

VIRTU' E RELAX, IL PRIMO MAGGIO DI MARSILIO: TENUTA ARNESE CECI, TANTI VIP E 200 INVITATI

3 Maggio 2025



TOSSICIA - Il presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio, di FdI, nel clou dell'evento, protagonista, come ospite più illustre, dell'atteso taglio della porchetta, in mezzo ad un folto gruppo di persone festanti intente a passare qualche ora di tranquillità nel giorno della Festa dei lavoratori: è l'immagine simbolo del primo maggio trascorso dagli ospiti, tra cui tanti vip, della famiglia Arnese-Ceci che per il quinto anno ha rinnovato l'appuntamento nella tenuta di Collina San Giovanni a Tossicia (Teramo) alla presenza di circa 200 persone, una giornata "virtuosa" in campagna per trascorrere un po' di relax all'insegna del buon cibo e della condivisione, rispettando la tradizione teramana, tra cui le immancabili "virtù".

Padroni di casa della splendida tenuta i coniugi e noti e stimati avvocati Leonardo Arnese e Maria Ceci, già presidente dell'Azienda regionale per l'edilizia residenziale di Teramo, e il loro figlio Pierludovico, avvocato esperto in materia giuridico-amministrativa presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, che ha spiegato: "l'appuntamento nasce dalla volontà di

riunire i nostri amici in uno spazio familiare per vivere la giornata all'insegna della tradizione teramana".

Momenti di spensieratezza particolarmente apprezzati dal governatore che ha staccato per alcuni attimi la spina dai problemi della Regione Abruzzo Marsilio, promo fra tutti il pesante buco della sanità sul quale è stato concentrato fino a qualche ora prima della festa dei lavoratori con l'approvazione del doloroso provvedimento della Giunta che ha stanziato 131 milioni di euro per coprire il disavanzo. Tanto che il potente esponente di FdI, immortalato in una foto al taglio della porchetta, in un post ha scritto: "Ho trascorso una splendida giornata nelle campagne di Tossicia, ospite nella tenuta di Leonardo Arnese e Maria Ceci, dove si celebra in amicizia e simpatia la tradizione teramana delle 'virtù'. Tra piatti di 'virtù' e un assaggio di porchetta, ho sentito ancora una volta la forza di una terra autentica e il calore straordinario della sua gente".

Un pranzo conviviale all'aria aperta e in una giornata molto godibile climaticamente con lo sfondo di una rigogliosa campagna primaverile ad incorniciare un momento di condivisione e degustazione di una delle ricette simbolo della tradizione, una specialità gastronomica tipica di Teramo che è il piatto principe del primo maggio e che trae la sua fondamentale caratteristica dalla stagione in cui è possibile utilizzare la più varia gamma di verdure e legumi. La sua origine affonda nella notte dei tempi ed è, come spesso accade per le pietanze più amate, un piatto pratico della parsimonia, che nasce dai semplici prodotti della terra.

Tra i presenti tanti volti noti della regione e fuori dai confini dell'Abruzzo, tutti amici della famiglia che ha ospitato, tra gli altri, oltre a Marsilio, insieme alla moglie Stefania Fois, la presidente della Camera di commercio del Gran Sasso d'Italia, e componente del CdA Ita-Lufthansa, Antonella Ballone, il presidente dell'Istituto zooprofilattico d'Abruzzo e Molise (Izs) Alfonso Cantone, la presidente della Commissione Pari Opportunità della Regione Abruzzo, Rosa Pestilli, la componente della Commissione Antonella Luciani, il direttore generale della Asl di Ascoli Antonello Maraldo, il sindaco di Campi, Federico Agostinelli, il vicesindaco di Roseto degli Abruzzi Angelo Marcone.

Coinvolti nella preparazione della Festa, complessa a livello organizzativo, gli chef di diversi ristoranti che, come ogni edizione, propongono la loro versione di virtù. Tra loro il decano Marcello Schillaci, titolare della Cantina di Porta Romana, Massimiliano Di Gianvito di Cafè Des Artistes di Giulio Mercante, i giovani di Entroterra Jacopo Divisi, Paride Furia e Luca Mercadante, lo chef gourmet Gianluca Ricci di Locanda San Michele. A confezionare la torta delle quattro virtù Stefano Norcini, di Manari caffè, oltre alla torta di cioccolato di Giovanni Centini di Centini Choccolate.

Ad assaggiare e valutare le varie proposte una giuria di esperti, quest'anno era presieduta da Fabio Capolla, giornalista e portavoce del presidente Marsilio; e composta dai giornalisti Massimo Di Cintio, esperto di enogastronomia, fondatore e amministratore unico dell'agenzia di comunicazione Virgola.com di Pescara; Marco Signori, direttore responsabile del Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio "Virtù Quotidiane"; Lorenzo Valleriani, collaboratore de Il Centro e Rete8; Gennaro Della Monica, del Centro. Madrina della giornata Eugenia Bonnici Castelli, nota ed apprezzatissima esperta della cucina teramana.

Una giornata che ha soddisfatto tutti i sensi accompagnando gli ospiti anche in un percorso artistico, non solo culinario, all'interno di quella che a tutti gli effetti è anche una dimora d'arte per merito di Leonardo Arnese, grande collezionista di opere, come quelle di Giuseppe Stampone, anche lui presente per l'occasione.