AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ATRI A TAVOLA, DAL 12 AGOSTO IN PIAZZA DUCHI ACQUAVIVA: TRA GLI OSPITI BEPPE CONVERTINI

11 Agosto 2021



ATRI – Dopo un anno di pausa, a causa della pandemia da Covid-19, torna quest'anno – seppur in maniera diversa al fine di rispettare tutti i protocolli anti-contagio – Atri a Tavola, il Festival Nazionale del Cibo, in programma il 12 e il 13 agosto 2021. L'iniziativa, alla sua 18esima edizione, si svolgerà nell'area eventi – attrezzata e organizzata secondo le diposizioni vigenti – di Piazza Duchi Acquaviva e gli espositori, in numero ovviamente ridotto, saranno sempre nella stessa piazza e non lungo il corso. Come di consueto ci saranno grandi nomi della cucina e dello spettacolo. L'ospite di quest'anno è il conduttore e attore Beppe Convertini. Un format dedicato al racconto di storie di gente comune che ha sempre vissuto il mare e le sue bellezze. Tra una battuta e l'altra, sul palco centrale di Atri a Tavola ogni sera vanno in scena interessanti Show Cooking. Con le mani, cuore e un pizzico di creatività, gli Chef danno forma a piatti unici della tradizione culinaria locale. L'obiettivo di quest'anno è quello di valorizzare le realtà del territorio, pertanto sul palco si alterneranno chef locali che daranno vita a interessanti e creativi piatti che saranno trasmessi, live, anche sulla pagina ufficiale Facebook di Atri a Tavola. La manifestazione, a cura dell'Associazione Culturale Promo Eventi e dell'Amministrazione Comunale di Atri, ha come obiettivo primario il valorizzare il meglio dell'enogastronomia con prodotti e produttori presenti durante l'iniziativa. Le due serate saranno presentate dalla giornalista Evelina Frisa.

Per la rassegna Piazza Duchi sarà divisa in tre zone. La prima è l'area eventi per accedere alla quale occorrerà iscriversi, per entrambe le giornate, su viviatri.it, o direttamente sul posto la sera dell'evento. Se i posti dovessero risultare dal sito tutti occupati, come già si risulta per la serata del 13 agosto, i visitatori sono invitati a partecipare comunque poiché qualcuno dei prenotati potrebbe all'ultimo momento rinunciare e di conseguenza liberare dei posti. Per accedere in questa area, come da misure per il contenimento dell'epidemia, occorre esibire il Green Pass. C'è poi l'area Mercatino, in questo caso l'accesso è libero e non occorre registrarsi. In questa area nelle due giornate i profumi, i sapori, le forme e il gusto diventano i protagonisti dell'evento. Un'area di Piazza Duchi d'Acquaviva, si trasformerà infatti nella Via del Gusto dove sarà possibile acquistare, parlare e fare domande direttamente a chi i prodotti tipici li ha fatti nascere e crescere. Zafferano, tartufi, l'olio extra vergine d'oliva e aromatizzato. La porchetta, salsicce, salumi e i caratteristici formaggi. Sottoli, sughi, confetture il miele monofloreale biologico di Pratola Peligna. Il caratteristico aglio rosso di Sulmona e derivati. Le birre e i liquori

artigianali. I dolci tipici del nostro territorio e naturalmente il Pan Ducale, la storica azienda dolciaria sarà presente ad Atri a Tavola con una ampia area espositiva. Nelle due giornate proporrà il tiramisù al Pan Ducale con crumble. Ci sarà quindi una grande vetrina delle eccellenze agroalimentari abruzzesi. Prodotti che quotidianamente aiutano a rendere speciali i piatti tipici della nostra regione. In piazza ci sarà inoltre un'area food con circa 100 posti, allestita e gestita direttamente dalle attività commerciali presenti in piazza. Sarà possibile degustare un aperitivo cenato con: porchetta calda in vaschetta o con panino, ciabatta calda con salumi e formaggi (pecorino o mucca); aperitivo cenato d'asporto monoporzione, tagliere di salumi e formaggi locali. Il tutto abbinato a vini e birre artigianali locali. Si consiglia la prenotazione al numero: 393.1723797. Dalla fantasia del pizzaiolo Giuseppe Iommarini è nata la pizza "Atri a Tavola": focaccia con patate speziate, porchetta, rucola, bufala e olio extravergine d'oliva. La Pizza Atri a Tavola sarà disponibile nelle due giornate, in esclusiva, in una nota pizzeria del centro storico ducale.

