Atri a Tavola compie 20 anni e li celebra, nelle date di luglio, con le tradizioni abruzzesi Sdijuno e Cumblimente in una gara simbolica il 12 e 13 luglio

Atri

Atri a tavola

*****

ATRI. Sarà dedicata ai cibi di una volta, in particolare allo *sdijuno* e a *lu cumblimente*, le date di luglio della ventesima edizione di Atri a Tavola, il Festival Nazionale del Cibo, in programma ad Atri il 12 e 13 luglio e 12 e 13 agosto 2023 a cura dell'Associazione Promo Eventi e del Comune di Atri. Sul palcoscenico di Piazza Duomo, durante le due serate dalle 21,30, con la conduzione della giornalista **Evelina Frisa,** ci sarà una gara di cucina dove i protagonisti saranno i sapori, i gusti e i profumi antichi della tradizione contadina abruzzese. L'iniziativa trae ispirazione del festival de "*Lu sdijune*", patrocinato dal Comune di Atri e organizzato nei mesi scorsi dall'atriana **Concetta Pavone** in collaborazione con la "*Gastronomia mangia e bevi fatto da me*", una gara simbolica tra casalinghe e appassionate di cucina che si è deciso di riproporre sul palco con una

qualificata giuria. I partecipanti, giudici e spettatori saranno tutti protagonisti nel far rivivere le antiche tradizioni e le tipicità del territorio, creando un momento di aggregazione e di convivialità unito a una sana competizione.

Lo ***sdijuno*** è il pranzo (molto abbondante) di metà mattinata dei contadini abruzzesi. È il primo pasto consistente della giornata che rompeva il digiuno della notte e forniva l'energia per tutto il giorno. Il suo significato si collega anche all'abbondante colazione della mattina del giorno di Pasqua che rappresentava il felice termine dei giorni duri di digiuno quaresimale. Durante la prima serata, alla presenza del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Teramo, **Dino Mastrocola** e del professor **Mauro Serafini**, si parlerà di quanto emerso dalle ricerche effettuate dall'Università di Teramo su questa abitudine alimentare considerata elisir di lunga vita. I ricercatori teramani, infatti, hanno concluso lo studio "Centenari", sulle abitudini alimentari e sulle caratteristiche metaboliche della popolazione abruzzese tra i novanta e i cento anni, ritenendolo quindi un modello salutare, in grado di spiegare, insieme a fattori ambientali, nutrizionali e genetici, la longevità abruzzese. Lu ***Cumblimente*** è invece gesto di "accoglienza" che ribadisce il senso di una sincera amicizia e cordialità, caratterizzato per lo più da dolci della trazione, solitamente offerti agli ospiti durante le visite a domicilio.

I giurati della prima giornata, chiamati a giudicare 10 cesti con altrettanti *sdjiuni*, saranno: il rettore dell'Università degli Studi di Teramo, **Dino Mastrocola**; il professore della stessa Università, **Mauro Sabatini**; lo chef **Santino Strizzi**; il giornalista di Virtù Quotidiane, **Giancarlo Pierannunzi**; **Patricia Giosuè** e **Antonio Moscianese Santori** dell'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Atri e i giudici popolari **Peppe Santone** e **Gabriella Pavone**. Nella seconda giornata la giuria dovrà valutare 13 *cumblimenti* proposti da altrettante donne atriane. In giuria ci saranno: lo chef pasticcere **Federico Anzellotti**; **Patricia Giosuè** e **Antonio Moscianese Santori** dell'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Atri; il giornalista di Virtù Quotidiane, **Giancarlo Pierannunzi**; la giornalista enogastronomica **Carla De Iuliis**; la Presidente dell'Associazione Commercianti di Atri, **Federica Pallini**, titolare di una gastronomia in città e la giudice popolare **Giuliana Iezzi** (titolare del bar Iezzi ad Atri). I voti saranno espressi da 1 a 10 e saranno premiati i primi tre classificati delle due giornate. Ad arricchire le due serate le poesie a tema della poetessa **Maria Matani**. Sul palco a commentare le proposte **Concetta Pavone**.

