

“VIRTÙ ESTIVE”, A TERAMO RISTORATORI E PRODUTTORI NELL’EVENTO “FIRMATO” LUIGI CREMONA

16 Luglio 2022



TERAMO – Il racconto delle attività ed il percorso delle collaborazioni che segnano il viatico di un nuovo modo di sentire il territorio sotto i riflettori in Piazza Martiri delle Libertà, a Teramo, nella serata inaugurale di “Virtù Estive”, la manifestazione “firmata” da Luigi Cremona e Lorenza Vitali che per dieci giorni anima il centro della città con incontri, talk, degustazioni, concerti e spettacoli.

“Cibo è cultura, lo chef è importante perché prende gli ingredienti e ci dà benessere quotidiano. Ma per questo è importante non solo lo chef ma anche il produttore, per questo daremo spazio agli uni e agli altri”, ha esordito Cremona dal palco di Piazza Martiri delle Libertà. “Ogni chef si porterà il suo produttore del cuore. Ogni sera, poi, agli chef teramani si aggiungerà uno dei cinque chef stellati abruzzesi, e si aggiungeranno chef che vengono da lontano proprio per ampliare l’orizzonte dell’evento. Il criterio di scelta è quello che dà il tema all’evento, la sostenibilità: ne parleremo tanto nei prossimi giorni. A rappresentare al meglio la sostenibilità del cibo sono le green stars Michelin, e a Teramo ne arriveranno ben cinque delle 30 che ce ne sono in Italia”.

“Lavoriamo per moltissime realtà in Italia e non è frequente che ci diano carta bianca sui contenuti”, ha aggiunto, “ma è ancora più raro che, una volta esposte le nostre idee, non solo vengano condivise ma ci si metta al nostro fianco lavorando insieme quotidianamente. Il primo sentimento mi porta quindi a dire: grazie, Teramo!”.

“Grazie alla straordinaria collaborazione con Luigi Cremona siamo teatro nazionale, dobbiamo sfruttare queste opportunità

che abbiamo creato e costruito, uscire dall'autoreferenzialità che troppo spesso ci rende più deboli. Alziamo la testa, consapevoli delle enormi potenzialità del nostro territorio e della nostra cultura gastronomica che ci può far confrontare senza paura con il panorama nazionale", ha detto il sindaco Gianguido D'Alberto.

"Questa manifestazione nasce più di tre anni fa, l'abbiamo costruita con tanto lavoro", ha ricordato l'assessore al Commercio e agli eventi, Antonio Filipponi. "La settimana dell'alimentazione dello scorso anno con Antonio Paolini e l'aver conosciuto Luigi Cremona hanno gettato delle basi importanti. Avremmo potuto fare tante cose, come al Cibus dove abbiamo servito cinquemila piatti tipici della cucina teramana, ma ritenevamo fosse arrivato il momento di parlare della nostra tradizione gastronomica dal punto di vista culturale, coinvolgendo il territorio".

Apertasi con i saluti istituzionali, la manifestazione è iniziata con l'associazione Aria Food che ha portato la propria testimonianza sul tema della sostenibilità e del rispetto ambientale, temi cardine del modello associativo.

Aria si contraddistingue soprattutto come un gruppo di ricerca costituito da ristoratori e produttori del territorio che ha sempre prospettato nelle proprie iniziative il coinvolgimento di una vasta rete di soggetti territoriali ed istituzionali accomunati dalla medesima volontà di valorizzare e preservare l'ambiente nel quale viviamo.

Protagonisti sul palco i ristoratori abruzzesi, e teramani in particolare: ha dato il via Valerio Di Mattia, poi la presentazione dei cuochi-ristoratori che collaborano con Aria, Amoretto cibo di strada, Zunica di Civitella del Tronto, Spoon di Teramo, Pub Old Sponge di Alba Adriatica, Masseria Tattoni di Bellante, Merlini Lab di Colledara, Aprudia di Giulianova, Il Palmizio di Alba Adriatica, Terra di Ea di Tortoreto e Bistrot 24 di Roseto degli Abruzzi.

Lo chef Marco Cozzi (Spoon) ha realizzato sul palco due semplici ricette pensate attraversando i luoghi della stagione estiva teramana: Pasta bieta e porro fermentato; Uova di quaglia patata e tartufo nero estivo.

L'idea è quella di trasferire anche alla cucina domestica la semplicità di alcuni gesti che, anche se apparentemente poco importanti, possono divenire un veicolo di contatto ed attenzione nei confronti del territorio.

A chiudere la prima sessione e aprire la parte dedicata ai produttori il professor Leonardo Seghetti, da sempre considerato il professore di tutti per l'impegno e la capacità di aver formato generazioni di produttori e ristoratori, dando spessore ai temi della tipicità, del rispetto ambientale, della ricostruzione della filiera locale nell'ottica della sostenibilità. Da sempre viene considerato un fondamentale ispiratore del percorso di Aria Food ed ha sempre sostenuto e partecipato le tante iniziative proposte sul territorio.

Dopo le 20, la presentazione della rete delle collaborazioni con alcune realtà produttive del territorio: per i produttori del mare OP Abruzzo Pesca/Principe Azzurro dell'Adriatico con Vincenzino Crescenzi e Barbara Zambuchini; il Cogeco, Consorzio dei vongolari col presidente Di Mattia; la piccola pesca e il progetto Life Delfi nell'Area marina protetta Torre del Cerrano rappresentata dal biologo marino Sergio Guccione. Per i produttori della terra Azienda Agricola Scuppoz/Sottoterra; i produttori della microfiliera dei Monti della Laga; Azienda Agricola Podere Francesco; Cooperativa Agricola Terra di Ea; Azienda Agricola Pamagiagare; Azienda Agricola F.Ili D'Eugenio produzione carni; Azienda Agricola Di Matteo Giorgio / Capre Teramane; Tassoni Tartufi SS.

"Virtù Estive", organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events, fino a domenica 24 luglio si snoda tra Piazza Martiri della Libertà e Castella Della Monica. Si alterneranno alcuni dei più grandi chef d'Italia, con ospite d'eccezione Niko Romito.

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.

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.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Il tutto, con l'autorevole coinvolgimento dell'Università degli studi di Teramo e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.

Iscrizione al ROC n° 26562 - P.IVA 0181242066
Direttore responsabile Berardo Santilli