

Girolio d'Italia riparte dall'Abruzzo

IL 12 E 13 LUGLIO AD ATRI (TE) IN CONTEMPORANEA CON ATRI A TAVOLA"

Girolio d'Italia riparte dall'Abruzzo. Sarà, infatti, la città di Atri in provincia di Teramo ad ospitare - il 12 e 13 luglio - la tappa inaugurale del tour dell'extravergine promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali per valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi e i mestieri legati all'olio. Quest'anno la VI edizione di Girolio sarà dedicata alla dieta mediterranea e alla ristorazione. Un connubio vincente che proietta l'Italia alla conquista di nuovi mercati.

"La cucina italiana è conosciuta in tutto il mondo - ha dichiarato Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio - ma la vera scommessa è raccontarla per come la conosciamo noi italiani, una cucina espressione delle identità territoriali che si basa sui principi e sui valori della dieta mediterranea ed è legata indissolubilmente alla biodiversità della nostra terra e del nostro paesaggio. Una cucina portatrice di cultura".

Il programma. Atri si prepara ad accogliere un ricco programma di eventi dedicati alla scoperta del territorio e delle sue bellezze storico, paesaggistiche e gastronomiche, che si svolgerà in concomitanza con la manifestazione "Atri a Tavola" nata per promuovere la scoperta della cucina tradizionale e dei prodotti tipici del territorio. Una grande festa dedicata non solo all'extravergine ma anche alla cucina tipica locale durante la quale sono previsti convegni, cooking show, mercatini dell'olio, degustazioni, animazione per le vie del centro storico e il coinvolgimento dei ristoranti nella realizzazione di menù a tema ispirati alla dieta mediterranea. Testimonial della prima tappa di Girolio è Carlo Cambi tra i più autorevoli giornalisti enogastronomici d'Italia, grande esperto di cultura gastronomica e ristorazione. Si comincia martedì 12 luglio alle 18.00 con l'inaugurazione dei mercatini dell'olio nella splendida cornice del Palazzo degli Acquaviva. Alle 21.00 in Piazza Duomo è prevista la cerimonia di inaugurazione della tappa con il taglio del nastro alla presenza di Gabriele Astolfi Sindaco di Atri, Enrico Lupi, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio e Dino Pepe, Assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo. Gran finale con il cooking show di presentazione del libro "Ricette antiche della cucina atriana" di Alberto Rasetti (Atri a Tavola) con la partecipazione di Carlo Cambi. Mercoledì 13 luglio dalle 18.30 in poi nella Sala Consiliare del Palazzo degli Acquaviva si svolgerà il convegno "Olio extra vergine di oliva abruzzese: quali opportunità". Interverranno: Domenico D'Ascenzo, Regione Abruzzo con la relazione su "Piano di monitoraggio in Abruzzo per il controllo del batterio Xylella fastidiosa" e Luciano Pollastri, Regione Abruzzo che approfondirà il tema "Tipicità olivicole e olearie abruzzesi". Seguirà la degustazione di oli regionali guidata dallo stesso Luciano Pollastri.