

TERAMO: VIRTU' ESTIVE ENTRA NEL VIVO CON LE GREEN STAR MICHELIN

19 Luglio 2022



TERAMO – Green Star Michelin e accompagnamento musicale di qualità per “Virtù Estive”, kermesse di cultura enogastronomica in corso a Teramo fino a domenica 24 luglio, con ospiti come i cantanti Arisa e Bobby Solo e lo chef stellato Niko Romito.

Il festival, promosso da Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witali, per dieci giorni accende i riflettori sulla sostenibilità in cucina attraverso incontri ravvicinati con chef stellati, produttori e aziende vitivinicole, talk e degustazioni.

Protagoniste, questa settimana, le Green Star Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che “la rossa” ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile.

Ieri sera l’avvio, in piazza con Marco Rispo, del ristorante Le Trabe di Capaccio Paestum (Salerno). Oggi, il fitto programma che si snoda tra piazza Martiri della Libertà e Castello Della Monica prevede la partecipazione degli chef Marcello Spadone, del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova, e Antonello Sardi, del Virtuoso Gourmet di Tenuta Le Tre Virtù a San Piero a Sieve.

La giornata parte alle 18.30 in Piazza Martiri della Libertà con il talk show su finanza e sostenibilità, a cura di Credem.

Alle ore 19.30 l’Università di Teramo con il professor Simone Buseti porta sul palco il tema della riduzione dello spreco alimentare. Alle ore 20 è la volta di ristoratori e produttori teramani: Contempo (chef Andrea Purgatori e Ceciclia Cargini,

produttore azienda Podere Francesco), Borgo Spoltino (chef Valente Colarelli, produttore azienda agricola Biocore).

Alle ore 21.30 protagonista la Green Star Michelin Antonello Sardi, cuoco autodidatta che dopo 2 anni di esperienza al Ristorante Fuor d'Acqua in San Frediano, storico quartiere fiorentino. Alle ore 22 sul palco Marcello Spadone, che insieme ai figli Mattia, in cucina, e Alessio, in sala, porta avanti il ristorante che aprì la madre nel 1977, di ritorno da Roma dopo una ventennale esperienza di lavoro come cuoca e il sogno di convertire una rivendita di sali e tabacchi in una trattoria.

Al Castello Della Monica, tutte le sere dalle 18 alle 23 a cura dei sommelier della Fisar banchi d'assaggio con le aziende del Consorzio Colline Teramane Docg.