga e complessa, è rappresentata dal fatto che i vari elementi vengono cotti singolarmente, solo infine assemblati. Un modo, insomma, non solo per non sprecare cibo, ma anche un auspicio per un'estate ricca e generosa.