

Successo per le date di luglio di Atri a Tavola dedicate a lo Sdijuno e a lu Cumblimente



Atri



Atri



Atri



Atri



Atri



Atri



Atri. Foto Archivio



Atri



Atri

ATRI. La tradizione è stata la grande protagonista delle date di luglio della XX edizione di Atri a Tavola, il Festival Nazionale del Cibo. Durante le due serate, davanti a un attento e caloroso pubblico, c'è stata una gara simbolica legata allo *Sdjiuno* (il 12 luglio) e *lu Cumblimente* (il 13 luglio). L'iniziativa, a cura dell'Associazione Promo Eventi e del Comune di Atri, è stata presentata dalla giornalista **Evelina Frisa**, la quale ha accolto sul palco ospiti ed esperti ed è stata affiancata da **Concetta Pavone** ideatrice nei mesi scorsi di una analoga gara tra casalinghe e appassionate di cucina organizzata in collaborazione con la "*Gastronomia mangia e bevi fatto da me*" e patrocinata dal Comune di Atri. Una qualificata giuria ha decretato nelle due serate la preparazione migliore. A vincere per lo *Sdjiuno* è stata **Antonietta Forese** con il suo "Pane, peperoni, uova e patate", ad aggiudicarsi il primo posto con *lu Cumblimente* è stata **Silvana Tuttolani** con il "Tronchetto alle noci". Ad arricchire la serata, le poesie a tema di **Maria Matani**.

I giurati della prima serata sono stati: il rettore dell'Università di Teramo **Dino Mastrocola**, il quale ha anche parlato in apertura della ricerca "CentENari" portata avanti dall'ateneo termano sui benefici per la salute de lo *Sdjiuno*; dallo chef **Santino Strizzi**, dal giornalista di Virtù Quotidiane **Giancarlo Pierannunzi**, da **Antonio Moscianese Santori** dell'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Atri e dai giudici popolari **Peppè Santone** e **Gabriele Pavone**. Per la seconda giornata lo chef pasticciere **Federico Anzellotti**; **Patricia Giosuè** e **Aurelio Menozzi** dell'Accademia

Italiana della Cucina Delegazione di Atri; la giornalista enogastronomica **Carla De Iuliis**; il giornalista di Virtù Quotidiane **Pierannunzi**; la Presidente dell'Associazione Commercianti di Atri e titolare della gastronomia "Sapori da Sogno, **Federica Pallini** e la titolare del bar Iezzi, **Giuliana Iezzi**. Ad accompagnare gli assaggi dello Sdjiuno i vini offerti dalla Cantina Centorame di **Lamberto Vannucci** di Casoli di Atri, i cumblimende sono stati accompagnati dai liquori offerti dall'attività Pomodoro e Basilico.

Tanti gli aneddoti raccontanti durante le due serate. Lo **sdijuno** è il pranzo (molto abbondante) di metà mattinata dei contadini abruzzesi. È il primo pasto consistente della giornata che rompeva il digiuno della notte e forniva l'energia per tutto il giorno. Il suo significato si collega anche all'abbondante colazione della mattina del giorno di Pasqua che rappresentava il felice termine dei giorni duri di digiuno quaresimale. Lu **Cumblimente** è invece gesto di "accoglienza" che ribadisce il senso di una sincera amicizia e cordialità, caratterizzato per lo più da dolci della trazione, solitamente offerti agli ospiti durante le visite a domicilio.

Per le due giornate la città di Atri si è trasformata come ogni edizione in un villaggio delle tipicità con un caratteristico mercatino dove i visitatori hanno potuto passeggiare, conoscere, provare e acquistare, a km0, le eccellenze agroalimentari: pasta, olio evo, formaggio, salumi, porchetta, peperoni dolci, tartufi, zafferano, vino, miele, birra agricola e dolci lungo il corso Elio Adriano, denominato per l'occasione via del Gusto. Tra gli stand presenti anche quello dei ragazzi della Fattoria Sociale della Asp n.2 di Teramo, *Rurabilandia*, che in 15 anni di attività hanno conquistato il mondo con i prodotti frutto di una agricoltura sociale che mette in tavola il proprio valore etico per diffondere un modello economico, ambientale e sociale che parla di integrazione e condivisione. Apprezzato anche lo street food in una apposita area con circa 300 posti a sedere, caratterizzata da truck e stand. I ristoranti della città, inoltre, hanno proposto piatti speciali per l'occasione. È stato infatti ideato un percorso enogastronomico con 7 punti food, oltre 400 posti a sedere, dove è stato possibile cenare con le specialità abruzzesi, tra le quali: mazzarelle, chitarra alla teramana, cannelloni, pecora alla callara, pallotte cacio e ove, trippa all'atriana, formaggio fritto, arrosticini, pizza "Atri a Tavola" e per finire in dolcezza il gelato: al Cantuccio, al Pan Ducale e alla Liquirizia di Atri. Il tutto a cura delle attività del centro storico. Il Festival è stato anche importante per far scoprire il patrimonio culturale della città ducale: la Basilica Concattedrale di Santa Maria Assunta, il Teatro Comunale, il Palazzo Ducale, i Calanchi, la Villa Comunale. Presenti anche i referenti del GAL *Terreverdi Teramane* con degustazioni guidate gratuite con i ragazzi dell'Agrario dell'IIS Zoli.

*"La scelta di proporre questa simbolica gara nelle date di luglio, da sempre caratterizzate da una attenzione alla cucina locale - commenta **Luciano Alonzo** della Promo Eventi e direttore artistico dell'iniziativa - è stata vincente e molto apprezzata. Nonostante il poco tempo a disposizione, dato che l'amministrazione comunale si è da poco insediata, siamo riusciti a regalare alla città un'altra edizione di successo Ringrazio tutti coloro che a vario titolo hanno reso possibile la riuscita di queste due serate. Siamo già al lavoro per le date di agosto (12 e 13) caratterizzate da grandi ospiti. Quest'anno però nella giornata finale ci sarà anche una gradita sorpresa per tutti per festeggiare i 20 anni di questo progetto".*

*"Il nostro pubblico ha molto apprezzato la formula scelta per queste prime due giornate di Atri a Tavola - dichiara l'Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Atri, **Domenico Felicione** - ne siamo fieri e orgogliosi perché un nostro intento è da sempre valorizzare le tipicità locali e le tradizioni abruzzesi, non a caso negli anni questo festival ha ottenuto la Medaglia da parte del Presidente della Repubblica e vari patrocini ministeriali. Presto scopriremo gli ospiti delle date di agosto. Ringrazio anche io tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita di queste due serate, in particolare la Promo Eventi, **Concetta Pavone** e il suo staff, le casalinghe che hanno partecipato, la giuria e le aziende presenti nella via del Gusto e nello Street Food e grazie anche alle attività commerciali del centro storico".*