



51° CHAÎNE DES RÔTISSEURS
GRAND CHAPITRE d'Italie
Abruzzo, 9-10-11-12 Maggio 2019

Benvenuti in Abruzzo! L'Abruzzo si trova nel centro Italia, tra il Mar Adriatico e l'Appennino che qui raggiunge le vette più alte per poi degradare dolcemente verso il mare con una ampia fascia collinare. I suoi quattro parchi nazionali ne fanno la regione più verde d'Italia. Storicamente l'Abruzzo ha fatto parte del Regno delle Due Sicilie fino all'unità d'Italia ed è stato il passaggio obbligato - per evitare le paludi pontine - per i traffici e gli scambi tra Nord e Sud. Splendide testimonianze di questi transiti di mercanti ed eserciti ma anche di artisti diretti a Napoli, sono tuttora presenti in ricche città, come L'Aquila e Sulmona, e in piccoli borghi come Pescocostanzo.

Il giusto preambolo per spiegare le origini, le peculiarità e la varietà della cucina abruzzese. Una cucina di antica tradizione, semplice, ma completa e raffinata al tempo stesso, che coniuga le tre diverse culture e cucine: quella marinara della costa, quella contadina dell'interno e quella montanara tipica dei cosiddetti Altipiani Maggiori (quest'ultima legata allo storico fenomeno della transumanza). Il mare così ci offre fantastici "brodetti", la frittura di "papalina" (neonata), le "cianghette" (piccole sogliole) fritte, i calamari ripieni, le "rusciulette" al pomodoro, i "surgitti" alle vongole, i rigatoni al sugo di scampi, e tanti altri piatti tipici della costa da Alba Adriatica a Vasto. Il pesce dell'Adriatico, a causa della sua maggiore salinità, è poi notoriamente più saporito.

La tradizione contadina ci regala la pasta alla "chitarra", "le "sagne" (pasta fresca di grano duro senza uovo), i "taiarilli" con i fagioli, le lenticchie con le castagne, le pappardelle alla papera muta, il risotto allo zafferano, il "cardone" in brodo, i fagioli con i broccoletti, o con le patate, o con le verdure selvatiche, come gli "orapi", il coniglio, la "ventricina" (crema di

salsicce e sugna, con pepe e peperoncino), i "fiadoni" (panzarotti al forno) e il baccalà, cucinato nei più svariati modi; nel Teramano, il tacchino alla canzanese, le "mazzarelle", le "virtù" e un piatto raffinato, nobile e straordinario: le "scrippelle" (crepe), o "mbusse" (cioè un brodo) o al forno (il timballo). Le usanze dei pastori ci hanno trasmesso piatti come l'agnello "cace e ove", la pecora alla callara, i tipici arrosticini e i vari formaggi "pecorini", le scamorze appassite, i caciocavalli e la ricotta. Ma non è finita qui.

Vanno poi ricordati i dolci tradizionali: i torrioni morbidi de L'Aquila, i confetti di Sulmona, i dannunziani Parozzo e Senza Nome, il Pan Ducale di Atri, le "sise" delle monache (paste di pan di Spagna alla crema) di Guardiagrele, la "cicerchiata" (palline di pasta dolce legate con miele), i "bocconotti" di Lanciano (pasta frolla ripiena di marmellata d'uva e cioccolato), le "ferratelle" o "nevole", i "cagionetti" (panzarotti fritti ripieni di crema di castagne o ceci).

Una menzione speciale va poi ai pastifici di fama mondiale e di altissimo livello di Fara San Martino, ma oggi di tutta la regione. Tra i liquori ricordiamo gli storici Aurum, Centerbe e Ratafià, gli amari e le genziane e, tra i pregiati prodotti agricoli, lo zafferano di Navelli, l'aglio rosso di Sulmona, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, le patate del Fucino, gli splendidi peperoni, l'immancabile peperoncino, i grandi e carnosissimi pomodori, l'olio delle colline di Loreto Aprutino, la liquirizia di Atri, i tartufi, i fichi, e tanti altri ancora. Per finire, citiamo i vini: i classici Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano che hanno ormai raggiunto da anni livelli di eccellenza e numerosi riconoscimenti. Oggi ai classici vigneti se ne sono affiancati di nuovi ed eccellenti come il Pecorino e la Passerina. Tutti questi prodotti della terra d'Abruzzo sono stati nei

