

Sette ristoratori uniti per fare grande la cucina teramana

TERAMO. Insieme per promuovere le specialità gastronomiche nostrane. I titolari di sette locali del centro hanno dato vita all'Art, l'associazione dei ristoratori teramani dentro le mura. La cosiddetta fi-

liera corta, basata sull'utilizzo di prodotti locali, e un'attenta opera di ricostruzione delle tradizioni culinarie: su questo punta Art per utilizzare l'enogastronomia come veicolo di promozione territoriale.

Il marchio dell'associazione, realizzato da un noto studio fiorentino grazie all'intervento dell'esperto di comunicazione **Massimo Mazza**, è accompagnato da uno slogan che affianca il dialetto all'inglese: "Vache artruvènn-I'm looking for". Una doppia traduzione che lega proprio la ricerca, curata dalla storica della cucina tradizionale **Daniela Di Ferdinando**, all'obiettivo di trasformare vini e piatti tipici in un'arma di attrazione turistica.

La fedeltà alle antiche ricette è garantita da un disciplinare, stilato dal nutrizionista della Asl **Tommaso Migale**, che fissa cinque prescrizioni fondamentali: valorizzazione dell'enogastronomia locale, recupero della stagionalità degli alimenti, diffusione della conoscenza dei punti di eccellenza agroalimentare, igienicità e qualità delle lavorazioni e utilizzo della filiera corta.

La prima uscita ufficiale di Art è coincisa ieri mattina

I sette ristoratori teramani fondatori di Art con il logo (Foto Luciano Adriani)



con un convegno in cui ne sono state illustrate finalità e prospettive, seguito da degustazioni di piatti e vini locali all'Enoteca centrale e al ristorante Duomo.

A guidare l'Art è **Marcello Schillaci**, titolare della Cantina di Porta Romana. «Abbiamo realizzato qualcosa di straordinario», sottolinea il presidente, «mettere insieme sette ristoranti così importanti è un fatto storico». Dell'Art fanno parte, oltre ai locali già citati, Locan-

da del Proconsole, Antico cantinone, I carati di Bacco e Trattoria Tonino.

L'attenzione e il supporto delle istituzioni sono stati assicurati dall'assessore comunale al turismo **Giorgio D'Ignazio**, presente al convegno. L'associazione mira a costituire una scuola dell'antica cucina teramana e per il 3 e 4 agosto organizzerà a Porta Romana un'iniziativa destinata a far rivivere i mestieri tradizionali.

Gennaro Della Monica