

ATRI A TAVOLA E LA CUCINA MEDITERRANEA, ATRI 11 Luglio 2016. Torna “Atri a Tavola”, XIV edizione, dedicata alla Cucina Mediterranea.

La grande novità di quest'anno è rappresentata dallo “Street Food Festival”, iniziativa collaterale dell'associazione Gente di Strada, che si inserisce nel ricco e consolidato programma della manifestazione. Cibo di strada, semplice e squisito, da gustare al volo, da soli o in compagnia, protagonista indiscusso di numerosi programmi televisivi dedicati alla cucina e ormai diffusissimo nelle piazze italiane. La Promoeventi e il Comune di Atri, promotori e organizzatori di Atri a Tavola, non potevano restare a guardare. Da sempre attenti nel valorizzare il buon cibo della tradizione e il patrimonio culturale della città ducale, hanno colto l'occasione per declinare lo street food a ulteriore occasione per far conoscere la storia dell'antica Atri. Coloro che avranno il piacere di cenare presso i punti vendita dello “Street Food Festival”, nell'area apposita allestita nell'ampia piazza Duchi d'Acquaviva, dovranno infatti cambiare il denaro in particolari monete che riproducono l'asse atriano, antichissimo nummo battuto in Hatria ancor prima dei romani e che ci racconta di una civiltà culturalmente avanzata, ricca e fiorente. Tra le tante specialità che è possibile gustare presso gli stand, vogliamo segnalare le olive all'ascolana, la puccia salentina, lo gnocco parmense, gli arrosticini, la porchetta, le alici panate e fritte, gli spiedini di pesce, le pizze farcite con prodotti tipici abruzzesi, le birre artigianali e la paella. Scendendo lungo Corso Elio Adriano, attraverso la tradizionale “Via del Gusto”, è possibile acquistare le migliori produzioni enogastronomiche della regione, pasta, salumi, formaggi, verdura biologica, vino, olio, miele e marmellate. In Piazza Duomo è allestito il palco dei grandi eventi: martedì 12 luglio ospiterà la tappa inaugurale di GirOlio 2016, tour promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, volto alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, dei paesaggi e territori di produzione, dei luoghi e dei mestieri legati alla terra e all'olio; ospite dell'incontro, il giornalista e critico gastronomico Carlo Cambi. A seguire verrà presentato il libro “Ricette antiche della cucina atriana”, a cura di Alberto Rasetti, e cooking show dedicato alla preparazione dei “granetti con le fave”; intervverrà il delegato dell'Accademia Italiana della cucina, Antonio Moscianese Santori. La serata di mercoledì 13, invece, sarà interamente dedicata al dibattito dal titolo “La buona tavola e l'adeguato stile di vita”, curato dalla dott.ssa Elisabetta Modestini del Centro di riferimento regionale della Nutrizione dell'età evolutiva del P.O. di Atri, con interventi della dott.ssa Lorian Sichelli e della dott.ssa Emiliana Finizii dell'Associazione onlus “Crescere”. Seguirà un cooking show con le cuoche della mensa scolastica del Comune di Atri, con la partecipazione del Centro per l'infanzia “Quelli dell'intervallo”. Non mancheranno infine i concerti dal vivo: Exentia e Contrabband il 12, Dixie Hogs e Billy Balla Reggae il 13. La manifestazione è promossa dall'Associazione Promoeventi di Atri e dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Atri. Ricordiamo infine che “Atri a Tavola” tornerà, come di consueto, il 12 e 13 agosto con i grandi protagonisti della cucina italiana e dello spettacolo.



ATRI Cuoco