

Civitella del Tronto. Un fine settimana “A Tavola con Briganti e Assediati” nel borgo più bello d’Abruzzo

Doppio appuntamento con storia, cultura e alta cucina a Civitella del Tronto l'1 e 2 agosto. Il 4 agosto in Fortezza presentazione della Guida Ristoranti d’Abruzzo 2015-16 di Repubblica

CIVITELLA DEL TRONTO – “**A Tavola con Briganti e Assediati**” nel cuore del borgo più bello d’Abruzzo 2015: a Civitella questo fine settimana doppio appuntamento con storia, cultura e gastronomia del territorio. Il 1° agosto Convegno “**L’Oro del Made in Italy**”, una riflessione su come tutelare l’agroalimentare italiano dalla contraffazione con la partecipazione del vicepresidente del Csm, **Giovanni Legnini**.

Il 2 agosto Laboratorio di cucina d’autore su “**Cereali, legumi, pane, avanzi & C. e l’arte del riuso**”, con degustazioni in piazza Filippi Pepe. Il 4 agosto presentazione della **Guida Ristoranti d’Abruzzo 2015-2016 di Repubblica**, ospitata per la prima volta in provincia di Teramo, nel suggestivo scenario della Fortezza Borbonica.

L’evento “A tavola con Briganti e Assediati”, promosso dalla Pro loco in collaborazione con il Gal e il Comune di Civitella, rievoca due momenti cruciali nella storia di Civitella del Tronto: il brigantaggio e l’assedio delle truppe piemontesi alla Fortezza. Filo conduttore dell’evento, in sintonia con il tema diExpo 2015, naturalmente il cibo, ai tempi dell’autosufficienza e dell’ottimizzazione delle risorse, che diventa occasione di riscoperta di una cucina tesa a valorizzare al meglio e senza sprechi identità e tipicità del territorio.

Ad illustrare l’iniziativa sono intervenuti questa mattina in conferenza stampa al Consorzio Bim il presidente del Gal, **Carlo Matone**, l’assessore alla Fortezza del Comune di Civitella del Tronto, **Riccardo De Dominicis**, **Gaetano Conocchioli** della Pro loco di Civitella, il docente universitario ed esperto di comunicazione, **Stefano Cianciotta**, e lo chef del Ristorante Zunica 1880, **Sabatino Lattanzi**.

TAVOLA ROTONDA SU MADE IN ITALY. Sabato 1 agosto, alle 18, presso la piazza d’Armi della Fortezza, il Gal apre la riflessione sulle azioni a difesa dell’agroalimentare e delle produzioni di qualità italiane con il Convegno “**L’Oro del Made in Italy**”.

“Un argomento di stretta attualità – spiega il presidente del Gal, **Matone** -: le frodi in campo alimentare incidono annualmente sul sistema agroalimentare italiano con 60 miliardi di euro di mancati guadagni, oltre a produrre un grave danno all’immagine e alla reputazione del Paese. La contraffazione intacca l’economia di un settore strategico del Made in Italy, nel quale operano nicchie di prodotti di qualità che il Gal è impegnato in prima linea a tutelare e sostenere”. La tavola rotonda, moderata dal giornalista economico del Corriere della Sera, **Roberto Perrone**, autore di diverse monografie sulla gastronomia di qualità, aprirà con i saluti istituzionali del presidente del Gal, del sindaco di Civitella, **Cristina Di Pietro**, del presidente della Regione Abruzzo, **Luciano D’Alfonso**, e proseguirà con i contributi tecnici del vicepresidente del Csm, **Giovanni Legnini**, di **Christian Corsi**, docente di Comunicazione d’Impresa dell’Università di Teramo, di **Pietro Paganini**, docente della *John Cabot University* e autore di una pubblicazione sulla tutela del diritto di

proprietà e di **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop. Al termine dei lavori, è previsto un aperitivo-degustazione di tipicità locali per i partecipanti nel suggestivo scenario della Fortezza.

IL LABORATORIO DI CUCINA. Il 2 agosto, invece, alle ore 19, nel Laboratorio di cucina sul tema “**Cereali, legumi, pane, avanzi & C. e l’arte del riuso**” allestito nel cuore del centro storico, nell’esclusivo “salotto” panoramico di piazza Filippi Pepe, saranno preparati, presentati e offerti in degustazione piatti della **cultura gastronomica del recupero**, preparati con poche, essenziali ed eccellenti materie prime dell’Appennino teramano interpretate dall’abilità e fantasia degli chef **Sabatino Lattanzi** del Ristorante “**Zunica 1880**” di Civitella e **Massimiliano** e **Dalila Capretta** del Ristorante “**L’Arca**” di Alba Adriatica.

“Saranno offerte in degustazione – spiega lo chef **Lattanzi** – due portate della cucina del recupero e della tradizione contadina, che esalteranno la modernità del pancotto e delle pallotte cacio e ova”.

Le degustazioni sono gratuite ma su prenotazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti disponibili (per info. e prenotazioni: galvillage@gmail.com eprolococdt@gmail.com; tel. 0861 9184230).

Durante la due-giorni sarà possibile visitare la mostra “Ruralia”, ricerca fotografica di **Roberta Censorii** sostenuta dal Gal, allestita nella Chiesa del Forte. Inoltre, in centro storico esposizione di prodotti della tradizione enogastronomica locale.

LA GUIDA RISTORANTI D’ABRUZZO. Terzo appuntamento sempre nel segno del gusto, martedì 4 agosto, alle ore 19 in Fortezza con la presentazione, per la prima volta nella provincia teramana, della Guida Ristoranti d’Italia 2015-16 di Repubblica, a cura di **Giuseppe Cerasa** e **Paola Ermini**. Seguirà in piazza Pepe una degustazione, riservata a turisti, a cura di tre chef abruzzesi emergenti: **Sabatino Lattanzi** (Zunica 1880), **Mattia Spadone** (La Bandiera) e **Arcangelo Tinari** (Villa Maiella).

Nel corso della serata, inoltre, saranno premiate 17 aziende vitivinicole abruzzesi con assegnazione delle relative stelle. Queste le aziende premiate per le migliori etichette di Montepuciano d’Abruzzo: **Barba** (I Vasari 2010), **Castorani** (Podere Castorani Riserva 2009), **Cerulli Spinozzi** (Torre Migliori Riserva 2006), **Farnese** (Colline Teramane Opi riserva 2009), **Illuminati** (Colline Teramane Pieluni Riserva 2008), **La Valentina** (Spelt 2009), **Masciarelli** (Marina Cvetic 2010), **Praesidium** (Riserva 2009), **Tenuta Ulisse** (Nativae 2012), **Torre dei Beati** (Mazzamurello 2009), **Valle Reale** (San Calisto 2010), **Valori** (Villa Sant’Angelo 2006), **Villa Medoro** (Adrano 2010), **Monti**, l’azienda **Cataldi Madonna** per il suo Pecorino 2011 e i trebbiani delle cantine **Villa Tiberio** (Colle della Corte 2012) e **Valentini** (Trebbiano d’Abruzzo 2008).

INFO: www.facebook.com/events/1450877138570637/