

# CANTINA TOLLO E CONAD ADRIATICO INSIEME A RETE8 PER PROMUOVERE LE ECCELLENZE ABRUZZESI

Otto minuti di sapori e saperi

di terra d'Abruzzo

**Conad Adriatico e Cantina Tollo, grazie all'emittente Rete8 di Chieti, portano in televisione tanti prodotti locali che noti chef abruzzesi cucineranno per ricette facili da ripetere anche a casa. Due appuntamenti quotidiani, prima e dopo i tg, da lunedì a venerdì: va in onda A tavola con lo chef.**

Pescara, 28 novembre 2014 - Conad Adriatico e Cantina Tollo fanno un passo nella direzione di dare valore a ciò che gli abruzzesi portano in tavola, ai prodotti del luogo, quelli che i clienti sono abituati ad acquistare perché li conoscono bene e sanno come cucinarli. **Fino a metà maggio 2015**, grazie a Rete8 di Chieti andrà in onda la trasmissione televisiva *A tavola con lo chef*, due volte al giorno, dal lunedì al venerdì, prima e dopo i telegiornali.

Otto minuti per parlare di prodotti, sceglierli in diretta in uno dei 17 punti di vendita Conad - Chieti (4), Chieti Scalo, Francavilla al Mare, Bolognano, Loreto Aprutino, Montesilvano (3), Penne e Pescara (5) - e renderli protagonisti di ricette semplici da realizzare a casa sotto la guida di noti chef abruzzesi che si alternano nelle singole puntate. Un contributo anche all'economia del territorio, perché coinvolge tanti produttori e prodotti magari anche poco noti agli stessi abruzzesi. Basti dire che sono **256** i fornitori abruzzesi dai quali Conad Adriatico acquista prodotti per un fatturato di **56,4 milioni di euro** confermandosi il principale referente in loco per tanti piccoli e medi produttori che altrimenti non avrebbero la possibilità di accedere al mercato distributivo.

Così facendo la cooperativa valorizza i prodotti della tradizione locale, con risultati positivi riconducibili all'impegno dei soci imprenditori che si adoperano per far sentire il cliente a casa propria anche dentro il punto di vendita, proponendogli le eccellenze gastronomiche e artigianali della terra in cui vive.

Prodotti che affiancano e si integrano con le migliori produzioni autoctone quali i vini della Cantina Tollo, che nascono da **tremila ettari** dei migliori terreni d'Abruzzo, tradizionalmente vocati alla viticoltura. Nel rispetto dell'identità di tanti produttori e delle abitudini di ogni cliente perché portavoci di valori ben radicati, quali la sostenibilità ambientale - con **237 ettari** di vigneti dedicati alle uve del Montepulciano, del Trebbiano, del Merlot, del Sangiovese e del Cabernet, Cantina Tollo è tra i maggiori produttori italiani di vini biologici -, la certezza di bere vini sani ed etici, la sicurezza e il rispetto dell'ambiente, la salute delle persone.

Vini nel segno di una cultura enologica ed una tradizione radicate, che hanno aperto alle coltivazioni a basso impatto ambientale sposando il concetto dell'artista tedesco Joseph Beuys espresso nell'opera "Difesa della Natura", realizzata negli anni Ottanta a pochi chilometri da Tollo: natura quale fonte di apprendimento, da difendere per difendere l'uomo stesso ed i suoi valori.

*A tavola con lo chef* prende avvio, dunque, dalla selezione dei prodotti - con riprese televisive nei supermercati in occasione dell'acquisto dei prodotti e dell'illustrazione delle loro caratteristiche per dare un valore aggiunto alla ricetta stessa - per concludersi nelle cucine dei migliori ristoranti abruzzesi con tutti i vari passaggi per realizzarla fino alla presentazione del piatto.

*"Una bella iniziativa - sottolinea l'amministratore delegato di Conad Adriatico **Antonio Di Ferdinando** - a cui abbiamo voluto dare vita per creare attenzione al nostro territorio e alla nostra cucina. E sostenere tante piccole economie locali che, diversamente, avrebbero poche possibilità di superare questa difficile e pericolosa fase congiunturale. Lo facciamo con i nostri soci, che sanno interpretare al meglio le valenze del territorio in cui operano e hanno un rapporto diretto, quotidiano*

con ogni cliente”.

*“L’attenzione verso il territorio e le sue eccellenze fa parte della filosofia di Cantina Tollo fin dalla sua fondazione - afferma il presidente di Cantina Tollo **Tonino Verna** - proprio sui vitigni autoctoni abbiamo intrapreso da tempo un percorso di valorizzazione, facendo ricerca, interpretandoli in maniera innovativa e promuovendoli al di fuori dei confini abruzzesi, con grandi risultati. Questa interessante iniziativa si colloca all’interno di questo percorso, una bella occasione per dare valore alle tradizioni enogastronomiche di cui l’Abruzzo è ricco, ai prodotti e alle economie locali”.*

Nel corso della trasmissione saranno realizzate 100 ricette che potranno essere stampate e raccolte in un apposito contenitore da tenere a portata di mano.

Ogni puntata è visibile nel sito di Rete8, su YouTube e, alcuni giorni dopo la messa in onda, anche sul circuito televisivo interno dei 17 punti di vendita di Conad Adriatico. L’iniziativa sarà inoltre oggetto di una campagna di comunicazione con locandine, volantini e totem, oltre che con spot audio e video.