

“TERAMO IN TAVOLA”, SFIDA AI FORNELLI TRA RISTORATORI, ALBERGHIERI E “MASSAIE STELLATE”

9 Aprile 2018

di Redazione



TERAMO – L'Istituto d'istruzione superiore “Di Poppa – Rozzi”, in collaborazione con l'associazione culturale “Futura Teramo 5.0”, organizza il 3° concorso enogastronomico “Teramo in tavola”, in programma oggi e domani e dal 17 al 19 aprile prossimi. L'iniziativa è stata presentata questa mattina nella sede dell'Alberghiero dalla dirigente scolastica, **Caterina Provvissiero**, affiancata da **Alberico Acciaio**, docente dell'istituto, **Domenico Iobbi**, presidente Federazione Italiana Cuochi Teramo, **Lorenzo Ferretti**, presidente “Ordine

dei cavalieri dei maccheroni alla chitarra Onlus", e dalla storica cuoca teramana **Rosita Di Antonio**.

Il Concorso vede la partecipazione sia degli studenti degli Istituti alberghieri italiani ed esteri (categoria scuole), che degli chef di 16 ristoranti locali (categoria ristoranti). La competizione dei ristoranti si svolge oggi e domani, con esibizione degli chef locali sulla rivisitazione in chiave moderna di una ricetta della cucina tipica teramana, abbinata ad una bevanda.

✖ "Obiettivo principale dell'iniziativa - ha spiegato la preside dell'Istituto, Caterina Provvisiero - è diffondere la cucina teramana e la grande tradizione enogastronomica del nostro territorio a livello nazionale, attraverso la realizzazione di ricette tipiche, rivisitate in chiave moderna e preparate con le materie prime artigianali dei nostri borghi, senza però destrutturare le ricette originali".

"Dal 17 al 19 aprile ci sarà il concorso per la categoria scuole, con la partecipazione di delegazioni di istituti alberghieri italiani ed esteri. La sera del 17 l'esibizione di cuoche e massaie locali e, alle 20, seguirà la cena di gala con la premiazione per la categoria ristoranti. Il nostro Istituto continua ad aprirsi al territorio per crescere e, al contempo, per far crescere il territorio, supportando l'offerta di una ristorazione di qualità e lo sviluppo del turismo enogastronomico".

"Ringraziamo il Consorzio Bim e la Camera di Commercio di Teramo - aggiunge la Provvisiero - che hanno sostenuto l'iniziativa, le associazioni più rappresentative del territorio, esperti di gastronomia e chef stellati che faranno parte della Giuria di degustazione".

"Il Concorso muove dall'idea di riportare al centro la grande tradizione culinaria teramana - aggiunge il professor Acciaio -, una vera arte fondata sulla genuinità dei prodotti e su sapienti tecniche preparatorie. Le massaie locali riproporranno la preparazione dei piatti di una volta, come la chitarra teramana, le ceppe, la pasta alla molinara, i dolci tipici ecc. I ristoranti partecipanti saranno premiati per ciascuna categoria: antipasti, primi, secondi piatti e dessert e poi ci sarà il vincitore assoluto del Gran Trofeo Teramo in Tavola".

✖ Per la categoria scuole premi per i primi tre classificati consistenti in borse di studio in denaro e riconoscimenti speciali rispettivamente per: miglior rivisitazione eseguita, miglior presentazione e 1° Trofeo Fabio Di Carlo.

L'arrivo delle delegazioni degli istituti partecipanti, 13 da tutta Italia oltre al "Colegiul Economic Viteazul" dalla Romania e alla "Ecole Hoteliere Du Perigord" dalla Francia, è previsto per martedì 17 aprile alle ore 16; alle ore 19 si terrà lo show cooking delle massaie

“stellate” locali e, alle ore 20, Cena di gala con premiazione della categoria “Ristoranti”.

Il 18 e il 19 aprile si terrà invece la due-giorni di competizioni per le scuole italiane ed estere partecipanti, che dovranno proporre ricette teramane rivisitate. Il 19 aprile, alle 20, “Teramo in Tavola” si conclude con la Cena di Gala e la premiazione della categoria “Scuole”.

