

"LA CUCINA TERAMANA E' ORO DA TUTELARE" CONFCOMMERCIO, "AIUTA PURE IL TURISMO"

16 Febbraio 2016



TERAMO – “Le origini e le peculiarità uniche della cucina teramana vanno tutelate e diffuse in modo chiaro e unendo le forze in campo. Poi, si può anche ‘fantasticare’ sui piatti come fanno certi chef, ma solo dopo aver spiegato, bene, di cosa si tratta. Anche perché, la gastronomia è turismo”.

Ha zero dubbi il vice presidente di Confcommercio Teramo Giammarco Giovannelli, su quanto valga la cucina del suo territorio.

Specie dopo le liti mediatiche con la chef aquilana Nadia Moscardi, finita sul banco, o sulla tavola in questo caso, degli imputati, per aver portato in tv una rivisitazione delle Virtù teramane (per cui da decenni ci si attiene a un preciso disciplinare), e dopo il grido d’allarme lanciato da Marcello Schillaci, cuoco e proprietario della storica Cantina di Porta Romana, che attraverso questo giornale aveva lamentato tra le altre cose “l’eccessivo risalto mediatico all’enogastronomia del territorio pescarese, con quello teramano completamente oscurato, mentre le istituzioni locali dormono”.

“Ma Confcommercio si è adoperata e si adopererà sempre affinché uno dei pregi della nostra cultura, cioè la cucina, sia assolutamente riconosciuto per il suo valore e promosso continuamente, assicurando una crescita in termini di comunicazione anche al di fuori dei confini nazionali”, commenta il vice presidente, senza evidentemente smentire quanto detto da Schillaci, il quale ha parlato anche da presidente dell’Associazione ristoratori teramani e della Fipe-Confcommercio della provincia di Teramo.

Perché, pone l’accento sul tema storico e sociale Giovannelli, “ci sono piatti, come le Virtù ma non solo, che hanno visto nei secoli tantissime generazioni di donne e poi recentemente anche di uomini come Schillaci, mettere in pratica, in modo sublime, la buona economia domestica, riuscendo a trasformare una consuetudine umile in casa in una grande cultura culinaria universalmente riconosciuta. Ed è proprio questo valore umano che, insieme agli altri, va assolutamente tutelato ed esportato nel modo più corretto”.

Ed è qui che Giovannelli chiama in causa gli “ambasciatori teramani”: “Sono loro che, con un programma condiviso e portato avanti da Regione, Provincia, Comune, noi di Confcommercio e altre associazioni, a dover far conoscere sul campo, anzi, nelle cucine in giro per il mondo, la straordinaria cucina teramana”.

Dunque, auspica Giovannelli, “è arrivata l’ora di liberarci dei campanilismi ed evitare che certe finte ‘primogeniture’ improvvise, o certe improvvise rivendicazioni di paternità, facciano del male al nostro territorio e quindi al turismo legato all’enogastronomia, che è di tutti, è della collettività e va promossa con estrema competenza”.

“La corsa alle rivendicazione personale – conclude il vice presidente di Confcommercio Teramo – non va bene, è sfrenata, non si fa così, se si vuole promuovere una intera cultura enogastronomica territoriale. In un contesto in cui si parla di rivisitazioni di piatti, va comunque certificata la genesi, poiché è da lì che parte il successo della cultura culinaria e di chi vuole ‘appropriarsi’ di un piatto tipico per rivisitarlo”.