

L'idea lanciata dall'associazione "Dentro le mura" che si propone di tutelare la tradizione della cucina teramana

Ristoranti tipici, chiesto un "marchio"

Schillaci: «Basta con la competizione, con la crisi dobbiamo fare squadra»

di VALENTINA PROCOPIO

Un marchio di qualità per i ristoranti tipici teramani. E' l'idea lanciata dall'associazione dei ristoratori "Dentro le mura", che si propone di tutelare la tradizione della cucina tipica e difenderla dalle tante contaminazioni.

«Ci siamo anche dotati di un disciplinare scrupoloso - afferma il presidente dell'associazione Marcello Schillaci - che prevede l'uso esclusivo di materie prime del territorio e di vini locali. Questo rappresenta una garanzia per il consumatore che può contare su un'attenzione rigorosa verso la qualità dei prodotti che rispettano la filosofia del chilometro zero, dato che vengono utilizzate esclusivamente materie prime della nostra provincia». A questa associazione hanno aderito tutti i ristoranti storici teramani, come il "Duomo", "Il Cantinone", "La cantina di Porta Romana", "La Lo-

Marcello Schillaci, presidente dell'associazione di ristoratori teramani "Dentro le mura"



Realizzato anche un sito internet tutto dedicato ai piatti locali

canda del Proconsole", la "Trattoria Tonino", "L'enoteca centrale" e "I carati di Bacco". «Finora - spiega Schillaci - tra noi ristoratori c'è sempre stata una forma di competitio-

ne e di scarsa collaborazione. In questo difficile momento di crisi però è necessario fare squadra, puntare sulle eccellenze del territorio e pensare ad un rilancio dell'immagine e del-

l'economia della nostra città attraverso il settore enogastronomico». Nonostante la flessione di presenze, che ha causato ai ristoratori teramani una perdita di fatturato che va dal 10 al 18-20% in meno rispetto allo scorso anno, l'enogastronomia resta comunque un elemento trainante dell'economia locale. «La vera cucina teramana - continua Schillaci - non conosce crisi ed è sempre più apprezzata all'estero». Schillaci ha anche realizzato un sito internet (www.lacantinadiportaromana.it) tutto dedicato ai piatti tipici, con tanto di foto che descrivono i vari passaggi per cucinare i piatti più gettonati. «Questo sito - aggiunge Schillaci - è visitato anche da moltissimi stranieri, soprattutto da abruzzesi che risiedono all'estero e che grazie a queste ricette ritrovano un po' della loro terra». Tra i piatti più "cliccati" c'è il classico timballo alla teramana, i maccheroni alla chitarra e le pallottine, piccole polpette di carne presenti in entrambi i piatti, tanto amate da essersi meritate una descrizione, con tanto di foto, a parte. L'associazione parteciperà a tutti gli appuntamenti gastronomici nazionali ed internazionali. «Stiamo anche pensando - conclude Schillaci - di aprire una scuola di cucina teramana dedicata ai turisti stranieri desiderosi di imparare i segreti dei piatti della nostra tradizione».