



Sapori che sfidano la crisi

Essere competitivi e sviluppare le potenzialità del territorio tutelando la grande tradizione gastronomica. È nata ART, l'associazione di sette ristoratori del centro storico di Teramo fondata su qualità, genuinità e trasparenza

Dallo scorso giugno il centro storico di Teramo ospita ART, l'Associazione Ristoratori Teramani, una nuova realtà che promette di diventare un fiore all'occhiello tra le iniziative di marketing territoriale in Abruzzo. Obiettivo principale di ART è quello della valorizzazione della cucina teramana, in Italia e all'estero, promuovendo la conoscenza della storia, della cultura e della tradizione dell'intera enogastronomia di questo ricco territorio, un invidiabile patrimonio il cui valore e le cui peculiarità sono ormai riconosciute in tutto il mondo. Padri fondatori dell'associazione sono sette ristoranti storici situati tra le antiche mura di Teramo: La Locanda del Proconsole, l'Antico Cantinone, la

Cantina di Porta Romana, il Duomo, i Carati di Bacco, la Trattoria Tonino e l'Enoteca Centrale.

Presidente dell'associazione è Marcello Schillaci, proprietario della Cantina di Porta Romana, secondo il quale questa iniziativa deve rappresentare un punto di partenza e non di arrivo, per la rinascita e la tutela della tradizione enogastronomica teramana troppo spesso malamente imitata o non adeguatamente riconosciuta. ART è una realtà aperta a tutti i migliori ristoranti di Teramo che vogliono fregiarsi di un marchio sinonimo di qualità, di genuinità e di trasparenza e che faccia di Teramo una rinomata ambasciatrice del sistema Abruzzo. Far parte dell'Associazione ART significa prestare particolare attenzione alla stagio-



la leggenda vivente della cucina Teramana: il Maestro Elio Pompa (a destra), con Marcello Schillaci

nalità e alla qualità degli ingredienti utilizzati nella preparazione delle pietanze, offrire ai clienti precise garanzie di igiene e sicurezza nei procedimenti, e soprattutto scegliere una lavorazione tradizionale che prediliga materie prime di derivazione locale.

Ma ART nasce anche per rafforzare le grandi potenzialità di un settore, quello enogastronomico appunto, che in un periodo di così forte crisi può davvero rappresentare un ottimo punto di forza per tutto il nostro sistema economico. Teramo è famosa per la sua straordinaria ricchezza in ambito culinario, c'è solo bisogno di tutelare e rappresentare in modo compatto e vincente le sue grandi doti e tutti i rappresentanti di ART sperano che questa unione possa essere sostenuta e accompagnata nel corso degli anni anche dalle istituzioni. Camera di Commercio, Provincia, Regione e non ultime anche le Banche devono rappresentare un grande appoggio per tutte le iniziative come ART, che vedono nello sviluppo delle potenzialità territoriali la loro mission principale ●



un momento dell'aperitivo presso l'enoteca centrale in c.so Cerulli

GLI ANTICHI MESTIERI RIVIVONO A TERAMO

Il 3 e 4 agosto, nell'incantevole scenario della vecchia Teramo, ha avuto luogo la manifestazione "Antichi mestieri tra '800 e '900". Organizzata dall'Associazione Ristoratori Teramani "Dentro le mura" ART in collaborazione con la Confcommercio e Confesercenti, "Antichi mestieri tra '800 e '900" è stato un evento di grande successo, che ha ben inaugurato l'attività lungimirante di questa nuova associazione. In quest'occasione Teramo è tornata agli antichi splendori rivivendo le atmosfere di un passato remoto dove la città pullulava di scambi e commerci tenuti direttamente nelle strade. I vicoli un tempo prendevano il nome dagli artigiani che vi lavoravano come "vico dei funari" o "vico delle cererie" ed è seguendo questa traccia che l'evento è stato organizzato con grande cura dei particolari, grazie alla partecipazione di numerosi artigiani in costume d'epoca, che con straordinaria bravura hanno mostrato le loro abilità riproponendo momenti di lavoro e di vita quotidiana che furono.

Anche i commercianti moderni della città hanno attivamente partecipato tenendo aperte le loro attività fino a tarda notte e permettendo a tutti i visitatori di approfittarne per fare compere e soddisfare curiosità. Per l'occasione, l'associazione ART ha presentato numerosi piatti dell'antica cucina Teramana come mozzarelle, trippa, spezzatini, timballi, salumi e lungo tutto il percorso del gusto sono state offerte degustazioni di vini delle colline teramane con possibilità di cenare anche a prezzi molto contenuti.

In periodi difficili come quello che stiamo attraversando ART ha lanciato a tutti i ristoratori una grande sfida, quella di rimettersi in gioco attraverso nuove e inesplorate iniziative, speriamo possa essere seriamente raccolta.