LE SCUOLE ALBERGHIERE PARTECIPANTI E LE RELATIVE RICETTE PROPOSTE

1. I.I.S. “Alfredo Panzini”, via Capanna, 56 – SENIGALLIA AN

Propone: Stracciatella di indivia

2. P.S. “Federico II”, via Nicosia, 2 – ENNA EN

Propone: Gnocchi pungenti con sinfonia di scamorza e ragù di vitello

3. I.S. “Domizia Lucilla”, via C. Lombroso, 118 – ROMA

Propone: Fagottino di scrippelle alla teramana

4. P.S.S.A.R. “Francesco De Gennaro”, via Santa Maria del Toro – VICO EQUENSE NAPOLI

Propone: Rotolino di coniglio foglie di spinacino, scamorza e maialino

5. ISTITUTO PARITARIO “Giovanni Falcone”, via Artigianato, 13 – COLLEFERRO RM

Propone: Baccalà alla teramana

6. I.S. “Cesare Baronio”, viale San Domenico – SORA FR

Propone: Stracciatella di indivia e cardo alla teramana

7. P.S.S.E.O.A. “F. Buscemi”, piazza Monsignor Sciocchetti, 6 – S. BENEDETTO DEL T. AP

Propone: Gnocchi al sugo di castrato

8. P.S.E.O.A. “G. Varnelli”, via G. Mazzini, 2 – CINGOLI MA

Propone: Timballo di scrippelle con ventricina ed armonia di tartufo nero

9. P.S.A.T. "E. V. Cappello", via Salvo D'Acquisto, 1 – PIEDIMONTE MATESE CE

Propone: Ravioli al miele di acacia cacio e uova con sugo di agnello e tartufo

10. I.S. "Santa Marta e Giovanni Branca", Strada delle marche, 1 – PESARO

Propone: Agnello cacio e ova con bietole, spinaci e raviolo di farina rosciola

11. P.S.E.O.A. "Tonino Guerra", piazzale pellegrino artusi, 7 – CERVIA (RA)

Propone: "Tre giovedì dopo Pasqua"

12. P.S.E.O.A. "I. Cavalcanti", strada comunale Taverna del Ferro, 4 – NAPOLI

Propone: Scrippelle n'busse a modo mio

13. I.S. "Albert Einstein – Antonio Nebbia", via abruzzo – LORETO (AN)

Propone: Fagioli con le cotiche

14. COLEGIUL ECONOMIC "PINTEA VITEAZUL", 1 Mai street no. 15, Căvnic – ROMANIA

Propone: Scrippelle n'busse

15. ECOLE HOTELIERE DU PERIGORD, avenue menry deluc 24750 Baulagac – FRANCE

Propone: Coniglio imporchettato

I RISTORATORI PARTECIPANTI E LE RELATIVE RICETTE PROPOSTE

- Chef Annamaria Ferrara del ristorante "Osteria dei Sani" di Notaresco

Eseguirà: "La Pizzadolce"

- Chef Frederick Lasso del ristorante "Zunica" di Civitella del Tronto

Eseguirà: "Pane & Maiale"

- Chef Luca Paolone del ristorante "Il Nibbio" di Villa Rosa

Eseguirà: "Non Fare.....Il Baccalà"

- Chef Alessio Marrangoni del ristorante “Borgo Spoltino” di Mosciano S. Angelo

Eseguirà: “Brodetto alla Giuliese”

- Chef Pedicone Matteo del ristorante “Miami” a Villa Lempa di Civitella del Tronto

Eseguirà: “Nido Di Pappardelle con stracotto di anatra muta, pomodori appesi su parmantier al pecorino e fiore della Laga”

- Chef Enea Kolila del ristorante “Parco dei Piceni” a Campovalano di Campli

Eseguirà: “Pecora alla Callara”

- Chef Pietro Cerquoni del ristorante “Bora Bora” di Giulianova

Eseguirà: “Brodetto crudo e cotto”

- Chef Salvatore Fantanarosa del ristorante “Green Park” di San Nicolò a Tordino

Eseguirà: “Beer & ‘Ndocca”

- Chef Elenia Alcantarini del ristorante “Pervoglia” di Castelbasso

Eseguirà: “Timballo alla teramana”

- Chef Flora Merucci del ristorante “Tubero doro” di Campli

Eseguirà: “Ninfee di scrippelle su brodo di porcini al profumo di tartufo”

- Chef Aldo D’Ostilio del ristorante “Via Veneto” di Castelnuovo Vomano

Eseguirà: “Runtrocelli allo zafferano di navelli con ragù di agnello e ricotta di pecora affumicata al ginepro”.

- Chef Mariagabriella Testa del ristorante “Osteria Degli Ulivi” di Montorio Al V.

Eseguirà: “bocconotto al cucchiaino”

- Chef Loris Pesaresi del ristorante “Alusea” di Silvi Marina

Eseguirà: “Guazzetto alla silvarola”

- Chef Marika Ripani e Mirna Mariani dell'Osteria "L'Anfora" Country Club di Basciano

Eseguiranno: "Pizza DOGG" Teramana

- Chef Liviana Grasselli del ristorante "Pina" di Isola Del Gran Sasso

Eseguirà: "pagliuzze del gran sasso in brodo"

1. Chef Borrelli Maria "Ostello Monte Fanum"

Eseguirà': "sfogliatelle ai frutti di bosco"

SHOW COOKING DI ALCUNE "MASSAIE STELLATE LOCALI"

Martedì 17 aprile dalle ore 19,00 presso la sede dell'I.I.S. "L.Di Poppa-Rozzi"

- Lucia Ioannone di Canzano con "Gli Uccelletti Di S.Antonio"
- Angelina Mancini di Nerito con "Pasta alla mulinara"
- Adelina D'Ippolito di Montorio con "I bocconotti"
- Elisabetta Ioannone di Contrada Cannelli con "La chitarra"
- Rosalba Di Nicola di Penna s.Andrea con "La croccante"
- Ivana Conintelli di Civitella del Tronto con "Le Ceppe"