

Torna Atri a Tavola, la grande festa del cibo abruzzese il 12 e 13 luglio e il 12 e 13 agosto



ATRI. Dopo due anni di restrizioni legate alla pandemia, la manifestazione *Atri a Tavola* torna senza limitazioni nella sua location originale: il palco, con i vari ospiti e la tradizione cucina per gli show cooking, tornerà nella scenografica piazza Duomo, di fronte all'ottocentesco Teatro Comunale e alla Basilica Cattedrale e gli espositori torneranno a colorare e animare corso Elio Adriano, definito per l'occasione la Via del Gusto. L'iniziativa - ideata dall'associazione Promoeventi e organizzata dal Comune di Atri e dall'associazione stessa - animerà la città ducale anche nelle consuete date: 12 e 13 luglio e 12 e 13 agosto, dalle 19. La manifestazione ormai diventata festival del buon cibo, riconosciuta e apprezzata da residenti e turisti, compie 20 anni. Un evento dedicato al buon cibo abruzzese, dalle eccellenze agroalimentari ai tradizionali piatti tipici locali. Atri a Tavola è infatti un esclusivo e imprescindibile appuntamento per tutti i cultori della buona tavola, perché ad Atri il "buon cibo" in questa occasione diventa Cultura, Arte, Natura e Spettacolo. Una kermesse all'aperto in cui il patrimonio artistico dell'antica città ducale e quello gastronomico dell'intera regione si offrono agli spettatori per nuove suggestioni: i profumi, i sapori, le forme e il gusto diventano i protagonisti dell'evento.

Il programma per le date di luglio prevede per le ore 19 l'apertura della via del gusto e nei vari bar del centro storico sono previsti aperitivi con vini accompagnati da prodotti tipici locali. In piazza Duomo ci sarà l'intrattenimento musicale. Alle 19,45 inizieranno le visite guidate gratuite al Teatro Comunale di Atri. Quanti parteciperanno avranno l'opportunità unica di salire sul graticcio del Teatro, visitare i camerini e calcare il palcoscenico. Sarà possibile ammirare il sipario storico e scoprire i vari metodi con i quali vengono legati i fondali, le quinte e i vari elementi scenici. In occasione di Atri a Tavola, infatti, martedì 12 e mercoledì 13 luglio, accompagnati da guide esperte e dal macchinista, sarà possibile scoprire i segreti e misteri del "dietro le quinte" del teatro dove si sono esibiti indimenticabili nomi del mondo dello spettacolo, tra i tanti: **Nino Taranto, Giorgio Albertazzi, Gigi Proietti, Franca Valeri e Paola Borboni**. Al termine della visita, nell'area espositiva del GAL Terre D'Abruzzo, una guida del gusto accreditata racconterà il territorio accompagnando e guidando gli ospiti nella degustazione gratuita delle eccellenze enogastronomiche prodotte dai partner dei Club di Prodotto e Territorio e Filiere Corte riconosciuti dal GAL Terre D'Abruzzo. In degustazione: pani lievitati naturalmente preparati con farine ricavate da cereali tradizionali, olio extravergine di oliva "Pretuziano delle Colline Teramane D.O.P.", Pecorini di Atri, Pecorini di Farindola, Vino Montonico. L'esclusiva visita guidata al [Teatro Comunale di Atri e la seguente degustazione delle eccellenze enogastronomiche](#) sono gratuite, ma per accedere è obbligatorio prenotarsi su [viviatr.it](#) e indossare scarpe comode. L'ingresso è stato diviso in 3 fasce orarie (19,45 - 20,45 - 21,45) con un massimo di 20 persone a turno. Il punto di ritrovo è all'entrata laterale del Teatro Comunale in Vico Zanni. Sarà onere dei partecipanti presentarsi al punto di ritrovo almeno 10 minuti prima dell'inizio della visita guidata al fine di consentire agli organizzatori di verificare la presenza dei prenotati e in caso contrario consentire la sostituzione degli stessi. Per l'iniziativa sono rimasti pochi posti disponibili.

Dalle 20,30 nei vari ristoranti e taverne del centro storico sono previste cene con i piatti tipici della tradizione culinaria abruzzese, tra i quali: pallottine cacio e ove, trippa all'atriana, formaggio fritto, arrosticini, mazzarelle, pasta alla pecorara e ciffe e ciaffe, cannelloni alla Ferretti ecc. Per scegliere il ristorante basta consultare la mappa presente sul sito [www.atriatavola.it](#). Inoltre sarà possibile gustare la pizza Atri a Tavola: Focaccia con patate speziate, porchetta, rucola, bufala e olio extravergine d'oliva, nata lo scorso anno dall'estro creativo del pizzaiolo **Giuseppe Iommarini**.

