

“VIRTÙ ESTIVE”, LUIGI CREMONA: LO CHEF ARTIGIANO PER ECCELLENZA, L’UNICO AI TEMPI DI OGGI

16 Luglio 2022

di Redazione



TERAMO – “Lo chef è l’artigiano per eccellenza. Nel mondo d’oggi, in cui imperano macchine e industrie, dove l’artigianato è molto limitato, il solo mestiere dove, nel quotidiano, c’è qualcuno che fa qualcosa a mano solo per te non solo è raro, ma ormai quasi unico. Da qui, secondo me, il successo di questa categoria”.

Parola di **Luigi Cremona**, gastronomo di fama, che a Teramo “firma” Virtù Estive, che per dieci giorni anima il centro della città con incontri, talk, degustazioni, concerti e spettacoli.

Aperta ieri sera, la manifestazione va avanti fino a domenica 24 luglio snodandosi tra Piazza Martiri della Libertà e Castello Della Monica, in quest'ultimo con banchi d'assaggio e degustazioni gestite dalla Fisar.

“Partiamo dagli chef ma coinvolgiamo tutta la filiera”, ha spiegato presentando l'evento, “il cibo nasce nel campo e arriva a tavola, nasce dagli ingredienti e prima degli chef c'è il prodotto. È importante il prodotto come lo è lo chef, è importante anche chi serve a tavola, ma di questo parleremo in un'altra edizione!”.

“In quella che è la filiera naturale del cibo non è da considerare solo lo chef”, ha fatto osservare, “per questo cercheremo di interrogarci su come si deve mettere le mani negli ingredienti. Quello dello chef è, effettivamente, ancora un mestiere artigianale. Lo chef prende gli ingredienti, li manipola e li serve a tavola, ma c'è modo e modo per farlo e c'è da considerare da dove prendere gli ingredienti, come sono stati coltivati, da dove arrivano, come sono stati trattati, quanta energia abbiamo consumato per trattarli, quanto spreco c'è: tutto quello che può definirsi sostenibilità di questa attività umana. Parleremo di questo, non solo con chef e produttori ma anche con altre persone che appartengono al 'concerto' di chi si interroga su queste tematiche”.

“Esiste un prezzo corretto in qualsiasi attività umana e anche in questa. Come si fa a giudicare corretto un prezzo? Faccio questo mestiere da oltre quarant'anni”, ha ricordato, “cerco la qualità e quando si cerca la qualità, questa deve rientrare in determinate categorie. C'è qualità al bar, c'è qualità in pizzeria, in un bistrot, in un ristorante stellato. Chiaramente questa qualità ha un prezzo e ci sono ristoranti che io giudico cari e altri a buon mercato, che magari sono costosi ma sono a buon mercato nell'offerta complessiva. Per fare questo rapporto serve esperienza, nessuno è infallibile ma l'esperienza consente di dare un giudizio comprovato su quella che è la qualità e quello che è il giusto prezzo”.

Ad aprire Virtù Estive, ieri in Piazza Martiri della Libertà, il racconto di ristoratori e produttori abruzzesi e teramani in particolare, con l'associazione Aria Food che ha portato la propria testimonianza sul tema della sostenibilità e del rispetto ambientale, temi cardine del modello associativo. Poi, al Castello Della Monica, i banchi d'assaggio che, tutte le sere dalle ore 18,00 alle 23,00, saranno aperti al pubblico coi produttori afferenti al Gal Terreverdi Teramane e quelli del Consorzio di tutela Montepulciano Colline Teramane Docg.

Dopo i concerti di Piceno Pop Chorus, sabato, e The Fuzzy Dice & Bobby Solo, domenica, il programma prevede per lunedì, alle ore 18,00 la presentazione degli accordi di filiera da parte del Gal Terreverdi teramane, alle ore 18,30 Wisdom Pill a cura di **Pietro Gargiulo** dell'Università di Teramo su “Sostenibilità e turismo enogastronomico” assieme all'azienda

agricola Izzi, alle ore 21,00 la presenza di **Davide Pezzuto**, chef del ristorante una stella Michelin D.One, alle ore 22,00 per lo spazio dedicato alle green stars Michelin il ristorante Le Trabe di Paestum.

“Virtù Estive”, organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events, fino a domenica 24 luglio si snoda tra Piazza Martiri della Libertà e Castella Della Monica. Si alterneranno alcuni dei più grandi chef d'Italia, con ospite d'eccezione **Niko Romito**.

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.

IL PROGRAMMA

LE FOTO DELLA GIORNATA INAUGURALE