

“VIRTÙ ESTIVE”, A TERAMO 10 GIORNI DI ENOGASTRONOMIA E SPETTACOLO

11 Luglio 2022



TERAMO – Dieci giorni di enogastronomia con i più grandi chef d'Italia con un unico filo conduttore: la sostenibilità e la sua declinazione in cucina. Ospite d'eccezione Niko Romito, lo chef autodidatta che da Castel di Sangro (L'Aquila) ha conquistato giovanissimo le tre stelle Michelin e, esportando il suo modello, si è fatto conoscere in tutto il mondo.

È “Virtù Estive”, manifestazione animata anche da concerti e spettacoli, organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events.

Presentata stamattina al Castello Della Monica dal sindaco, Gianguido D'Alberto, dall'assessore al Commercio, manifestazioni ed eventi Antonio Filipponi, e dallo stesso Cremona, la manifestazione entra nel vivo venerdì prossimo, 15 luglio, con un'anteprima il 14 con il concerto di Arisa, e va avanti fino a domenica 24, snodandosi tra due location nel cuore della città: Piazza Martiri della Libertà e il Castello Della Monica.

“Questo progetto si inserisce in un percorso molto più ampio che mira a superare quell'autoreferenzialità che nel corso degli anni ha condizionato e penalizzato il nostro territorio – ha sottolineato il sindaco Gianguido D'Alberto – nella consapevolezza che Teramo rappresenta la realtà principe in Abruzzo e un punto di riferimento a livello nazionale in tema di cultura enogastronomica e sostenibilità alimentare. Con Virtù Estive oltre ad aprirci alle eccellenze nazionali presentiamo e facciamo conoscere le nostre eccellenze, e lo facciamo incrociando l'enogastronomia con le bellezze storico architettoniche del territorio, a partire dal Castello Della Monica, in un binomio, quello tra cibo e bellezza, che racchiude in sé tutti gli aspetti legati alla sostenibilità. Con questa iniziativa seguiamo in quel racconto del territorio reso possibile solo grazie al lavoro svolto in questi anni, che non era scontato e che ha raccolto l'attenzione, per la nostra città, di personalità importanti come Luigi Cremona e dei numerosi chef stellati che ci accompagneranno in questo racconto”.

“Virtù estive rappresenta il frutto di un lavoro di circa tre anni sull'enogastronomia teramana e sulla sua promozione – ha sottolineato l'assessore agli Eventi Antonio Filipponi – condiviso negli ultimi due anni con Luigi Cremona con il quale abbiamo avviato un percorso per la promozione dei prodotti locali nell'alta ristorazione e un confronto su come superare quelle

criticità che impedivano all'enogastronomia teramana, una delle più importanti d'Italia, di affermarsi come merita".

"Con questa manifestazione", ha aggiunto, "abbiamo deciso di alzare l'asticella e, sulla scia della Giornata mondiale dell'alimentazione, far diventare la nostra città un punto di riferimento a livello nazionale in tema di sostenibilità alimentare ed enogastronomia. Siamo sicuri che 'Virtù estive' avrà uno sviluppo importante nei prossimi anni e già in questa prima edizione vede la partecipazione di tanti ospiti importanti: penso al patrocinio del Consorzio del Parmigiano Reggiano, a tante aziende leader nel panorama dell'alimentazione ma anche ai piccoli produttori, a Colline Teramane, al Gal Terreverdi, a tutti coloro che con la loro presenza daranno il massimo affinché questa manifestazione rappresenti un ulteriore momento di svolta in termini di promozione e valorizzazione delle eccellenze del territorio".

"Sono particolarmente felice di aver avuto l'opportunità di portare a Teramo i migliori chef non solo della regione bensì anche i migliori in termini di buone pratiche e atteggiamento virtuoso e concreto nei confronti della sostenibilità", ha affermato Cremona.

Per Enrico Cerulli Irelli, presidente del Consorzio di tutela Colline Teramane Docg, "dietro un bicchiere di vino si offre non solo un prodotto di eccellenza, ma un luogo, una storia, un patrimonio architettonico, come in questo caso. Il Consorzio da tempo promuove e sostiene la sinergia tra enti, istituzioni e territorio, e con soddisfazione ha aderito a questa iniziativa, che si pone in un'ottica di continuità in un percorso di collaborazione con l'amministrazione di Teramo, nella certezza che si possa sempre più progettare insieme nuove occasioni di valorizzazione".

"Iniziative di livello e di respiro come questa", ha detto Pasquale Cantoro, presidente del Gal Terre Verdi, "guardano non solo al territorio, sono quelle iniziative che noi cerchiamo per sostenere i nostri produttori e le nostre produzioni".

Attraverso ospiti, produttori, forum di discussione ed esibizioni, Virtù Estive svilupperà un tema oggi particolarmente sentito, quello della sostenibilità. Ogni sera si parte con un aperitivo al Castello per poi spostarsi in piazza, dove si susseguiranno una serie di talk che vedranno protagonisti sul palco chef teramani, abruzzesi e nazionali, chef stellati, ristoranti che si fanno carico delle conseguenze etiche e ambientali della loro attività e che lavorano con produttori e fornitori sostenibili per evitare sprechi e ridurre la plastica e altri materiali non riciclabili dalla loro filiera.

Gli chef teramani presenteranno una ricetta, innovativa o della tradizione, simbolo di sostenibilità. Una giuria composta da giornalisti, critici del settore enogastronomico ed istituzioni valuterà i piatti proposti. Ciascuno chef sarà accompagnato sul palco dai produttori stessi selezionati in Abruzzo.

Accanto a chef e ristoratori abruzzesi e teramani, protagonisti indiscussi, ci saranno le green stars Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che "la rossa" ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile.

Il tutto, con l'autorevole coinvolgimento di due Atenei, l'Università degli studi di Teramo e l'Università Tor Vergata di Roma, e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.

L'inaugurazione è in programma venerdì alle ore 18,00, alla presenza del sindaco D'Alberto e del rettore dell'Università di Teramo, Dino Mastrocola, con la presentazione dell'evento a cura dell'assessore Filipponi e di Luigi Cremona. La prima giornata prosegue con il protagonismo di ristoranti e aziende dell'Associazione Aria - Aprudia, Più Tosto, Il Palmizio, Terra di Ea, Amoretto, Osteria degli ulivi, Old Sponge Pub, Masseria Tattoni e Spoon - , la presentazione del Gal Terre verdi teramane coi suoi produttori e l'inaugurazione dello spazio che al Castello ospiterà, tra le altre cose, la presentazione di un'azienda vinicola al giorno a cura dei sommelier della Fisar.

Il ricco programma prevede, tra le altre cose, domenica 17 luglio dalle 18,00 alle 20,00 "Slurp-Emergente for kids and family day: animazione, ricette e consigli sull'alimentazione per i bambini" e alle 20,00 rock and roll con The Fuzzy Dice e Bobby Solo, il 20 luglio i cinque finalisti del premio Campiello 2022 e il 23 il concerto di Eugenio Bennato. Al Castello ci saranno 41 espositori del vino e del food e nell'area giardino sarà allestita un'area beverage dall'aperitivo a chiusura giornata. Domenica 24, per la chiusura della manifestazione, festa finale con la ricetta teramana sostenibile, due ricette vincitrici, di giuria critica e popolare.