SAN MARTINO, ALLA CANTINA DI PORTA ROMANA UNA TRE GIORNI COI SAPORI D'AUTUNNO

28 Ottobre 2019

TERAMO – L'autunno è la stagione del vino, delle castagne e dei piaceri della buona tavola. La stagione della festa di San Martino, che a Teramo verrà celebrata con una tre giorni dal titolo "Che fà nde lu mign?", in programma 8, 9 e 10 novembre presso la storica Cantina di Porta Romana.

Un titolo che dà l'idea di come sia veramente difficile rinunciare alle ricche specialità offerte dal menù: ceci e castagne, i tradizionali "tajuline e fasciule", rape e salsicce, formaggi pecorini e castagne dei monti della Laga.

A organizzare l'evento **Marcello Schillaci**, proprietario della cantina di Porta Romana, fresca di inserimento nella blasonata guida *Osterie d'Italia* di Slow Food, portabandiera dell'autentica cucina teramana.

"La mia cantina è un punto di riferimento per festeggiare e celebrare la tradizione", dice Schillaci a *Virtù Quotidiane*. "Sarà una tre giorni per tutti, dai più piccoli ai più grandi. Un trionfo di gusti, sapori e odori accompagnato dalle esibizioni live di tante band folk del luogo".

La festa sarà anche l’occasione giusta per rendere omaggio a **Carlo Marconi**: “Un teramano doc, che in occasione di feste religiose come quella di San Martino portava la buona cucina tradizionale, che univa gente di tutte le classi sociali e che – ricorda Schillaci – cerco di omaggiare ogni qualvolta ne ho l’occasione”.

Numerosi sono i soggetti coinvolti nell’organizzazione: i Fratelli Campitelli, il caffè Carlo forti bistrò, l’azienda casearia De Remigis e il birrificio Fonte del Latte. *(a.d.m.)*