Il programma nel dettaglio prevede per il 12 agosto alle 21,30 la musica live del quintetto Cafè de Paris che ripropone le atmosfere dei caffè parigini del primo '900, con un repertorio che include famosi brani di Edith Piaf, Charles Trenet e tutti gli altri grandi rappresentanti della chanson française. Alle 22 al via il cooking show con la chef Stefania Ferretti e il suo Take Away Fatto da me. Seguirà lo chef Gianni Tosto con idee della sua +Tosto Gastro Bottega. Alle 23 torna la musica live con il quintetto Cafè de Paris. Il 13 agosto alle 22 è previsto il passaggio in piazza Duchi D'Acquaviva della Fiaccola della Perdonanza che partirà giovedì 12 agosto dalla Basilica di Collemaggio a L'Aquila per arrivare a Pineto, la sera del 13 agosto, intorno alle 19,45, ripartirà da Pineto per arrivare intorno alle 22,15 in Cattedrale passando, senza fermarsi, in Piazza Duchi. Dopo il passaggio della Fiaccola, alle 22,30 inizierà il Cooking Show di Luigi Ferri. Alle 23 salirà sul palco l'ospite d'onore Beppe Convertini.

"Atri a Tavola – spiega Luciano Alonzo, direttore artistico del Festival – è un food festival con l'intento di raccontare e far conoscere ai turisti le eccellenze del territorio. Una importante manifestazione dedicata al buon cibo abruzzese, dalle eccellenze agroalimentari ai tradizionali piatti tipici locali. Un evento che ormai è diventato un punto di riferimento della nostra regione. La manifestazione, da 18 anni, si svolge all'interno di una cornice scenografica ricca di arte e storia, tutta da scoprire. Atri a Tavola è un esclusivo e imprescindibile appuntamento per tutti i cultori della buona tavola, perché ad Atri il "buon cibo" diventa Cultura, Arte, Natura e Spettacolo. Quella di quest'anno è una edizione che non punta ai grandi numeri come in passato. L'obiettivo è quello di ripartire dopo una interruzione forzata a causa di una pandemia che ha cambiato, purtroppo, il nostro stile di vita. Le difficoltà organizzative sono state tante, a partire dai continui cambiamenti delle disposizioni in materia, alla difficoltà nel reperire i produttori poiché non dispongono di scorte di magazzino essendo stati fermi un anno. Ciononostante abbiamo voluto comunque un ospite di richiamo e la scelta è ricaduta su Beppe Convertini il quale sta vivendo un momento d'oro dal punto di vista professionale. Questa settimana la rivista Telesette gli ha dedicato la copertina. Convertini si è fatto conoscere dal grande pubblico del piccolo schermo grazie a Vivere, la fiction di Canale 5. Attualmente, ogni fine settimana, insieme ad Anna Falchi, su RaiUno conduce la trasmissione 'Uno Weekend'. Per lui ci sono novità in arrivo: sarà infatti l'unico conduttore della prossima edizione di 'Linea Verde', trasmissione perfettamente in linea con gli intenti di Atri a Tavola".

"Siamo felicissimi di poter proporre quest'anno Atri a Tavola – commenta il Sindaco di Atri, Piergiorgio Ferretti – una rassegna molto amata e apprezzata da produttori, residenti e turisti. Ringrazio l'Aran, la famosa azienda di cucine, che quest'anno, per la prima volta, è partner di Atri a Tavola. La cucina ufficiale per gli show cooking infatti, è stata concessa da questa azienda. Un ringraziamento va anche all'azienda Pan Ducale per aver rinnovato la sua collaborazione con la manifestazione e a tutti gli espositori partecipanti. Ringrazio, inoltre, la Promo Eventi per l'organizzazione e quanti si sono adoperati per rendere possibile in questa edizione e aspettiamo i numerosi ospiti che, come ogni anno, verranno a trovarci per vivere due giornate uniche e originali".

Tutte le info sono reperibili sulla pagina Facebook Atri a Tavola e sul sito www.atriatavola.it. Tel. 347.2412083.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli