

“LUNGO LE ANTICHE RUE”, GLI CHEF DI EATALY A CIVITELLA ROVETO

14 Ottobre 2018



CIVITELLA ROVETO – Lo show cooking si sposa con la tradizione per una tre giorni tra sapori autentici e paesaggi incantati. Ci sarà una ventata di novità quest’anno all’appuntamento più atteso dell’autunno “Lungo le antiche rue” a Civitella Roveto (L’Aquila) previsto da venerdì 19 a domenica 21.

L’appuntamento, giunto quest’anno alle 18esima edizione, ha raggiunto ormai la maggiore età e per questo gli organizzatori hanno deciso di virare e aprire a nuove forme di enogastronomia.

La tradizione, che ogni anno viene incarnata al meglio dai tanti stand presenti lungo il percorso, si sposerà con l’innovazione della cucina. Nel percorso che si snoderà lungo il centro storico di Civitella, tra piazzette e scorci caratteristici, troverà posto anche la cucina stellata di Eataly.

La nota catena internazionale che promuove il made in Italy in tutto il mondo sarà a “Lungo le antiche rue”. Saranno gli chef del polo enogastronomico capitolino a dilettarsi nella

preparazione di piatti della tradizione abruzzese con l'utilizzo di materie prime rigorosamente di casa nostra: pasta, zafferano, formaggio, ventricina, aglio, tartufo, castagne.

A loro spetterà il compito di far sposare al meglio i vari ingredienti messi a disposizione, tra gli altri dal consorzio zafferano Navelli e consorzio ventricina Vasto.

“È per noi un onore poter aprire le porte della nostra decennale manifestazione alla cucina stellata di Eataly”, dice in una nota il presidente della Pro loco di Civitella Roveto, **Livio Lelli**, “abbiamo studiato un percorso che permetterà ai visitatori di assaporare i prodotti tipici locali preparati come sempre dalle Pro loco, dai ristoratori del posto e dalle associazioni locali, e poi di provare le stesse ricette proposte da chef di alto livello”.

Gli chef di Eataly saranno presenti venerdì, sabato e domenica a Civitella. I piatti che presenteranno sono ancora top secret, ma saranno sicuramente basati su un mix di prodotti tipici e su un pizzico di eccentricità che non manca mai.

“Il nostro obiettivo è stato sempre quello di valorizzare le nostre eccellenze”, evidenzia il sindaco di Civitella Roveto, **Sandro De Filippis**, “per questo ospitare degli chef come quelli di Eataly, tempio del buon cibo, non è altro che rafforzare il nostro credo. Sono certo che, grazie alla loro esperienza e ai prodotti tipici abruzzesi, sapranno creare dei piatti unici che conquisteranno tutti”.