

Chef stellati da tutta Italia cucinano in piazza a Teramo per beneficenza

10 Giugno 2026

di **Redazione**



TERAMO – Lunedì 6 luglio il cuore pulsante di Teramo – la suggestiva Piazza Martiri della Libertà – si trasformerà eccezionalmente in un ristorante a cielo aperto: l'evento "I bambini che contavano le stelle" riunirà le proposte culinarie firmate a più mani dai migliori talenti della cucina abruzzese e importanti chef provenienti da tutta Italia.

I maestri del gusto interpreteranno, in un menù esclusivo, i piatti più significativi ed emozionanti della loro infanzia, percorso sensoriale che sarà abbinato a pregiati vini nazionali e internazionali.

L'intero ricavato della serata verrà devoluto all'Istituto Gaslini di Genova per la ricerca sull'encefalopatia ipossico-ischemica infantile (EII), una grave sofferenza cerebrale del neonato causata dalla mancanza di ossigeno durante il parto: un gesto concreto per dare speranza alle famiglie e finanziare lo studio di nuove terapie capaci di prevenire danni neurologici permanenti ai piccoli pazienti.

“La cucina ha il potere straordinario di unire le persone: quando questo potere si mette al servizio della ricerca medica l'eccellenza diventa speranza”, commentano gli organizzatori **Achille Valle** e **Sabatino Lattanzi**. “Siamo orgogliosi della risposta entusiasta degli chef che hanno sposato la causa e messo a disposizione la loro arte per accendere un faro su una patologia neonatale così complessa”.

La serata verrà vissuta in diversi momenti conviviali, tra cui il talk con gli chef moderato dall'autore enogastronomico **Andrea D'Aloia**, l'intervento di **Massimo Corvo** (tra i più importanti doppiatori italiani e voce ufficiale - tra le altre - di Sylvester Stallone, Vin Diesel e Laurence Fishburne), e il concerto “intimo” di **Filippo Graziani** che, come il suo papà **Ivan**, ha un legame indissolubile con la città di Teramo.

La serata prenderà il via alle ore 19,30 e sarà accessibile solo su prenotazione, fino ad esaurimento dei 200 posti previsti.

L'evento gode del patrocinio del Comune di Teramo e della collaborazione di numerosi partner del territorio che hanno reso possibile l'iniziativa. Per informazioni sui biglietti, donazioni e prenotazioni è possibile contattare il numero 334-7229482 o scrivere all'indirizzo mail achiller95@gmail.com.

Gli chef presenti

- Mauro Uliassi, ristorante Uliassi (Senigallia) ***,
- Andrea Bertini, ristorante Casa Bertini (Recanati)*,
- Marco Cozzi, ristorante Spoon (Teramo),
- Ada D'Amato, ristorante Vin Divino (Arezzo),
- Antonio Di Feo, ristorante Marino (Pesaro),
- Stefania Di Pasquo, ristorante Locanda Mammì (Agnone)*,
- Alessandra Di Paolo, ristorante Futura (Chieti),
- Sandro Ferretti, pasticceria Ferretti Morro D'Oro (Teramo),
- Luciano Monosilio, ristorante Luciano Cucina Italiana (Roma),
- Gianfranco Pascucci, ristorante Pascucci al Porticciolo (Fiumicino)*,
- Franco Pepe, ristorante Pepe in Grani (Caiazzo),

- Gianluca Ricci, ristorante Locanda San Michele (Montorio al Vomano),
- Christian Torsiello, ristorante Osteria Arbustico (Paestum)*,
- Mattia Trabetti, ristorante Alto (Fiorano Modenese)*,
- Sabatino Lattanzi, ristorante Achille Nel Girone Dei Golosi (Teramo).