

# Nasce l'alleanza tra sette ristoratori

*Schillaci lancia l'idea per tutelare la cucina teramana da chi la copia*

**TERAMO.** Un'unione di ristoratori che tuteli e promuova le tipicità della cucina teramana: è con questo obiettivo che sta nascendo Art, Associazione ristoratori teramani dentro le mura, primo esperimento in città per creare un marchio di qualità per i prodotti tipici della ristorazione locale.

Ad avviare il progetto sono stati sette dei più importanti ristoranti teramani del centro storico: la Cantina di Porta Romana, l'Antico Cantinone, Duomo, i Carati di Bacco, l'Enoteca centrale, To-

nino e la Locanda del Proconsole.

L'idea arriva da **Marcello Schillaci**, proprietario della Cantina di Porta Romana che spiega così l'iniziativa. «Il fatto di essere tutti ristoratori del centro storico, quindi dentro le mura, è il punto di partenza, è da qui che la cucina teramana deve ripartire» dice Schillaci «ma questo non significa che l'associazione non possa poi allargarsi anche ad altri». La necessità di tutelare i piatti della gastronomia teramana è un'esigenza per evitare che la tradizione sia

falsata nei tempi e negli ingredienti.

«L'ultimo caso è stato quello di un premio a Pescara in cui ha vinto un ristoratore della provincia con le virtù preparate a marzo, quindi fuori stagione» continua Schillaci «per questo vogliamo tutelarci. Speriamo nell'appoggio delle istituzioni, in particolare della Camera di Commercio, perché la cucina sia trainante anche per il turismo, abbiamo prodotti che fanno invidia a molti, ma la cucina teramana deve rimanere ai teramani. (b.g.)