

“VETRINA DEL PARCO”, A MONTORIO AL VOMANO TRE GIORNI DI RICERCA, INNOVAZIONE E TRADIZIONE GASTRONOMICA

11 Giugno 2019

di **Eleonora Marchini**



MONTORIO AL VOMANO – Mantenere vive le tradizioni, recuperare e tramandare ricette tipiche legate a doppio filo ai prodotti del territorio, insieme alle antiche arti e ai mestieri di un tempo: questa in sintesi la tre giorni di eventi di “Vetrina del parco”, edizione numero ventitré, in scena dal 14 al 16 giugno prossimo, per strade, vie e palazzi di Montorio al Vomano (Teramo).

Organizzata dall’associazione culturale Il Chiostro e patrocinata dal Comune di Montorio, dalla

Provincia e dalla Camera di Commercio di Teramo, la manifestazione racconterà ai visitatori i piatti originali della cucina montoriese e teramana tra ricerca e innovazione, accompagnando il gusto e la delizia del palato con uguale godimento per gli occhi e l'anima.

Accanto agli eventi strettamente legati al gusto, infatti, saranno aperte al pubblico nel Chiostro degli Zoccolanti, la mostra di **Paul e Mark Kostabi** e l'esposizione di **Alessandro De Ruvo** con "Lagaland, le terre dei Monti della Paga".

Sempre nel Chiostro, sabato 15 alle ore 17, presentazione della guida *100 itinerari sul Gran Sasso e le alte Cime*, seguita da un convegno sulla convivenza tra Istituto nazionale di fisica nucleare (Infn) e Parco nazionale, e dalla presentazione del progetto di cibi sani a Km 0 "Piatto del Parco".

Filo conduttore ed evento di punta sarà comunque il IV Gran Galà della cucina tradizionale, in una piazza Orsini arredata per l'occasione che accoglierà chef **Sabatino Lattanzi** e lo staff del ristorante Zunica 1880 di Civitella del Tronto, con una reinterpretazione dei piatti tradizionali con prodotti tipici del territorio del Parco Gran Sasso-Laga.

Protagonista accanto a Lattanzi, il tipico dolce montoriese, il bocconotto, morbida dolcezza ripiena di marmellata.

Musica per tutti i gusti con i The Real Queen experience, **Ivana Spagna**, e i Tamburellisti di Torre Padula con pizzica e Taranta.