

Civitella del Tronto. Quando la cucina abruzzese fa spettacolo: il 4 e 5 agosto Gran Galà Show Cooking del Gal Leader Teramano in Fortezza

Una location d'eccezione per una formula che abbina la cucina-spettacolo alle eccellenze del territorio. Ed è già "sold out" per le due serate. Il presidente del Gal, Carlo Matone: "Stiamo lavorando per costruire un'identità".

Ed è già "tutto esaurito" per lo speciale evento organizzato dal **Gal Leader Teramano** in una location di 25mila metri quadri di fascino e storia: il "**Gran Galà Show Cooking**" nella suggestiva **Fortezza di Civitella del Tronto**, uno dei 300 Borghi più belli d'Italia.

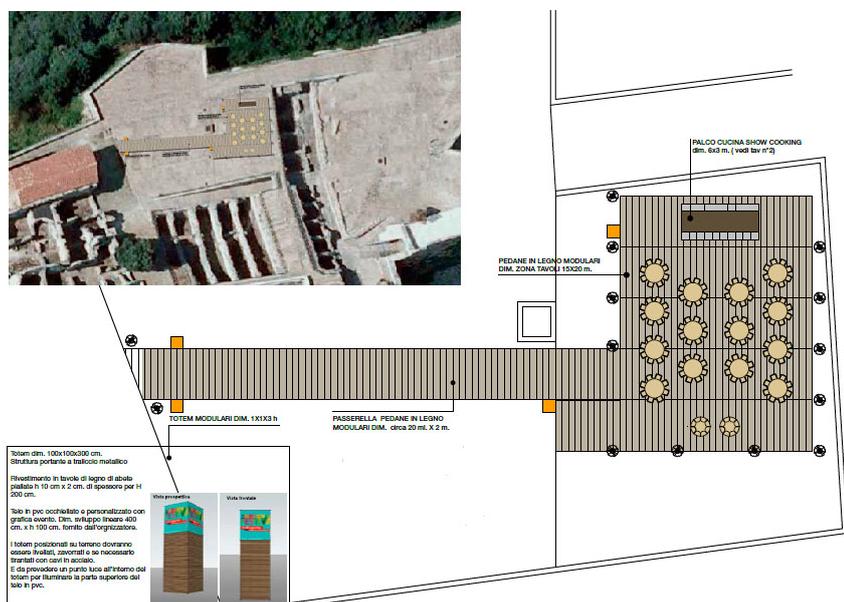


Due serate, organizzate in collaborazione con la Fondazione Fortezza Abruzzo, che avranno luogo il **4 e 5 agosto** e vedranno protagoniste assolute le eccellenze del territorio teramano, interpretate in chiave moderna e autentica dagli chef **Enzo Barnabei**, patron del ristorante **Osteria degli Ulivi** di Montorio al Vomano, e **Sabatino Lattanzi**, chef del **Ristorante Zunica 1880** di Civitella.

Un Gran Galà di sapori forti e gentili della terra d'Abruzzo e dell'Appennino teramano, il cui filo conduttore sarà il territorio. In ciascuna delle due serate, che avranno inizio alle ore 20, con visita alla Fortezza borbonica, gli ospiti saranno guidati in un vero e proprio viaggio enogastronomico, con degustazioni (gratuite) di 3 portate gourmet in abbinamento a vini del territorio. A condurre le degustazioni, che si propongono come un'esperienza emozionale "made 100% in Abruzzo", sarà il giornalista e critico enogastronomico **Antonio Paolini**.



“Dopo il successo della formula show cooking – spiega il presidente del Gal, **Carlo Matone** – testato nell’ultima edizione dell’Appennino Festival, abbiamo pensato di riproporre il format delle lezioni-dimostrazioni di alta cucina in abbinamento alla grande tradizione gastronomica locale e alle eccellenti materie prime dell’Appennino teramano. La promozione del territorio passa attraverso un’esperienza da vivere e da raccontare per il visitatore. E la risposta è stata entusiasta: abbiamo esaurito i 200 posti disponibili in pochissimi giorni, con la sola promozione via social network, ci sono state centinaia di richieste e grande interesse da parte dei turisti a livello nazionale e internazionale. Un sentito ringraziamento alla **Fondazione Fortezza Abruzzo**, alla **Fortezza di Civitella** e al **Consorzio Costa dei Parchi**, per il coinvolgimento degli ospiti delle proprie strutture ricettive”.



Obiettivo pienamente centrato, quindi, quello di portare i turisti dal mare alla scoperta delle bellezze dell’entroterra teramano:

“Il Gran Galà in Fortezza – prosegue il presidente Matone – si colloca all’interno di una serie di eventi che il Gal Leader Teramano quest’anno ha inteso promuovere con il circuito “**Tradizioni e Sapori dell’Appennino Teramano**”: un calendario fitto di appuntamenti, che arriva fino al prossimo mese di dicembre, a dimostrazione che le tipicità del territorio possono essere fruite 365 giorni l’anno. Stiamo lavorando per costruire un’identità, un prodotto, un’offerta integrata e abbiamo provveduto alla realizzazione, stampa e diffusione massiva di locandine e brochure per promuovere il cartellone di eventi”. Protagonisti del Gran Galà sotto le stelle, che avrà luogo nel

ristorante gourmet allestito nella **Terza Piazza d'Armi della Fortezza**, saranno due sapienti interpreti della tradizione culinaria locale.