secoli trasformati in piatti storici da cuochi abruzzesi. Dagli Amatriciani, che dal '500 caratterizzano la ristorazione romana, ai cuochi di Villa Santa Maria che hanno invaso il mondo, e soprattutto le corti dei regnanti e dei potenti della terra, a riprova che la cucina abruzzese, tipicamente povera, semplice e genuina, in mano ai cuochi locali è assurta a cucina raffinata per i palati più esigenti. Finalmente oggi i nostri chef non devono più migrare altrove, ma possono aspettare i giusti riconoscimenti - testimoniati dal proliferare di "stelle" in Abruzzo - nella loro terra, coltivando appieno le loro tradizioni. A testimoniare l'importanza che, sin dal '500, riveste la convivialità in Abruzzo, cito infine la "Panarda" (dal greco pan = tutto e dall'arabo ardo = caldo), lo storico ed interminabile banchetto abruzzese, la grande abbuffata le cui portate variavano da cinquanta a cento e rappresentavano l'intero ciclo della cultura gastronomica abruzzese, di terra e di mare, dalle pietanze più umili a quelle più raffinate, un vero tripudio di sapori! In questo contesto, nel 2009 arriva in Abruzzo, colmando una grave lacuna, la Chaîne des Rôtisseurs. La "missione" del 51° Grand Chapitre d'Italie sarà quella di far conoscere ai confrères provenienti da tutta Italia e dal mondo la cucina locale.

*Marco Forcella
Bailli Abruzzo Adriatico*



Abruzzo

«terra fertile di grano e ancora più fertile di uva»

Carissime Consoeurs, carissimi Confrères, carissimi Amici e Amiche della Chaîne, è sempre meraviglioso ritrovarsi insieme e condividere la gioia e l'entusiasmo che pervade i nostri incontri. Sappiamo che quello che ci lega infatti non è soltanto la promozione e l'apprezzamento dell'arte culinaria, ma sappiamo altresì che in tutte le culture del mondo la condivisione del pasto è sempre stata associata all'amicizia e alla convivialità.

Ringraziamo quindi calorosamente il Confrère **Notaio Marco Forcella**, Bailli di Abruzzo Adriatico, e tutti gli Amici e le Amiche di quelle amate Terre per la loro generosa ospitalità in occasione del Grand Chapitre d'Abruzzo 2019. Un grazie pure all'**Avvocato Carlo Del Torto**, Bailli di Abruzzo Nord, per i preziosi consigli da lui elargiti nella fase organizzativa.

Marco Forcella nel suo intervento di presentazione dell'evento ha descritto con eccezionale perizia le straordinarie tradizioni gastronomiche locali. Da parte mia, posso quindi solo aggiungere qualche curiosità storica, in un certo senso la cornice del quadro culinario dipinto da Marco.

E comincerò dagli antichi, come sempre: le terre di Abruzzo infatti hanno dato i natali a uno dei più grandi poeti di tutti i tempi, Ovidio, nato a Sulmona nel 43 a.C.; la sua vita ebbe termine esattamente 2000 anni fa, nel 18 d.C. Ovidio descrive il suo luogo natio come «fertile di grano e ancora più fertile di uva». Di certo questa terra ha ispirato Ovidio nel comporre forse la più bella rappresentazione della mitica età dell'oro, dove non solo

prosperavano la felicità, la giustizia e la pace, ma in più il genere umano viveva in un'eterna primavera che avrebbe entusiasmato in particolare noi membri della Chaîne des Rôtisseurs. Immaginava Ovidio infatti che all'epoca «prontamente la terra produceva non arata le messi, e i campi senza dover restare a riposo erano gialli di grosse spighe. Fiumi di latte scorrevano, fiumi di nettare; giù lungo il verde leccio stillava il miele biondo». In fondo, è questa l'utopia della nostra Confraternita, con i suoi 25.000 membri presenti in 75 Paesi, una catena che ci tiene felicemente uniti non soltanto dalla promozione delle eccellenze eno-gastronomiche, ma anche dai valori dell'ospitalità, della generosità e della solidarietà umana che sussistevano secondo il mito ovidiano nell'età più felice del genere umano.

