

“VIRTÙ ESTIVE” ENTRA NEL VIVO CON RISTORATORI E PRODUTTORI ABRUZZESI, SUL PALCO LA TESTIMONIANZA DI ARIA FOOD

14 Luglio 2022

di Redazione



TERAMO – Con i ristoratori abruzzesi, e teramani in particolare, si apre domani, venerdì 14 luglio a Teramo, “Virtù Estive”, la manifestazione “firmata” da **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** che per dieci giorni accende i riflettori sull’enogastronomia e sulla sostenibilità in cucina.

Dopo i saluti istituzionali del sindaco **Gianguido D’Alberto** e del rettore dell’Università di Teramo, **Dino Mastrocola**, alle ore 18,00 in Piazza Martiri della Libertà, dalle ore 19,00 l’associazione Aria Food porterà la propria testimonianza sul tema della sostenibilità e del

rispetto ambientale, temi cardine del modello associativo.

Aria si contraddistingue soprattutto come un gruppo di ricerca costituito da ristoratori e produttori del territorio che ha sempre prospettato nelle proprie iniziative il coinvolgimento di una vasta rete di soggetti territoriali ed istituzionali accomunati dalla medesima volontà di valorizzare e preservare l'ambiente nel quale viviamo.

Sul palco, dunque, arriverà il racconto delle attività ed il percorso delle collaborazioni di Aria che segnano il viatico di un nuovo modo di sentire il territorio.

Si parte con l'introduzione di **Valerio Di Mattia**, segue la presentazione dei cuochi-ristoratori che collaborano con Aria presenti sul palco: Amoretto cibo di strada, Zunica di Civitella del Tronto, Spoon di Teramo, Pub Old Sponge di Alba Adriatica, Masseria Tattoni di Bellante, Merlini Lab di Colledara, Aprudia di Giulianova, Il Palmizio di Alba Adriatica, Terra di Ea di Tortoreto e Bistrot 24 di Roseto degli Abruzzi.

Seguiranno alcune valutazioni sulla ricerca dei prodotti del territorio e sulla gestione dei temi della sostenibilità in cucina.

Il coordinatore dei cuochi **Enzo Di Pasquale** (Aprudia) illustrerà un ipotetico menù costruito su prodotti del territorio tenendo conto dei principi della agricoltura sostenibile, del km zero e del recupero alimentare.

Le ricette esposte saranno: Chiudi gli occhi e pensa ad un pollo con patate; Cappelletti in brodo; Anguria capesante e agnello.

Lo chef **Marco Cozzi** (Spoon) invece realizzerà sul palco due semplici ricette pensate attraversando i luoghi della stagione estiva teramana: Pasta bieta e porro fermentato; Uova di quaglia patata e tartufo nero estivo.

L'idea è quella di trasferire anche alla cucina domestica la semplicità di alcuni gesti che, anche se apparentemente poco importanti, possono divenire un veicolo di contatto ed attenzione nei confronti del territorio.

Chiuderà la prima sessione ed aprirà la parte dedicata ai produttori il professor **Leonardo Seghetti**, da sempre considerato il professore di tutti per l'impegno e la capacità di aver formato generazioni di produttori e ristoratori, dando spessore ai temi della tipicità, del rispetto ambientale, della ricostruzione della filiera locale nell'ottica della sostenibilità.

Da sempre viene considerato un fondamentale ispiratore del percorso di Aria Food ed ha

sempre sostenuto e partecipato le tante iniziative proposte sul territorio.

Dalle 20 in poi è prevista la presentazione della rete delle collaborazioni con alcune realtà produttive del territorio: per i produttori del mare OP Abruzzo Pesca/Principe Azzurro dell'Adriatico con **Vincenzino Crescenzi** e **Barbara Zambuchini**; il Cogeco, Consorzio dei vongolari col presidente Di Mattia; la piccola pesca e il progetto Life Delfi nell'Area marina protetta Torre del Cerrano rappresentata dal biologo marino **Sergio Guccione**. Per i produttori della terra Azienda Agricola Scuppoz/Sottoterra; i produttori della microfiliera dei Monti della Laga; Azienda Agricola Podere Francesco; Cooperativa Agricola Terra di Ea; Azienda Agricola Pamagiagare; Azienda Agricola F.lli D'Eugenio produzione carni; Azienda Agricola Di Matteo Giorgio / Capre Teramane; Tassoni Tartufi SS.

"Virtù Estive", manifestazione animata anche da concerti e spettacoli, organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events, vive un'anteprima stasera alle ore 21,00 con il concerto di **Arisa** in Piazza Martiri della Libertà, organizzato dalla Società della musica e del teatro "Primo Riccitelli".

Poi, fino a domenica 24 luglio, tra Piazza Martiri della Libertà e Castella Della Monica si alterneranno alcuni dei più grandi chef d'Italia, con ospite d'eccezione **Niko Romito**.

Attraverso ospiti, produttori, forum di discussione ed esibizioni, Virtù Estive svilupperà un tema oggi particolarmente sentito, quello della sostenibilità. Ogni sera si parte con un aperitivo al Castello per poi spostarsi in piazza, dove si susseguiranno una serie di talk che vedranno protagonisti sul palco chef teramani, abruzzesi e nazionali, chef stellati, ristoranti che si fanno carico delle conseguenze etiche e ambientali della loro attività e che lavorano con produttori e fornitori sostenibili per evitare sprechi e ridurre la plastica e altri materiali non riciclabili dalla loro filiera.

Accanto a chef e ristoratori abruzzesi e teramani, protagonisti indiscussi, ci saranno le green stars Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che "la rossa" ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile.

Il tutto, con l'autorevole coinvolgimento dell'Università degli studi di Teramo e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.