

IL FATTO SETTE FIRME DELLA RISTORAZIONE FONDANO L'ASSOCIAZIONE CHE DIFENDERÀ LA GRANDE TRADIZIONE APRUTINA

Si chiama "ART", e di arte parla. Di arte vera, purissima, quella della grande cucina teramana, della straordinaria tradizione gastronomica di una città che, con antica modestia, coltiva una tra le migliori cucine del mondo. E non sono parole nostrè, ma dei massimi critici nazionali ed internazionali, che hanno tributato e tributano a Teramo rinascimenti costanti. Un grande giornalista italiano, direttore di una tra i più importanti quotidiani del Paese, ebbe a dire: «In Italia esistono solo due grandi cucine: la teramana e la trevigiana». Ed è proprio per onorare quella tradizione che è nata "ART", che sta per "Associazione Ristoratori Teramani dentro le mura". A fondarla, sette firme della nostra storia del sapore: "La Cantina di Porta Romana", "l'Antico Cantinone", "l'Enoteca Centrale", "La Locanda del Proconsole", il "Duomo", "Tonino", "i Carati di Bacco", ed è già questo il segno di una nuova storia che comincia. Sette ristoranti e un solo scopo: «Difendere e diffondere la grande cucina teramana, facendola conoscere sempre di più e adottando anche una serie di disciplinari – spiega il presidente



della neonata associazione, Marcello Schillaci – perché il nostro scopo non è solo fare del nostro stemma un "marchio di qualità", ma un "marchio di garanzia"... una bandiera della tradizione che non cambia». La nuova associazione sarà presentata ufficialmente alla fine di giugno, nel corso di una mani-

festazione alla Camera di Commercio. Nell'attesa, sarebbe importantissimo che tutte le forze politiche, istituzionali e imprenditoriali, ne intuissero la straordinaria portata. Un'associazione del genere, in una fase storica nella quale, come mostrano le analisi economiche, l'enogastronomia è sempre più fattore trai-

nante, può e deve diventare un "logo" del territorio. E lo deve fare con il concorso di tutti. Senza invidie, gelosie o interessi di parte: tutti insieme in nome dell'Art. E' una sfida, che Teramo può vincere. Anche perché può contare su partnership impor-

tanti: «Come quella con Massimo Mazza, un teramano che ha un'importante agenzia di comunicazione a Firenze e che ci aiuterà in questa impresa – annuncia Schillaci – ma per ora non dico altro, vedrete in futuro che sorprese stiamo preparando».

Intanto, sempre in tema di ristorazione, va registrato un fatto che avrebbe un "sapore" (è il caso di dirlo) tutto particolare: uno dei più grandi ristoranti aquilani, che ha avuto la sede storica devastata dal terremoto, sarebbe in procinto di trasferirsi a Teramo. Già trovata la sede: i

locali attualmente occupati

dal Corsaro

Nero, in piazza

Sant'Anna,

visto che il rinomato locale

teramano starebbe per tra-

sferirsi

all'attico del

rinnovato

Hotel Sporting,

nel ristorante su-

perpanoramico,

con ascensore in

vetro, che Laganà sta realizzando.

**Intanto
si trasferisce
a Teramo
un grande
ristorante
aquilano**