

G7 di Pescara, lo stellato Villa Maiella delizierà i palati dei grandi della Terra

17 Ottobre 2024



PESCARA – Il ristorante Villa Maiella si scalda per allietare i palati dei grandi della Terra. Sarà la famiglia Tinari del ristorante stellato di Guardiagrele (Chieti) a curare la cena di gala del G7 di Pescara, che dal 22 al 24 ottobre ospiterà il forum internazionale che riunisce Italia, Canada, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti d'America.

La riunione che vedrà la partecipazione di 30 delegazioni provenienti anche da altri Paesi sarà incentrata sulla cooperazione e lo sviluppo. Tra i molteplici appuntamenti in programma per la tre giorni, la cui organizzazione è gestita da Pomilio Blumm, l'agenzia pescarese che nell'anno di presidenza italiana del G7 è stata incaricata di allestire e gestire le riunioni ministeriali in nove tappe, lungo tutta la penisola – Trento e Verona, Stresa, Capri, Villa San Giovanni e Reggio Calabria, Siracusa, Mirabella Eclano (AV), Ancona, Fiuggi e ovviamente

Pescara – ci sarà anche una cena di gala, la sera del 23 ottobre in Comune.

L'evento sarà aperto ai massimi rappresentanti delle delegazioni, ai vertici delle istituzioni regionali e comunali.

L'appuntamento culinario, per circa 100 ospiti, sarà affidato al ristorante **Villa Maiella di Guardiagrele**, una stella Michelin dal 2010, da sempre attentissimo all'esaltazione dei piatti del territorio proposti in chiave più pulita e contemporanea, che si troverà a rappresentare i sapori regionali in una vetrina internazionale.

Seppure non ci siano conferme ufficiali, ma anzi stretto riserbo, la famiglia Tinari è impegnata da giorni con sopralluoghi a Palazzo di Città (l'ultimo ieri mattina) per definire tutti i dettagli, considerando che la cena sarà servita, tra una settimana esatta, nella sala consiliare e quindi dovrà essere allestita anche tutta una intera cucina mobile, all'esterno, nel terrazzino antistante, per consentire un servizio all'altezza di un palcoscenico mondiale.

Solo un clamoroso colpo di scena, insomma, potrebbe far saltare il tutto e vedere la cena affidata ad un'altra insegna.

Alla guida della brigata **Arcangelo Tinari**, il giovane chef che porta il nome del nonno, fondatore negli anni '60 del ristorante, scomparso due anni fa. Insieme a lui, che in questi giorni starebbe elaborando i piatti, in modo da esaltare i prodotti regionali e rappresentare nel migliore dei modi il territorio, come sempre ci sarà la famiglia, papà **Peppino** e la mamma **Angela Di Crescenzo** e ovviamente il fratello **Pascal**, maître e sommelier, che avrà cura di studiare l'abbinamento ideale per far conoscere agli ospiti internazionali i migliori vini della regione, dedicando particolare attenzione ai vitigni autoctoni.