

PRESENTATA LA XII EDIZIONE DI ATRI A TAVOLA

Centro storico di Atri (Te) - 12/13 Luglio e 12/13 Agosto.

PESCARA, 10 lug. E' stata presentata, questa mattina, a Pescara, in Regione la dodicesima edizione della manifestazione "Atri a tavola", una delle più accreditate rassegne abruzzesi dei prodotti tipici agroalimentari. Sabato 12 e Domenica 13 il centro storico di Atri diventa la capitale del buon gusto. Un trionfo di profumi e sapori: salumi, porchetta, formaggi, latte, pane, pasta, cereali, farro, frittelle, olio, vino, creme e salse tartufate, olive ripiene e cremini, sott'olio, conserve, tartufi, miele, dolci, confetti di Sulmona, liquori, birra artigianale, ortaggi, frutta e verdura. Si potranno trovare anche piante aromatiche e officinali, cosmetici al latte d'asina oltre alla famosissima liquirizia di Atri. Inoltre ogni sera nei cinque ristoranti aderenti all'iniziativa è possibile cenare all'aperto, nella fresca brezza della collina, con i piatti tipici della tradizione culinaria locale: Pasta alla pecorale, Maccheroni alla "chitarra", Tacconelli con la mollica, "Scrippelle" farcite e i famosissimi arrosticini di pecora preparati a mano, il tutto accompagnato da ottimi vini abruzzesi. Nei bar, invece, aperitivi e gelati artigianali con i prodotti della filiera corta. I partner di questa XII edizione di Atri a Tavola sono: Comune di Atri, Associazione Promoeventi, Regione Abruzzo, GAL, Progetto leader, Riserva Naturale dei Calanchi di Atri, Cia e Coldiretti. Ogni anno la manifestazione richiama migliaia di turisti provenienti da tutta la regione. Ogni sera eventi collaterali, artigianato artistico, folklore, spettacoli dal vivo, escursioni, visite guidate e tanto divertimento. Alla presentazione di questo evento, questa mattina, sono intervenuti l'Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Atri, Domenico Felicione, il presidente del GAL leader di Teramo, Carlo Matone, ed il presidente pro tempore dell'Associazione Promoeventi Mirco Toscani. L'assessore regionale all'Agricoltura, Dino Pepe, bloccato da un improvviso impegno concomitante, ha, comunque, "ribadito l'interesse e il sostegno della Regione verso manifestazioni che, come questa di Atri, riescono a mettere in mostra le eccellenze della nostra tradizione agroalimentare ed a valorizzarle grazie all'abbinamento vincente con la nostra meravigliosa cucina". Atri a Tavola è un evento ideato e curato dall'Associazione Culturale Promoeventi di Atri.

Il Mercatino del Gusto

Una grande area espositiva dedicata alle migliori eccellenze agroalimentari d'Abruzzo dove i visitatori potranno acquistare direttamente dai produttori. Gli stand, con piccole degustazioni gratuite, aprono alle ore 19 e chiudono alle ore 00.30.

Atri, città d'arte e cultura

Atri a tavola sarà anche l'occasione per fare un tuffo nel passato con visite guidate nella Basilica Cattedrale, tra le più belle del centro Italia, nel Palazzo Ducale, sede del Comune, e nelle sottostanti Scuderie, attualmente utilizzate per l'allestimento di mostre, nell'ottocentesco Teatro comunale, nel Teatro romano e nelle numerose Chiese.

L'album fotografico di Atri a Tavola

Aiutateci a realizzare un grande album fotografico virtuale di Atri a Tavola. Scattate le vostre foto e pubblicatele su Instagram col tag **#atriatavola2014**

I numeri di Atri a Tavola

12 edizioni, circa 500 metri di area espositiva, una cucina di circa 6 metri per gli appuntamenti live, 80 mq di palco per i grandi eventi, oltre 50 espositori, circa 15.000 presenze nei 4 appuntamenti, 700 manifesti e 20.000 depliant.

Per essere aggiornati in tempo reale

www.promoeventi.org

Facebook: Atri a Tavola

Instagram: Atri a Tavola 2014

Infoline: 347.2412083

IL PROGRAMMA GIORNALIERO DI ATRI A TAVOLA

12 LUGLIO

Ore 17,00 Visite guidate nella Basilica Cattedrale

Ore 20,00 Inaugurazione della XII edizione con taglio del nastro alla presenza di autorità e ospiti.

Ore 20.00 Inizio cene tipiche nei ristoranti aderenti all'iniziativa

Ore 20.15 Apertura stand

Ore 21.15 Saluti istituzionali

Ore 21.30 Talk & Cooking Show: "Gusto, Bellezza e Tradizione a Tavola" con i seguenti partecipanti:

Prof. **Fabrizio Antonlini** (Docente Unite e vicepresidente SISTUR - Società Italiana di Scienze del Turismo)

Dott. **Gabriele Rizzo** (Presidente Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali Provincia di Teramo)

Dott.ssa **Marcella Cipriani** (Fiduciario Condotta "Petruziana" Slow Food - Teramo, Consigliere Consiglio Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali)

Dott. **Raffaele Di Marcello** (Delegato SISTUR Abruzzo, Consigliere Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Teramo, Membro Coordinamento Abruzzese Mobilità Sostenibile)

Antonio Moscianese Santori (Pres. Accademia della Cucina di Atri)

Mimmo D'Alessio (Esperto di enogastronomia, già ospite fisso de IL PAESE DELLE MERAVIGLIE, su Rete8)

Gabriella Serafini Blasiotti (Ex Dirigente Scolastico, scrittrice)

Ore 23.00 Degustazione gratuita di un piatto tipico

Ore 00.30 Chiusura stand

13 LUGLIO

Ore 19.00 Apertura stand

Ore 20.00 Inizio cene tipiche nei ristoranti aderenti all'iniziativa

Ore 21.00 Maxischermo - Finale Brasile 2014

Ore 22.30 Degustazione gratuita di un piatto tipico

Ore 23.00 **Exentia** live band - I migliori successi degli anni ottanta e novanta

Ore 00.30 Chiusura stand

Il programma potrebbe subire delle variazioni.