Per le due giornate la città di Atri si trasformerà come ogni edizione in un villaggio delle tipicità con un caratteristico mercatino dove i visitatori avranno la possibilità di passeggiare, conoscere, provare e acquistare, a km0, le eccellenze agroalimentari: pasta, olio evo, formaggio, salumi, porchetta, peperoni dolci, tartufi, zafferano, vino, miele, birra agricola e dolci lungo il corso Elio Adriano, denominato per l'occasione via del Gusto. Tra gli stand presenti anche quello dei ragazzi della Fattoria Sociale della Asp n.2 di Teramo, *Rurabilandia*, che in 15 anni di attività hanno conquistato il mondo con i prodotti frutto di una agricoltura sociale che mette in tavola il proprio valore etico per diffondere un modello economico, ambientale e sociale che parla di integrazione e condivisione. Non mancherà lo street food in una apposita area con circa 300 posti a sedere, caratterizzata da truck e stand per poter gustare le squisite e sfiziose specialità italiane. I ristoranti della città, inoltre, proporranno piatti speciali per l'occasione. È stato infatti ideato un percorso enogastronomico con 7 punti food, oltre 400 posti a sedere, dove poter cenare con le specialità abruzzesi, tra le quali: mazzarelle, chitarra alla teramana, cannelloni, pecora alla callara, pallotte cacio e ove, trippa all'atriana, formaggio fritto, arrosticini, pizza "Atri a Tavola" e per finire in dolcezza il gelato: al Cantuccio, al Pan Ducale e alla Liquirizia di Atri. Il tutto a cura delle attività del centro storico. Il Festival sarà anche una occasione per scoprire il patrimonio culturale della città ducale. Da visitare, tra l'altro, la Basilica Concattedrale di Santa Maria Assunta, il Teatro Comunale, il Palazzo Ducale, i Calanchi, la Villa Comunale. Presenti anche i referenti del GAL *Terreverdi Teramane* con degustazioni guidate gratuite con i ragazzi dell'Agrario dell'IIS Zoli.

"*Siamo felici di porre in queste due giornate l'attenzione sulle tradizioni culinarie abruzzesi* – commenta **Luciano Alonzo** della Promo Eventi e direttore artistico dell'iniziativa – *lu Cumblimente e lo sdijuno in particolare, grazie alle ricerche dell'Università degli Studi di Teramo, ha avuto una visibilità nazionale e non solo e non potevamo nel nostro Festival ignorare questa abitudine antica e salutare tanto apprezzata. A tal proposito, desidero ringraziare il Magnifico Rettore e il*

prof. ***Mauro Serafini*** *per aver accolto il nostro invito, la qualificata Giuria e tutti coloro che, a vario titolo, stanno lavorando per la riuscita della ventesima edizione di Atri a Tavola, tra questi la signora* ***Concetta Pavone***".

"*Atri a Tavola in 20 anni ha saputo farsi apprezzare e conoscere anche oltre i confini regionali* – dichiara l'Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Atri, **Domenico Felicione** – *negli anni ha ottenuto la Medaglia da parte del Presidente della Repubblica e vari patrocini ministeriali, caratterizzandosi per il forte connubio tra l'enogastronomia di qualità e la cultura. Nelle passate edizioni tra gli ospiti delle serate di agosto* ***Beppe Convertini***, ***Adriana Volpe***, ***Gaia De Laurentiis***, ***Tessa Gelisio***, ***Sandra Milo***, ***Pamela Prati***, ***Maurizio Mattioli***, ***Veronica Maya, Francesca Alotta*** *e chef come* ***Niko Romito***, ***Gianfranco Vissani***, ***Andy Luotto***, ***Luisiana Messeri*** *e* ***Anna Moroni****. Si sta lavorando per la scelta del nome dell'ospite delle date di agosto dell'edizione 2023, intanto a luglio in giuria avremo apprezzati chef come* ***Santino Strizzi*** *e* ***Federico Anzellotti*** *oltre al Magnifico Rettore* ***Dino Mastrocola*** *che torna sul palco di Atri a Tavola e per questo lo ringraziamo di cuore, così come ringrazio tutti coloro che con impegno e passione saranno con noi per queste due giornate di festa per la nostra città".*

3 allegati • Scansione eseguita da Gmail

Rispondi Inoltra