E non a caso ancora qui in Abruzzo nasce a Villa Santa Maria (Chieti) San Francesco Caracciolo, scomparso a soli 44 anni, nel 1608, dichiarato dalla Santa Sede patrono dei cuochi nel 1996. Pur rinomato per la sua frugalità (digiunava a pane e acqua per tre giorni la settimana), fu su richiesta della Federazione Italiana Cuochi che San Francesco Caracciolo divenne il loro Santo protettore. Proprio per la sua generosità nel distribuire cibo agli affamati. Una figura di Santo quindi eccezionalmente significativa e attuale per noi componenti della Chaîne, che tra i nostri valori annoveriamo anche quelli di contribuire agli aiuti internazionali per provvedere cibo ai bisognosi e di promuovere la professionalità degli chef in uno spirito di convivialità e

fratellanza. È questo infatti il messaggio del nostro fondatore, Luigi IX re di Francia, canonizzato San Luigi dei Francesi, che ritroviamo, ebbene sì, non a caso anche qui in Abruzzo, raffigurato in un affresco nella meravigliosa cattedrale di Atri, l'antica cittadina chiamata Hadria dai Romani. A pochi metri dalla basilica c'è il Teatro dove si svolgeranno le Intronizzazioni. Sarà dunque una cerimonia patrocinata dal nostro Santo fondatore. Con queste belle premesse, dal 9 al 12 maggio prossimo celebreremo il nostro Grande Capitolo, ritrovandoci in una zona stupenda, circondata dai vigneti di Montepulciano, a cui pensava Ovidio descrivendo i fiumi di nettare che scorrevano nell'età felice del genere umano. Età felice che avremo la fortuna di rivivere insieme in quattro giorni straordinari.

Vive la Chaîne!

*Roberto Zanghi
Bailli Délégué d'Italie*





Perché visitare l'Abruzzo,
 la 'nuova' destinazione calda d'Italia? Recentemente l'Abruzzo sta vivendo un nuovo boom di turismo internazionale. Con il turismo incoming sempre in aumento nel nostro Paese, i visitatori sono sempre più alla ricerca di destinazioni regionali meno note, ancora da scoprire, e l'Abruzzo ha tutto: i laghi, la costa adriatica, i parchi nazionali, le imponenti catene montuose, i siti patrimonio dell'UNESCO, alcune delle più belle città medievali del Paese ed una cucina eclettica.

L' Abruzzo sorprende! L'Abruzzo rappresenta ciò che la maggior parte della gente si aspetta da una vacanza italiana.

Con un facile accesso da Roma e dal suo aeroporto di Pescara (con voli da alcune importanti città italiane, britanniche ed europee), l'Abruzzo ha qualcosa per tutti, dal viaggiatore enogastronomico a quello avventuroso o allo sportivo. Ecco alcuni dei principali motivi per visitare l'Abruzzo:

La Cucina, i vini ed i ristoranti top d'Abruzzo.

Con confini strategici quali le montagne ed il mare, la pesca e l'agricoltura sono la linfa vitale di questa Regione. La cucina quindi varia in modo significativo dalla costa, dove i piatti a base di pesce sono predominanti, alle zone interne dove i legumi e la carne - soprattutto carne di montone e maiale - regnano sovrani. Gli arrosticini, sottili spiedini di montone semplicemente salati e grigliati alla fiamma, sono uno dei suoi piatti più famosi.

L'Abruzzo ha anche una lunga storia di pastificazione e produce gli spaghetti alla chitarra fatti a mano da oltre 200 anni. Questa varietà di pasta all'uovo viene spinta attraverso un involucro di legno con corde in acciaio inossidabile simili a quelle di una chitarra da cui il nome. L'Antico Pastificio Rosetano, situato a Ro-

seto degli Abruzzi, è una delle storiche aziende della Regione per la produzione di pasta, attiva sin dalla fine del 1800. Con l'acqua delle catene montuose del Gran Sasso, esso produce il popolare marchio *Verrigni*, che esporta in tutta Italia ed oltre vari formati di pasta di altissima qualità.

Mentre il settore alimentare italiano cerca costantemente di innovare e onorare le tradizioni storiche e le usanze locali, i ristoranti di qualità continuano a spuntare nel paesaggio abruzzese e ad oggi sono presenti in Abruzzo 7 ristoranti stellati, tra cui il ristorante tristellato *Reale* dello Chef Niko Romito, quest'anno posizionato alla vetta dei ristoranti italiani. La regione è infine nota soprattutto per il suo vino Montepulciano d'Abruzzo, prodotto con l'uva Montepulciano, ma tanti sono i vitigni: il Trebbiano, il Cerasuolo, il Pecorino e la Passerina.