Le degustazioni: Il **4 agosto** lo chef Enzo Barnabei, della rinomata "Osteria degli Ulivi", distillerà, com'è nel suo stile, i prodotti del territorio e i sapori del passato in una cucina autenticamente moderna: il menù prevede un'entrata con insalata di galletti, lamponi e spinacio selvatico, agnello brasato a bassa temperatura con erbe di montagna e ratatouille di verdure, crema di melone, spuma di liquirizia con *crumble* di miele di castagno e, per finire, pizza dolce montoriense, in edizione rivisitata.

La serata del **5 agosto**, lo chef Sabatino Lattanzi, praticamente cresciuto ai fornelli del ristorante Zunica 1880 di Civitella, delizierà gli ospiti con un primo piatto di chitarra al tartufo dei Monti della Laga, a seguire il rinomato pollo Melampo al sale, per dessert una spuma di ricotta caprina, tartufo e miele di Ruscio e pera mantecata al Montepulciano d'Abruzzo.

Al termine degli show, i partecipanti potranno acquistare i prodotti tipici dell'enogastronomia teramana presso il bookshop della Fortezza.

La Mostra "Ruralia": Durante le due serate sarà possibile visitare in Fortezza, nella Chiesa di San Giacomo, la Mostra "Ruralia" di **Roberta Censorii**: 20 scatti che documentano lo straordinario potenziale di un territorio ricco di "gusto", quale appunto quello del Gal, declinato in tutte le sue componenti. La mostra racconta una "terza Italia", fra il mare e la montagna, che sta costruendo nuove economie e nuovi modelli d'impresa, facendo leva sul concetto del "gusto". Per fare la differenza, alla tradizione e alla tipicità, occorre affiancare la qualità del territorio, la qualità dei servizi e dell'accoglienza, mettendo a rete e sistema il patrimonio naturalistico, architettonico e monumentale. La ricerca fotografica di Roberta Censorii, "Ruralia", è stata fortemente voluta dal Gal Leader Teramano per mettere insieme lo straordinario patrimonio di storia, cultura e valori, che da secoli contraddistinguono l'area rurale della provincia di Teramo.

4/5 AGOSTO 2014

CIVITELLA DEL TRONTO

Gran Galà - Show Cooking degli chef dei ristoranti Osteria degli Ulivi di Montorio al Vomano e Zunica 1880 di Civitella del Tronto.

In collaborazione con la Fondazione Fortezza Abruzzo il Gal Leader Teramano organizza nello splendido Borgo di Civitella del Tronto due show cooking che avranno come protagonisti le eccellenze delle produzioni del Gal, interpretate in modo originale e autentico dagli chef Enzo Barnabei (Osteria degli Ulivi) e Sabatino Lattanzi (Zunica 1880).

Un Gran Galà di sapori il cui filo conduttore sarà il territorio. Ogni sera una degustazione guidata di tre portate gourmet delizierà il pubblico.

Le degustazioni sono gratuite ma è obbligatoria la prenotazione alla mail galvillage@gmail.com, oppure al numero telefonico 0861 266028.

Civitella del Tronto è uno dei 300 Borghi più belli d'Italia, e ospita l'antica Fortezza Borbonica che, con i suoi 25mila metri quadri di superficie, è il più grande Bastione di difesa mai costruito in Europa.

Gran Galà Show Cooking



Foto di Bruno Martelli



INFO

Gal Leader Teramano
Prenotazioni: galvillage@gmail.com
www.facebook.com/galappenninoteramano • Segreteria: 0861 266028

Gli chef del Gran Galà Show Cooking in Fortezza:

Enzo Barnabei: talentuoso patron del **Ristorante "Osteria degli Ulivi" di Montorio**, che gestisce insieme alla moglie Gabriella, propone una sua filosofia che poggia le sue basi sulla scelta e la freschezza degli ingredienti, l'equilibrio dei sapori, la tradizione rivisitata in una cucina autenticamente moderna. Una curiosità che dimostra la determinazione e la tempra di chef Enzo: dopo il terremoto che ha sconvolto l'**Abruzzo** nel 2009 e reso inagibile la villa fuori porta che ospitava in precedenza l'Osteria degli Ulivi, lo Chef, attaccatissimo alla sua terra, non si è arreso e ha riaperto il ristorante in una location più piccola, ma non per questo meno accogliente, nel centro di Montorio.

Sabatino Lattanzi: giovane chef emergente. Inizia prestissimo la "gavetta" in cucina, al **Ristorante Zunica 1880 di Civitella**, tra i cui fornelli è praticamente cresciuto. Un naturale talento che lo porta a diventare chef del rinomato locale

civitellese e, lo scorso anno, tra i finalisti del Premio "Miglior Chef Emergente Centro Italia", con il quale ha avuto modo di cimentarsi in varie ricette seguito dalle telecamere di "Mychef.Tv". Considera la cucina un vero e proprio "laboratorio creativo", in cui la fantasia si sposa con la qualità delle materie prime. Predilige l'utilizzo di **ingredienti freschi e stagionali**, che ama adoperare nella preparazione di **primi piatti e risotti**. prestigioso Premio [#MigliorChefEmergente](#) Centro Italia. o, tra i finalisti del prestigioso Premio [#MigliorChefEmergente](#) Centro Italia. Dopo gli show cooking i partecipanti potranno acquistare prodotti tipici dell'enogastronomia teramana presso il bookshop della Fortezza!

Info: Facebook: [facebook.com/gal.appenninoteramano](https://www.facebook.com/gal.appenninoteramano); Web <http://www.galleaderteramano.it/>;

e-mail galvillage@gmail.com; tel. 0861.266028.

Teramo, 31.07.14