Virtù**Q**uotidiane

ATRI A TAVOLA CHIUDE IN BELLEZZA CON 50 PRODUTTORI DA TUTTO L'ABRUZZO

23 Agosto 2017



ATRI – Si presenta come una delle manifestazioni legate all'enogastronomia più amate d'Abruzzo e tale si rivela ogni anno Atri a Tavola che chiude la XV edizione con un bilancio più che positivo. Oltre 50 i produttori provenienti da tutto l'Abruzzo che – il 12 e 13 luglio e il 12 e 13 agosto – hanno esposto le loro eccellenze agroalimentari lungo Corso Elio Adriano, denominato per l'occasione Via del Gusto, e grandi ospiti che hanno animato il salotto e la cucina allestiti sul palco di Piazza Duomo.

La manifestazione, ideata dalla Promoeventi e organizzata in sinergia con l'amministrazione comunale, anche quest'anno ha visto la partecipazione di produttori di olio, di formaggio, del pecorino di Atri, ma anche di vino, miele e zafferano con aziende provenienti da tutto l'Abruzzo e che da anni partecipano con entusiasmo e apprezzano la manifestazione, oltre ad aziende locali note in tutto il mondo come la liquirizia Menozzi De Rosa e la Pan Ducale.

Virtù**Q**uotidiane

Tra gli ospiti, applauditissima e attesa è stata **Anna Moroni** de *La Prova del Cuoco*, trasmissione in onda su Rai Uno con la conduzione di **Antonella Clerici** che ha allietato il pubblico con uno show cooking. Sul palco anche due ospiti d'eccezione: gli attori **Maurizio Mattioli** e **Pamela Prati**, figli de *Il Bagaglino*, ma con percorsi artistici vari e importanti.

Una manifestazione che dà notorietà anche ai piatti della tradizione. Anna Moroni, che ama viaggiare e scoprire nuovi posti e piatti locali, ad esempio, è rimasta affascinata dal Timballo – che tra l'altro è il piatto "protagonista" del cortometraggio diretto dal registra atriano **Maurizio Forcella** con **Maria Grazia Cucinotta** e **Ivan Franek** proiettato ad Atri a Tavola – e ha deciso che nella prossima edizione de *La Prova del Cuoco* lo proporrà. Il segreto del successo di Atri a Tavola però è anche nella valorizzazione dei ristoratori del posto.

Nelle date di agosto, ad esempio, lo chef **Gianni Dezio** del ristorante Tosto ha presentato il dessert "Terra dei calanchi". In cucina anche **Luca Ciccone**, aiuto chef del ristorante dell'Hotel du Parc, che ha preparato un piatto con la Pasta alla Liquirizia di Atri. Una rassegna che conferma il suo alto valore culturale riconosciuto anche a livello istituzionale dato che negli anni ha ottenuto una Medaglia dal Presidente della Repubblica e numerosi patrocini ministeriali.

L'area street food, gli affezionati produttori sempre presenti da 15 anni, la musica, gli ospiti e la formula della manifestazione che prevede due momenti (12-13 luglio e 12-13 agosto) sono risultati anche quest'anno vincenti e apprezzati dal pubblico. Un lavoro sinergico che riesce ad attrarre ad Atri i tanti turisti che affollano la costa nel periodo estivo.

"Siamo molto fieri della grande partecipazione di pubblico avuta anche per la XV edizione di Atri a Tavola- commenta il direttore artistico della manifestazione, **Luciano Alonzo** a nome di tutta la Promoeventi – un risultato ottenuto grazie a scelte vincenti e lungimiranti che hanno fatto crescere nel tempo una manifestazione apprezzata e amata dal pubblico. Ci siamo rinnovati ogni anno, senza tradire la nostra mission, offrendo sempre una vetrina straordinaria ai produttori e serate piacevoli al pubblico presente".

"Valorizzare i prodotti e i produttori del territorio – aggiunge l'assessore alla cultura al comune di Atri, **Domenico Felicione**, – è l'obiettivo che si prefigge la manifestazione Atri a Tavola. Il ricco programma di quest'anno è stato molto apprezzato con le vie della città piene di turisti e cittadini che nelle 4 giornate hanno scelto la nostra cittadina e hanno potuto godere non solo del programma dell'evento, ma anche della bellezza del nostro centro storico".

L'amministrazione comunale e la Promoeventi ringraziano quanti hanno collaborato – a ogni

Virtù**Q**uotidiane

livello – alla riuscita di questa manifestazione da quanti si sono occupati della parte burocratica, passando per i ristoratori, i produttori, le forze dell'ordine come Polizia, Carabinieri e Vigili Urbani, fino agli operatori ecologici che al mattino hanno restituito una città pulita e perfetta. Un grazie particolare va a **Matteo Faiazza** e ad **Assunta Nespoli** per le splendide foto realizzate dell'evento.