Alle 21 sul palco di Piazza Duomo la giornalista **Evelina Frisa** accoglierà i vari ospiti. Si inizierà con una anteprima caratterizzata dalla rassegna *Incontri D'Autore*. Il 12 luglio ci sarà il giornalista **Riccardo Cucchi**, voce storica della famosa trasmissione radiofonica di Rai Radio Uno "Tutto il Calcio Minuto per Minuto" con la presentazione del libro "La partita del secolo, Italia Germania 4-3". Per i giornalisti previsti crediti formativi. Il 13 luglio sarà la volta **Oscar Di Montigny e Oscar Farinetti** con la presentazione del libro "6X2- Sei Brevi Lezioni da due maestri del Marketing". Alle 21,45 inizieranno gli *show cooking* curati, sia il 12 che il 13 luglio, dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero *Adone Zoli* di Atri, guidati dal professor **Federico Cieri**. Nel corso delle due serate realizzeranno: Cartoccio di peperone arrosto ripieno con tris di polpette; Chitarrina alla liquirizia con cardoncelli ed emulsione di petruziano; Ravioli ai profumi adriatici in acqua di pomodoro; Pollo in due cotture con zafferano e coulise di cipolle bianche. In passato, tra gli ospiti che hanno calcato il palco di Atri a Tavola: **Beppe Convertini, Adriana Volpe, Gaia De Laurentiis, Tessa Gelisio, Sandra Milo, Pamela Prati, Maurizio Mattioli, Veronica Maya** e chef come **Niko Romito, Gianfranco Vissani e Andy Luotto, Luisiana Messeri e Anna Moroni**. Si sta lavorando per la scelta del nome dell'ospite dell'edizione 2022.

*"Siamo felicissimi di riproporre Atri a Tavola nel suo format originale - dichiara l'Assessora alla Cultura del Comune di Atri, **Mimma Centorame** - una rassegna molto amata e seguita. Quest'anno a luglio i protagonisti saranno gli studenti dell'IIS Zoli che ringrazio, con i loro docenti e la dirigente **Paola Angeloni**. Un ringraziamento va al GAL Terre d'Abruzzo per la partecipazione e a tutti gli espositori che animeranno le vie del gusto. Grazie naturalmente alla Promoeventi e a quanti a vario titolo faranno la loro parte per la riuscita di questa iniziativa".*

Per informazioni: [www.atriatavola.it](#) la pagina Facebook Atri a Tavola e 347.2412083

Durante le quattro giornate di Atri a Tavola, corso Elio Adriano si trasforma nell'isola della tipicità, un'occasione imperdibile per riscoprire i sapori autentici della tradizione. Tra una degustazione gratuita e l'altra i visitatori avranno la possibilità di acquistare, parlare e fare domande direttamente a chi i prodotti tipici li ha fatti nascere e crescere. Il Pane casereccio, legumi, farro, polenta, zafferano, farine e tartufi La pasta artigianale, i sughi e le salse per tutti i gusti, pronti per condire i piatti della tradizione. I sottoli e le conserve, la frutta e verdura fresche di raccolta. L'olio extra vergine d'oliva. La porchetta, salsicce, salumi e i caratteristici formaggi. Le dolcissime varietà di miele, dal monoflora ai millefiori di montagna, produzioni

il cui lavoro si perde nei secoli lontani dell'Alto Medioevo. Il caratteristico aglio rosso di Sulmona, prodotto antico della Valle Peligna. Le birre artigianali, realizzate con orzi e luppoli autoctoni studiati e coltivati con cura e dedizione dalle nuove generazioni di agricoltori. I liquori artigianali e il Pan Ducale, dolce tipico della città ducale. Atri a Tavola: una grande vetrina delle eccellenze agroalimentari abruzzesi. Prodotti che quotidianamente aiutano a rendere speciali i piatti tipici della nostra regione. Una boutique del gusto con l'intento di raccontare e far conoscere le eccellenze del nostro territorio. L'evento, che ha carattere promozionale dell'immagine del territorio, prevede il posizionamento lungo il corso Elio Adriano di stand per l'esposizione e la vendita di prodotti enogastronomici locali. Una grande "boutique" all'aperto con le migliori tipicità locali: tartufi, zafferano, olio extravergine di oliva e condimenti, birra artigianale, sottoli, confetture, creme spalmabili, miele e derivati, porchetta e salumi, formaggi a latte crudo, liquori artigianali, dolci, bocconotto, farine antiche, e cosmesi al latte d'asina. Un'occasione imperdibile per riscoprire i sapori autentici della tradizione culinaria abruzzese.