

VIRTU' ESTIVE, CALA SIPARIO SU EVENTO CHE HA PROIETTATO TERAMO SU PALCOSCENICO GASTRONOMIA NAZIONALE

28 Luglio 2022



TERAMO – I cinque chef stellati d'Abruzzo, con Niko Romito ospite d'eccezione, e altrettante Green star Michelin da ogni parte d'Italia, docenti da due Università, quella di Teramo e quella di Roma La Sapienza, decine di chef e produttori abruzzesi alternatisi tra il palco di Piazza Martiri della Libertà e il ritrovato Castello Della Monica, dove ogni sera si è registrato un afflusso di oltre 500 persone.

Sono i numeri, comunque solo in parte utili a descrivere l'importanza dell'evento, di "Virtù Estive", la manifestazione "firmata" Luigi Cremona e Lorenza Vitali che ha proiettato Teramo sul palcoscenico della gastronomia nazionale con incontri ravvicinati con chef stellati, produttori e aziende vitivinicole con un unico filo conduttore: la sostenibilità in cucina, tema particolarmente attuale che deve vedere tutti impegnati nell'intera filiera, dal campo alla tavola.

Interrotta con un giorno di anticipo a causa del grave lutto che ha colpito la comunità teramana, attorno alla quale l'intera organizzazione si è stretta esprimendo il proprio cordoglio, la kermesse è stata in grado di porre l'attenzione sull'enogastronomia dal punto di vista culturale, e non solo attraverso assaggi e degustazioni.

Attraverso ospiti, produttori, forum di discussione ed esibizioni, Virtù Estive ha sviluppato un tema oggi particolarmente sentito, quello della sostenibilità. Ogni sera si è aperta con un aperitivo al Castello – a cura della Fisar Teramo con le aziende del Gal Terreverdi Teramane e del Consorzio Colline Teramane Docg – per poi spostarsi in piazza, dove si sono susseguiti una serie di talk che hanno visto 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, accompagnati sul palco dai produttori stessi selezionati in Abruzzo, hanno presentato una ricetta, innovativa o della tradizione, simbolo di sostenibilità. Accanto a loro, protagonisti indiscussi, sono sfilate 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.

“Per la tradizione e la cultura enogastronomica teramana – commenta il sindaco Gianguido D’Alberto – è iniziato, con coraggio, un nuovo percorso che la pone al centro della provincia e della regione, proiettando la con forza al di fuori dei confini territoriali. Teramo è stata in questi giorni teatro dell’enogastronomia nazionale attraverso un cammino che evidenzia la competitività, per troppo tempo nascosta, dei nostri operatori, il cui entusiasmo è stato ed è sia la dimostrazione più significativa della sfida vinta sia la spinta a continuare in questa direzione. Virtù estive è stato un investimento straordinario su storia e futuro, sul binomio tra cibo e bellezza, che ha trovato la sua sublimazione al Castello Della Monica, già diventato punto di riferimento turistico ed attrattivo del territorio, che ha superato i confini della città”.

“Virtù estive nasceva con un duplice obiettivo – commenta l’assessore al commercio del Comune di Teramo Antonio Filipponi – il primo era quello di avviare, sul nostro territorio, una manifestazione che avesse una portata nazionale e che in qualche modo accomunasse la sostenibilità, l’ambiente e la ristorazione con Teramo, ospitando l’Italia migliore che si occupa di enogastronomia e sostenibilità; il secondo era quello di creare una rete tra ristoratori, produttori, appassionati, stakeholder, allargata a tutta la provincia e al territorio regionale, puntando su quelli che sono già ambasciatori dell’enogastronomia abruzzese come gli chef stellati. Con questa prima edizione sono state gettate le basi di un percorso che speriamo possa crescere nelle prossime edizioni”.

“Il nostro obiettivo è stato quello, con grande passione e dedizione, di avvicinare il grande pubblico a un tema oggi particolarmente importante come quello della sostenibilità, naturalmente declinata in cucina”, afferma Luigi Cremona, critico gastronomico di lungo corso. “Ringrazio il Comune di Teramo perché non solo ci ha accolto ma ha condiviso le tematiche proposte riconoscendone l’importanza. Ormai cibo e vino sono una necessità quotidiana ma sono anche un’opportunità per conoscere l’ambiente che ci circonda”.

“Questo evento era una scommessa, non essendo solo un appuntamento enogastronomico”, fa osservare, “l’ambizione è quella di proporre temi importanti dal punto di vista culturale, seppur con difficoltà credo che il messaggio dell’importanza della sostenibilità stia arrivando. Aver visto persone restare ore ad ascoltare, spesso senza mangiare, è un grande risultato, perché fare eventi in cui si mangia e si beve, magari anche gratuitamente, è certamente più facile”.

“Virtù Estive”, manifestazione animata anche da concerti e spettacoli, è stata patrocinata dal Comune di Teramo e organizzata da Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione e Blaze events.