

GLI ARROSTICINI PIU' BUONI D'ABRUZZO SONO PESCARESI, 'LO STREGONE' BATTE TUTTI

25 Ottobre 2013



TERAMO – Si è concluso il concorso regionale, tenutosi a Teramo il 19 e 20 ottobre, che ha decretato il miglior arrosticino d'Abruzzo.

Alla gara, presieduta da una selezionatissima giuria, si sono confrontati 8 concorrenti provenienti da ogni parte d'Abruzzo e la valutazione ha richiesto più tempo del previsto.

Il podio è stato così assegnato: il primo classificato è stato Lo Stregone di Farindola (Pescara), al secondo posto La Pecora Nera dell'Aquila e infine Lo Strabacco di Teramo.

I parametri di giudizio sono stati piuttosto severi, seguendo una scheda tecnica che teneva in considerazione i criteri stabili dalla Regione Abruzzo, essendo l'arrosticino una prelibatezza riconosciuta a livello regionale.

Circa 6.000 gli arrosticini cotti, tantissime le persone arrivate a Teramo nelle due giornate, che hanno permesso a tutta la città di attivarsi per rispondere alle esigenze di chi è rimasto senza posto a sedere per motivi di logistica.

“È stato un evento straordinario, non ci aspettavamo tutta questa gente per un evento a ottobre. La cosa principale è che siamo stati capaci di scader nella sagra, ma anzi abbiamo potuto rivendicare la paternità di Teramo. Infatti, grazie al convegno che si è tenuto, a cui hanno partecipato storici ed esperti, è stato confermata ancora una volta la nascita dell'arrosticino nel teramano” spiega Marcello Schillaci, noto ristoratore e presidente dell'associazione Porta romana che ha organizzato l'evento.

“L'arrosticino era il principale pasto dei briganti, ed è stato confermato che è originario di Teramo, certo è che a Pescara e Chieti ci si sono dedicati di più e io mi tolgo il cappello davanti a questi arrosticini” conclude Schillaci.