

# 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/](http://www.facebook.com/events/1450877138570637/)