

LA FRATELLANZA: DUE MAESTRI DELLA RISTORAZIONE INSIEME PER “TERAMO NATURA INDOMITA”

24 Agosto 2021



TERAMO - Metti due maestri della ristorazione teramana, materie prime a chilometro zero, un po' di mare e un po' di terra, una location verde a due passi dal centro storico. Ecco che viene fuori "La Fratellanza. Cibo da strada & Co": un connubio fra **Marcello Schillaci** e **Alessandro De Antoniis**, rispettivamente titolare della Cantina di porta romana e di Cipria di mare, che da qualche sera va in scena nell'area food allestita al parco fluviale di Teramo nell'ambito dell'iniziativa "Teramo natura indomita".

I due pilastri della ristorazione locale si sono messi insieme per offrire un menù che parli di territorio anche quando la proposta si chiama paella.

Ad apprezzare la cucina dei due chef, oltre a tanti teramani e turisti che in queste settimane partecipano agli spettacoli organizzati al parco fluviale dall'amministrazione comunale, sono stati anche i musicisti de Lo Stato sociale: il gruppo si è esibito la sera di Ferragosto nell'area concerti adiacente allo spazio food e dopo lo show, che ha fatto registrare il tutto esaurito, ha degustato alcuni prodotti teramani e in modo particolare gli arrosticini.

E proprio gli arrosticini, street food abruzzese per eccellenza, fanno la parte del leone nello stand della Fratellanza seguiti a ruota dal formaggio fritto e dagli hamburger proposti in stile classico, con doppia fontina e in versione maialino con pancetta e cacio fritto. Tutti prodotti locali, come quelli usati dagli chef per la paella e gli spaghetti alle vongole delle ore 23 proposti in serate speciali.

La risposta dei clienti è ottima e i due ristoratori si dicono soddisfatti dell'andamento delle serate: "Ci siamo uniti in questa esperienza per portare piatti tipici ma soprattutto qualità nell'offerta grazie alla scelta delle materie prime: chi si ferma a mangiare una sera allo stand poi, di solito, torna. Questo è il dato più importante e significativo" commenta Schillaci.

Gli fa eco il collega De Antoniis: "Abbiamo un'ottima risposta, le persone sono contente e il parco fluviale si presta benissimo ad iniziative di questo genere: ci sono spazi adeguati ed accoglienti e questi eventi permettono di valorizzare un'area verde nel cuore della città che ha grosse potenzialità sotto tanti punti di vista", conclude lo chef di Cipria di mare.

Lo stand della Fratellanza resterà operativo ogni sera al parco fluviale fino al prossimo 4 settembre.

LE FOTO







