ATRI A TAVOLA: DUE GIORNI ALL'INSEGNA DI BUON GUSTO E CULTURA CULINARIA

15 Luglio 2019



ATRI – Nonostante le avverse condizioni meteo dello scorso fine settimana, le date di luglio di Atri a Tavola (12 e 13), non sono state compromesse e si sono svolte regolarmente con tanti ospiti e produttori presenti. Anche quest'anno, come avviene da 17 edizioni, la città di Atri ha accolto il meglio della gastronomia con numerosi ospiti, momenti culturali, musicali e di intrattenimento, con il cibo come elemento centrale.

La manifestazione, ideata dalla PromoEventi e da qualche anno è organizzata in sinergia con l'Amministrazione Comunale, tornerà il 12 e 13 agosto con ospiti noti nel panorama nazionale e non solo.

Venerdì e sabato scorsi hanno calcato il palco di Piazza Duomo, il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Teramo, Dino Mastrocola, il quale ha illustrato l'offerta formativa nel settore agrario e enogastronomico dell'ateneo teramano e ha parlato dell'importanza della ricerca nel settore strettamente correlata al mondo produttivo. Con lui sul palco i consiglieri regionali Emiliano Di Matteo e Pietro Quaresimale con i quali si è posta l'attenzione alle problematiche di settore, partendo dalla notizia della 160esima fiera della pastorizia di Piano Roseto a Crognaleto, disertata quest'anno dai produttori.

Tematiche affrontate anche dal produttore Nunzio Marcelli e, nella giornata di sabato, dalla referente del Mercato Itinerante della Terra (MIT), Maria Jose Moraza.

E' stato presentato il libro "Ossa" di Giampiero Margiovanni con l'autore e l'editore Arturo Bernava (IlViandante). La serata è stata poi dedicata all'inclusione, con i ragazzi della fattoria sociale Rurabilandia, i quali con grande entusiasmo hanno tenuto un ricco show cooking e ai piatti preparati sono stati abbinati i vini dell'azienda Pasetti.

Sul palco, oltre ai referenti e curatori del progetto, anche Giovanni Scarpone, presidente onorario di Rurabilandia, il quale ha presentato il suo libro “Innamorato della vita”. La serata del 13 luglio ha avuto per protagonista il melograno.

Sono stati presentati tre libri i cui autori hanno tratto ispirazione da questo frutto: “La pazienza dei melograni” di Alessandra Angelucci; “Peppino e la Perfezione del Melograno” di Lina Ranalli e “Non ci salveranno i melograni” di Maristella Lippolis.

A seguire, lo chef Luigi Ferri ha proposto un primo, un secondo e un dolce con il melograno come ingrediente. Sul palco anche lo scultore Ugo Assogna il quale ha parlato del suo progetto Sofia Stone’s food che è stato presentato per la prima volta all’EXPO di Milano riscuotendo consensi di critica e di pubblico. Le due serate sono state allietate rispettivamente da Piemix (Pierluca Castagna) e dal gruppo Sounds Better.

Durante le due giornate, come sempre, lungo Corso Elio Adriano, denominata via del Gusto, ci sono stati numerosi espositori con prodotti tipici del territorio.

Atri a Tavola, evento molto conosciuto a livello regionale e non solo e che negli anni ha ottenuto la Medaglia da parte del Presidente della Repubblica e vari patrocini ministeriali, caratterizzandosi per il forte connubio tra l’enogastronomia di qualità e la cultura.

Si tratta di un Festival vivo e partecipativo che prende spunto dalla contaminazione in costante evoluzione tra cibo, arte e natura. Hanno calcato il palco della manifestazione ospiti noti a livello nazionale, chef stellati, sommelier, pasticceri, maestri pizzaioli, produttori, food blogger, testimonial e giornalisti per raccontare il lavoro, le storie e le novità nel mondo del cibo.

Tra questi Luce Caponegro, Tessa Gelisio, Sandra Milo, Pamela Prati, Maurizio Mattioli, Gaia De Laurentis, Veronica Maya, Pino Strabioli, Anna Moroni, Gianfranco Vissani, Andy Luotto, Niko Romito e molti altri.

“Nonostante il maltempo che per tutto il pomeriggio, in particolare della giornata di sabato, ha messo in forte dubbio lo svolgimento della manifestazione – commentano Luciano Alonzo, direttore artistico della manifestazione e Domenico Felicione, assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Atri – le serate si sono svolte regolarmente. Sono stati due giorni importanti, ricchi di riflessioni preziose per il settore, con una attenzione al sociale. La presenza dei ragazzi di Rurabilandia è stato il valore aggiunto. Sono stati tutti entusiasti e hanno preparato un menu completo, dall’antipasto al dolce, passando anche per il laboratorio del pane e dell’orto. Ringraziamo il presidente della ASP 2 Roberto Prosperi per la sua preziosa collaborazione e tutti gli operatori della struttura. Un grazie inoltre a tutti gli ospiti che hanno calcato il palco rendendo le due serate piacevoli, stimolanti e ricche di contenuti e ovviamente tutti i produttori che, nonostante il maltempo, sono arrivati da tutto l’Abruzzo. Stiamo già lavorando per l’organizzazione delle date di agosto e come sempre ci saranno nomi noti sia dello spettacolo che del mondo culinario”.

© 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