

Il triglia day alla Granseola di Teramo compie 18 anni

19 Novembre 2024



TERAMO - Il Triglia Day, uno degli eventi più attesi per gli amanti della cucina marinara, ha celebrato quest'anno il suo 18esimo anniversario con una straordinaria proposta gastronomica: diciotto portate dedicate alla regina del mare, la triglia. L'evento si è svolto come da tradizione presso il ristorante La Granseola, nel centro di Teramo, che con la sua atmosfera calda e accogliente si conferma punto di riferimento per chi cerca un'esperienza culinaria autentica.

Ideato da **Pasquale Cordoni**, patron del ristorante, in collaborazione con l'avvocato **Lucio Del Paggio**, il Triglia Day è cresciuto nel tempo fino a diventare un appuntamento imperdibile. Quest'anno, grazie a una cura maniacale per i dettagli e alla creatività in cucina, l'evento ha raggiunto un nuovo apice, conquistando i palati di 70 ospiti con un menu che ha trasformato il "pesce povero" in un simbolo di gusto e raffinatezza.

Il pranzo si è aperto con una tartare di triglia al melograno e un delicato carpaccio di triglia, per poi proseguire con una triglia in "saor", rivisitazione di un classico veneziano che ha saputo stupire per equilibrio e originalità. Tra le portate più apprezzate, il tortino alla parmigiana con triglia e zucchine, un piatto morbido e avvolgente che ha messo d'accordo

tutti i commensali.

Tra i primi, i quadrucci in brodo di triglia, perfetti per scaldare una giornata autunnale, e le linguine con triglia e guanciaie, un abbinamento audace e ben riuscito che ha unito terra e mare. I secondi, poi, hanno celebrato come sempre la versatilità di questo pesce con piatti come la triglia beccafico, quella abbottonata e l'originale triglia laureata, così chiamata per la presenza di una foglia di alloro all'interno.

A chiudere il pranzo, una pizza dolce teramana che ha celebrato l'ennesimo successo di questo appuntamento annuale.

Dietro il successo del Triglia Day c'è un lavoro di squadra straordinario. **Piero e Federica Cordoni**, figli di Pasquale, si distinguono per la loro capacità di gestire il ristorante con passione e professionalità. Gli chef **Federico Peca** e **Renato De Santis**, insieme al personale di sala e cucina, hanno dimostrato una dedizione incredibile, preparando ben duemila triglie per i fortunati partecipanti.

Un dettaglio particolarmente apprezzato dagli ospiti è stata la cura nel rendere accessibile questo pesce, spesso evitato per la presenza di spine: solo tre delle diciotto portate ne contenevano, mentre il resto del menu è stato realizzato con filetti perfettamente puliti.

Il Triglia Day continuerà a stupire, consolidando il suo ruolo di evento simbolo per gli amanti del buon cibo, delle tradizioni e della valorizzazione del pesce povero. Il ristorante La Granseola, a due passi dal Duomo di Teramo, rappresenta una tappa obbligata per chi cerca il meglio della cucina marinara nell'entroterra. Grazie alla famiglia Cordoni e al suo staff, ogni visita si trasforma in un'esperienza culinaria che lascia il segno.