

impara

l'Art

I sette ristoranti più significativi della storia di Teramo uniti in un consorzio che preservi e diffonda la cultura dell'enogastronomia cittadina. Questo lo scopo di ART, Associazione Ristoratori Teramani "Dentro le mura", alla quale hanno aderito con entusiasmo leggendari locali della città come La Locanda del Proconsole, l'Antico Cantinone, il ristorante Duomo, i Carati di Bacco, la Trattoria Tonino, l'Enoteca Centrale e La Cantina di Porta Romana. Coordinati dal presidente Marcello Schillaci, i ristoranti mirano alla riscoperta di ricette della tradizione e alla qualità insostituibile delle materie prime, per entrare in una nuova fase della filiera corta o a chilometro zero. Un'unione per affrontare la crisi economica attraverso un settore, quello enogastronomico, che non ha perso le sue potenzialità di sviluppo, rappresentando un ottimo pretesto per esportare il nome di Teramo oltre i confini regionali e nazionali.

ART si fonda su una serie di principi il cui rispetto dev'essere documentato da tutti i ristoranti che aderiscono al marchio e anche da quelli che volessero farne parte. In particolare le norme che regolano l'affiliazione al consorzio sono il rispetto della stagionalità degli alimenti, la garanzia dell'igiene e della qualità della lavorazione e la preferenza per materie prime locali.

L'associazione ha in programma di realizzare una Scuola di antica cucina te-

ramana, in cui chef e sommelier internazionali potranno nuove sperimentazioni dei tradizionali piatti locali.

Il 3 e 4 agosto, invece, ART dà appuntamento al centro storico, tra Porta Romana e la Piazzetta del Sole, dove si terrà una rievocazione degli antichi mestieri tra Ottocento e Novecento. Nella cosiddetta "Notte dei grandi affari", i vicoli di Teramo si vestiranno di storia, con la presenza di artigiani in costumi dell'epoca e la possibilità di effettuare un percorso enogastronomico caratterizzato dalle ricette della tradizione. I negozi della zona, aperti per l'occasione dalle ore 20, proporranno sconti e promozioni. Questa è solo la prima di numerose iniziative che l'associazione sta progettando, delle quali ci si può informare sul sito www.arteteramo.it.

Ma la vera, grande novità, è la straordinarietà stessa della nascita dell'associazione. In una città come la nostra troppo spesso vittima di personalismi e invidie, il fatto che sette "signori della cucina", ognuno dei quali già di suo famoso e conosciuto, abbiano deciso di associarsi in nome di una crescita fu-

tura e di un'operazione di grande marketing territoriale, è già un evento.

Un evento che deve essere accompagnato dalla partecipazione, convinta, di tutti gli enti locali, chiamati a dare anche da par loro una mano alla riuscita dell'iniziativa. Troppo spesso, in-

Ecco, questa è la prima, vera scommessa del progetto: fare in modo che quella stessa partecipazione anche emotiva dei sette ristoratori divenga partecipazione emotiva della Camera di Commercio, della Provincia, del Comune, delle Banche,



fatti, alle pur esaltanti idee dei privati non fanno eco pari esaltanti risposte del pubblico. Stavolta, invece, si deve assolutamente costruire un percorso diverso. Un percorso fatto di certezze istituzionali, ovvero di vera e propria "partnership" (come ama sottolineare il presidente dell'Art, Marcello Schillaci), perché gli enti si sentano non "esterni" all'iniziativa, ma in tutto e per tutto "soci".

della Regione, di tutte quelle istituzioni in grado di dare all'Art una spinta propulsiva eccezionale. Così, questa idea potrà non solo avere successo, ma diventare una sorta di prototipo, ed essere magari imitata in tante altre situazioni, contribuendo alla crescita del nostro territorio e alla diffusione della "griffe" teramana nel mondo.

Come dire: impara l'Art...