Splendidi laghi, spiagge idilliache e sorgenti naturali

La bellezza naturale dell'Abruzzo può competere con tutte le altre regioni d'Italia. Molti dei suoi sette pittoreschi laghi propongono anche sport acquatici come il rafting e la canoa. I Laghi di Bomba, di Scanno e Barrea sono tra i più belli, circondati da montagne e strade tortuose in avvicinamento.





Il Guerriero di Capistrano, VI sec. a.C., Museo Nazionale d'Abruzzo

Spettacolari piste da sci e da trekking

L'Abruzzo è conosciuta come la "regione verde d'Europa", grazie alla presenza di ben quattro parchi tra nazionali e regionali (il Parco Nazionale d'Abruzzo, il Parco Nazionale della Majella, il Parco Nazionale del Gran Sasso e della Laga e il Parco Naturale Regionale Sirente-Velino) che coprono un terzo del territorio regionale e che lo rendono la regione più verde d'Italia.

Con il loro paesaggio montano, non c'è da meravigliarsi che città come Roccaraso, Castel di Sangro, Ovindoli e Campo Felice siano magneti per gli appassionati sciatori italiani e provenienti da altre parti d'Europa.

Ogni anno l'area è soggetta a nevicate intense e durature e con la Cinquemiglia (una piana lunga cinque miglia a quota 1.200 metri), l'Abruzzo dà filo da torcere ad altre destinazioni alpine grazie anche ai suoi minori costi.

Nei mesi più caldi, i sentieri escursionistici in molte di queste città sono perfetti per coloro che amano i grandi spazi aperti.

Alcuni dei migliori sono nel Parco Nazionale d'Abruzzo e nel Parco Nazionale della Majella.

Le Sorgenti del Pescara (riserva naturale con sorgenti cristalline) della piccola città di Popoli è un'altra delle mete preferite dai locali, in particolare nelle calde giornate estive. Infine l'Abruzzo presenta lunghe distese di spiagge sabbiose lungo l'Adriatico..

Città medievali perfettamente preservate

Lontano dalla folla di città medievali più famose come le toscane Siena o San Gimignano, luoghi come Pescasseroli, Tagliacozzo, Pescocostanzo, Scanno e Santo Stefano di Sessanio offrono esperienze regionali ancora più autentiche e paesaggi mozzafiato. Una delle più caratteristiche tra queste gemme medievali è Rocca Calascio, che vanta una torre di avvistamento del X secolo e rimane il più alto forte in tutta Italia, a quasi 1.500 metri sul livello del mare.

La costa dei Trabocchi

La Costa dei Trabocchi è adornata da vecchie strutture da pesca conosciute come 'trabocchi'. Storicamente i trabocchi venivano utilizzati dai pescatori per evitare le acque profonde e raccogliere varietà come acciughe, sardine, orate e spigole. Mentre molti non sono più in uso, perché non possono competere con la moderna tecnologia di pesca, alcuni sono ancora gestiti da generazioni di pescatori e si sono ingranditi ed ora sono operativi come ristoranti. Questa costa, lunga 70 chilometri e protetta dall'UNESCO, si estende da Ortona a San Salvo, in provincia di Chieti.



Il soggiorno

L'hotel scelto come quartier generale dell'evento è l'elegante Villa Maria Hotel & SPA 4*, situato a Francavilla al Mare, importante centro balneare della provincia di Chieti che si estende su un territorio basso collinare digradante dolcemente verso il Mare Adriatico.

L'hotel dista circa 8 km dall'aeroporto di Pescara (Aeroporto internazionale d'Abruzzo "Pasquale Liberì") e circa 6 km dalla Stazione Ferroviaria di Pescara.

Durante l'evento sarà a disposizione, a orari prestabiliti, uno shuttle van gratuito dal Villa Maria Hotel al centro di Pescara e ritorno.

L'ampio parcheggio dell'hotel è ad uso gratuito degli ospiti. L'hotel offre Wi-Fi gratuito in tutti gli ambienti.

La Reception è aperta 24 ore su 24.

