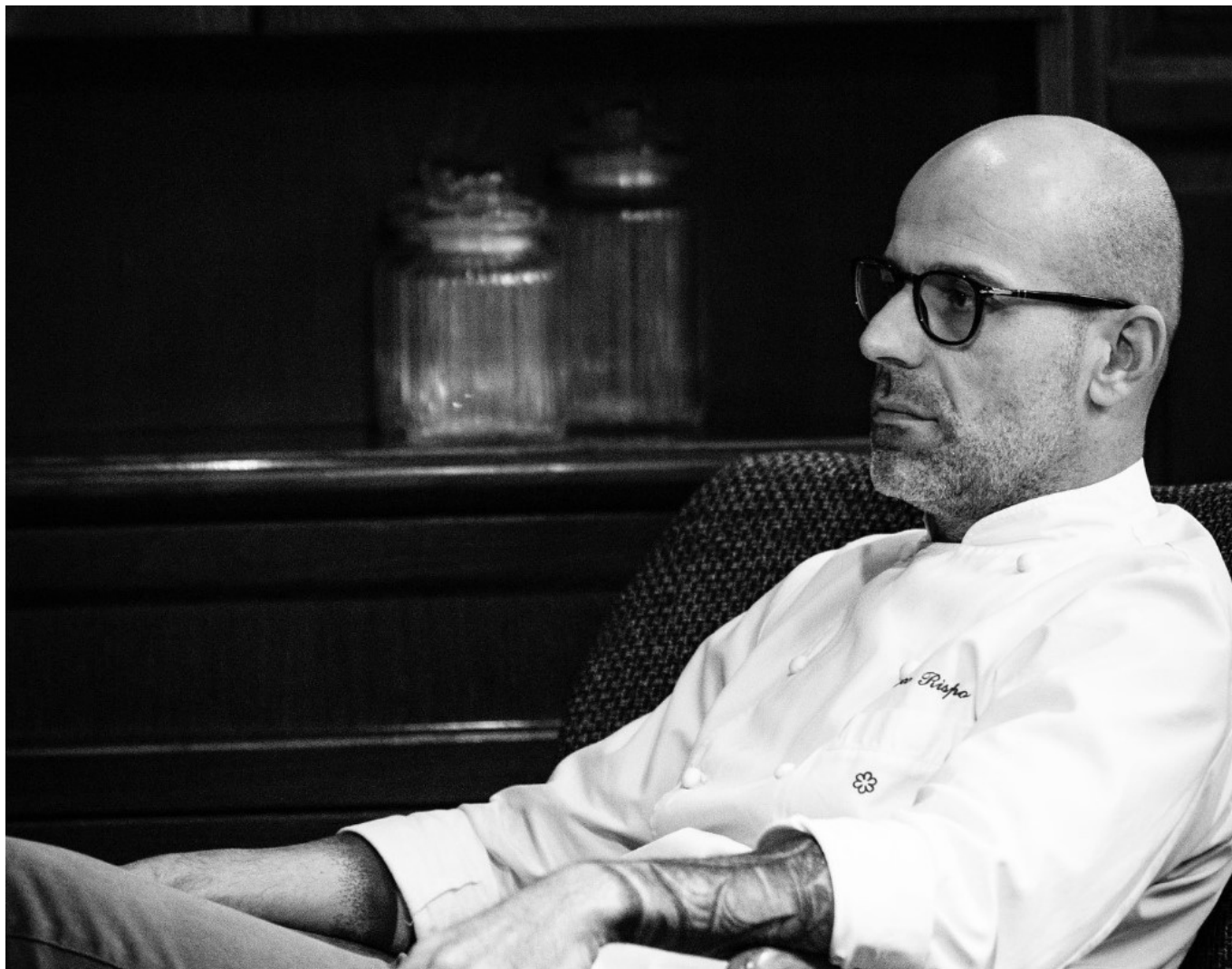


“VIRTU’ ESTIVE”: LE GREEN STAR MICHELIN PROTAGONISTE A TERAMO, SI PARTE CON MARCO RISPO

18 Luglio 2022



TERAMO – Dopo il successo delle serate musicali di sabato, con Piceno Pop Chorus, e domenica, con Bobby Solo e The Fuzzy Dice che hanno riempito Piazza Martiri della Libertà, “Virtù Estive” prosegue a Teramo con un fitto programma di appuntamenti dedicati all’enogastronomia e alla sostenibilità in cucina.

Per questo, Luigi Cremona e Lorenza Vitali che “firmano” l’evento che va avanti fino a domenica prossima, 24 luglio, tra la Piazza e il Castello Della Monica hanno chiamato a raccolta alcune delle Green Star Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che “la rossa” ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile.

Si inizia stasera, in Piazza con Marco Rispo, del ristorante Le Trabe di Capaccio Paestum (Salerno): dopo la sua esperienza da Don Alfonso, si trasferisce un anno al ristorante Zaranda, due stelle Michelin, e a braccetto con lo chef stellato Fernando Arellano inizia a perfezionare le tecniche della cucina sottovuoto ed a bassa temperatura. Si specializza frequentando un master in Food e Beverage della durata di un anno a Milano mentre lavora a Perugia. Partecipa a Expo 2015 come chef dell’Associazione Italiana Chic dove incontra lo chef Marco Sacco e grazie al quale inizia a collaborare per il Piccolo Lago, a Verbania, due stelle Michelin. Dopo le molteplici esperienze al nord, Marco Rispo è pronto per deliziare i palati di coloro che

si recheranno nel ristorante stella Michelin incastonata nel Cilento.

“Virtù Estive”, che propone tutte le sere incontri ravvicinati con chef stellati, produttori e aziende vitivinicole, talk e degustazioni, prosegue domani con, tra gli altri, la Green Star Antonello Sardi, del Virtuoso Gourmet di Tenuta Le Tre Virtù a San Piero a Sieve (Firenze).

“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, accanto a chef e ristoratori abruzzesi e teramani, vede protagoniste indiscusse 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 dell'Università degli studi di Teramo e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo.