

IL BORGO MARINARO DI SILVI RINASCE E SI CANDIDA PATRIMONIO UNESCO



SILVI - Il Borgo Marinaro di Silvi conquista la Bandiera Verde, il titolo di Borgo Marinaro d'Italia, si candida a diventare patrimonio Unesco e risorge nel segno delle eccellenze, con Borgo Fonte Scura che diventa fucina di talenti, per riscoprire le tradizioni enogastronomiche, antropologiche e culturali abruzzesi: si parte l'11 giugno dalla rievocazione del matrimonio abruzzese di fine '800.

Un progetto di valorizzazione delle eccellenze del territorio: dalla liquirizia di Atri fino al pesce dell'Adriatico, passando per tradizioni culturali abruzzesi, frutto di approfondite ricerche antropologiche che prendono forma presso Borgo Fonte Scura, che domina la collina di Silvi.

Un connubio, quello tra Borgo Fonte Scura e le eccellenze abruzzesi, coadiuvato anche dallo chef **Daniele D'Alberto**, scelto come resident dalla prestigiosa struttura. Una valorizzazione che è perfettamente in sintonia con le linee guida del Ministero del Turismo e dei Beni Culturali, che ha decretato il 2017 l'Anno dei Borghi e il 2018 l'Anno del Cibo Italiano. Un

binomio, quello tra Borghi e Cibo italiano per attrarre turisti italiani e stranieri, intercettando anche i nuovi flussi provenienti dalla Cina.

Daniele D'Alberto, uno degli chef che più si è distinto in questo ultimo anno in Abruzzo, per talento, creatività ed estro gastronomico, fresco dei successi ottenuti a Golosaria a Milano e al Ristorante d'Autore del Vinitaly, si occuperà di curare la cucina di Borgo Fonte Scura, ripartendo proprio dal territorio e dalle sue eccellenze, proposte in chiave moderna per una cucina gourmet. Borgo Fonte Scura affianca così alla sua naturale vocazione di location per eventi e matrimoni anche la ristorazione alla carta, che prenderà il via il 14 giugno.

“Dopo le mie esperienze nell'alta ristorazione d'albergo, presso l'Hotel Villa San Carlo Borromeo, a Milano e presso il Baglioni di Venezia e - spiega D'Alberto - dopo aver completato il percorso di formazione nelle cucine stellate di Gianfranco Vissani e Moreno Cedroni, per poi diventare sous chef al Pellicano di Porto Ercole, sono tornato nel mio Abruzzo. Qui ho deciso di rimanere perché credo fermamente nelle grandi potenzialità enogastronomiche e turistiche della nostra regione. E invito tutti i giovani, come me, a farsi portavoce e a rendersi protagonisti di un progetto di valorizzazione e rilancio del nostro territorio, sotto ogni punto di vista”.

Artefice del progetto ambizioso **Alessandro Costantini**, imprenditore abruzzese e proprietario di Borgo Fonte Scura che ha deciso di scommettere sulle potenzialità del Borgo Marinaro di Silvi.

“Borgo Fonte Scura - conferma Costantini - nasce come location di eventi, ma, grazie alla bellezza e alla versatilità dei suoi spazi, vuole diventare una fucina di eccellenze e un Cenacolo culturale, che riscopra, valorizzi e tuteli le nostre tradizioni. Ecco perché vogliamo partire anche con il ristorante alla carta, per cui abbiamo scelto il talentuoso Daniele D'Alberto, che studierà dei menù per riscoprire in chiave moderna e gourmand le tipicità del nostro territorio. La ristorazione alla carta affiancherà la nostra naturale vocazione come location di eventi e matrimoni. Ed è proprio per valorizzare le tradizioni, che ospiteremo domenica 11 giugno, il primo evento culturale: Legami-il matrimonio com'era, che ripercorre un viaggio indietro nel tempo, per rivivere le tradizioni del matrimonio abruzzese di fine '800.

L'evento nasce da una collaborazione con l'associazione culturale R.E.C. - Rete Eventi & Cultura, che ha voluto valorizzare il legame tra passato e presente, particolarmente vivo in Abruzzo".

"Legami" è frutto di una ricerca tra i ricordi e i racconti, le voci e le pagine conservate dal tempo per raccontare le tradizioni attraverso i tanti volti dell'arte: un menù d'eccezione ideato appositamente dallo chef Daniele D'Alberto, uno spettacolo interattivo creato e interpretato dalla compagnia teatrale "Le Muse Teatro ed Altro", e un'esposizione unica a cura dei maestri orafi Verna.

"Sarà un vero e proprio percorso emozionale - spiega **Giulia D'Eusanio**, presidente di R.E.C.-Rete Eventi & Cultura - in cui il pubblico potrà essere attore e spettatore. È frutto di accurate ricerche storiche ed antropologiche effettuate in collaborazione con il mondo accademico, con gli attori della compagnia teatrale Le Muse Teatro ed Altro e Verna Oro, maitres d'or, che proporranno una mostra di gioielli tipici abruzzesi consacrati al matrimonio e ai pegni d'amore. L'appuntamento è alle 11,30, di domenica 11 giugno, quando avrà inizio lo spettacolo itinerante e, per ragioni di organizzazione è necessaria la prenotazione al numero 371-3936307. Il nostro è un gruppo giovane che ha messo in comune la propria esperienza e il proprio talento creando eventi e progetti innovativi per avvicinare l'arte, la cultura e la creatività alle persone. Attiva tra Abruzzo e Lazio, la nostra associazione collabora anche con le scuole per rendere gli studenti più consapevoli e preparati nell'utilizzo delle nuove tecnologie".

La compagnia teatrale Le Muse, nata nel 1998 e con sede a Castelnuovo Vomano (Teramo), si avvale della collaborazione qualificata di attori che hanno frequentato scuole di teatro e recitato per tanti anni in diverse compagnie, alcuni dei quali anche a livello professionale. Particolarmente attiva nell'ambito del teatro dialettale, con commedie scritte e dirette da **Marina Di Carluccio**, ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti nelle principali rassegne teatrali abruzzesi.

Verna Oro è un laboratorio con sede a Pescara, che da anni produce gioielli di vario genere, realizzati secondo le antiche e tradizionali tecniche artigiane dei maestri orafi, che si

contraddistinguono per l'alta manifattura, l'originalità e l'eleganza. Caratteristica è la forte influenza e attenzione alla cultura e alle tradizioni del territorio.