

## Triglia Day, alla Granseola di Teramo si è ripetuta la festa culinaria

23 Ottobre 2023



TERAMO - Ieri nel pittoresco ristorante La Granseola di Teramo, è stata celebrata la 17esima edizione di un evento culinario eccezionale, il "Triglia Day." Questa tradizione, che è nata quasi per caso, si è evoluta nel corso degli anni, assumendo un ruolo centrale nell'offerta gastronomica della città. Quest'anno, l'evento è stato ribattezzato "Milletriglia" in onore della stagione della triglia, un periodo in cui questo pesce è particolarmente prelibato e abbondante.

L'iniziativa è stata ideata e organizzata dall'avvocato **Lucio Del Paggio**, e dal patron de La Granseola, **Pasquale Cordoni**. Il "Triglia Day" cresce di anno in anno, aggiungendo nuove portate, tanto che quest'anno si è toccato il massimo di 17 varianti.

Le diverse modalità di preparazione spaziano dal carpaccio alla succulenta triglia in "saor" (un condimento tipico veneziano), sostituendo la triglia locale con quella più nota sarda. Ci

sono anche preparazioni come la triglia beccafico e quella abbottonata, insieme a primi piatti eccezionali, come i tubetti in brodo di triglia e le linguine con triglia e guanciaie. Il pranzo si è concluso con triglia fritta, “triglia laureata”, una triglia arrosto così chiamata per la presenza di una foglia di alloro all’interno ed infine una pizza dolce per festeggiare il compleanno di Pasquale, la vittoria alla finale regionale del Festival del brodetto Made in Italy, trofeo La Selva Pesca, preparato da Pasquale e la celebrazione dell’ennesimo sold-out del triglia day.

L’evento è stato un altro grande successo, con tutti i posti esauriti, dimostrando quanto sia popolare e atteso tra gli appassionati del genere e gli amanti della buona cucina.

Una menzione speciale meritano **Piero e Federica Cordoni**, i figli di Pasquale, che gestiscono l’attività con grande maestria. Inoltre, gli chef **Federico Peca e Renato De Santis**, insieme a tutto il personale in sala e cucina, lavorano instancabilmente con il sorriso e coccolano ogni cliente.

Quest’anno, sono state pulite e servite ben 1.400 triglie ai 75 commensali. Pasquale Cordoni ha sottolineato che, nonostante la triglia sia spesso evitata a causa delle spine, solo quattro delle diciassette portate contenevano spine. Le altre portate sono state preparate con filetti di triglia, dimostrando che è possibile godere di questo delizioso pesce senza alcun problema.

Pasquale e l’avvocato Del Paggio stanno già lavorando alla 18esima edizione del “Triglia Day.” Si prevede una nuova formula, e con molta probabilità, ci sarà una riduzione del numero di portate. Ogni anno si è aggiunta una nuova pietanza, e quest’anno si è raggiunto il limite massimo. Tuttavia, una cosa è certa: il prossimo evento continuerà a celebrare questa deliziosa tradizione culinaria, trasformandola in una vera e propria “tradizione” che riunisce gli amanti del pesce povero in un’atmosfera conviviale, gustosa e divertente.

La Granseola merita una visita: un ristorante che offre non solo ottimo cibo ma anche un’esperienza culinaria di livello. A due passi dal Duomo, è il luogo ideale per scoprire il meglio della cucina marinara nell’entroterra.

## LE FOTO



















































































