- Orario del check-in: 14:00-23:00
- Check out entro le ore 12:00

Villa Maria Hotel & SPA ****

La piccola collina su cui sorge l'hotel è rivestita con pini e ulivi e si trova a 1,5 km dal mare, raggiungibile anche a piedi circa 10 minuti. Dall'hotel potrete godere della vista mozzafiato sul parco in cui trovano dimora molte splendide specie vegetali degne di un giardino botanico, o sul mare Adriatico. Villa Maria inoltre coltiva da tempo una profonda passione per l'Arte. Per questo ha allestito una collezione di opere di grandi artisti come Fabrice Hyber, Jan Dibbets, Hidetoshi Nagasawa e Bizhan Bassiri, tutte osservabili

dagli ospiti negli ambienti comuni. L'hotel è dotato di due ristoranti, l'Uliveto e la Pinetina, e di American Bar affacciato sul parco. Al Villa Maria gli ospiti hanno a disposizione un grande parco di 6 ettari dove passeggiare o fare jogging, una Spa con piscina coperta ed esterna, una piscina scoperta dove rilassarsi tra pini secolari e uliveti.

La prima colazione a buffet, inclusa nel pernottamento, potrà essere consumata o nel Salone delle Feste o nella adiacente terrazza panoramica con vista sul mare.



L'hotel dispone di camere Standard, Superior, Deluxe, Junior Suites e di una Master Suite.



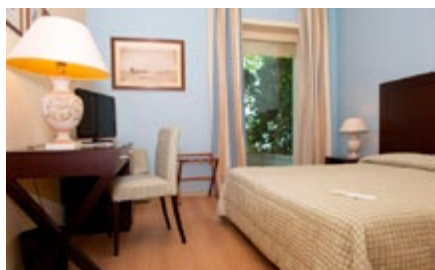
Junior suite (45 mq)

La Junior Suite permette una suddivisione tra la zona notte e un'area di soggiorno per una maggiore privacy o tranquillità. Alcune sono dotate di divano letto.

Lo stile e l'arredamento nuovo, contemporaneo e di design, ne fanno un ambiente adeguato alle esigenze di un trattamento speciale. La terrazza privata su cui indugiare guardando il mare ed il panorama mozzafiato completa il quadro delle dotazioni, comprendente:

- Collegamento internet Wi-Fi gratuito
- Aria condizionata
- Tv color con pay-tv satellitare

- Bagno con finestra con doccia o vasca
- Asciugacapelli
- Cassetta di sicurezza
- Set bollitore
- Mini-bar (drink e snack a pagamento)
- Percorso benessere di due ore al giorno al centro benessere Linfa (accesso gratuito) con obbligo della prenotazione per fascia oraria. Incluso il noleggito Kit benessere (composto da borsa, accappatoio, ciabattine e telo).
- Trattamenti a pagamento.



Camera Standard (20 mq)

Alcune vantano un balcone con vista sul mare. Le altre hanno affaccio sul parco.

Le camere standard sono situate in una zona tranquilla dell'hotel, collegata alle aree comuni dell'hotel attraverso il corridoio che passa dal giardino d'inverno. Queste camere, con letto matrimoniale, offrono un ambiente sobrio ma allo stesso tempo funzionale e fornito di tutto ciò che può essere utile, con vista parco o mare, ed in particolare di:

- Collegamento internet Wi-Fi gratuito
- Aria condizionata
- Tv color con pay-tv satellitare
- Bagno con finestra con doccia o vasca
- Asciugacapelli
- Cassetta di sicurezza
- Set bollitore
- Mini-bar (drink e snack a pagamento)
- Percorso benessere di due ore al giorno al centro benessere Linfa (accesso gratuito) con obbligo della prenotazione per fascia oraria. Noleggio Kit benessere (composto da borsa, accappatoio, ciabattine e telo).
- Trattamenti a pagamento.



Camere Superior (25 mq)

Le Camere Superior offrono una piacevole vista sulla pineta del parco o sul mare in lontananza.

Sono situate nel corpo centrale dell'Hotel, vicino alla SPA, a cui hanno accesso diretto dal piano della propria camera. Le camere Superior possono essere scelte nell'allestimento matrimoniale o con i due letti separati ed offrono:

- Collegamento internet Wi-Fi gratuito
- Aria condizionata
- Tv color con pay-tv satellitare
- Bagno con doccia o vasca
- Asciugacapelli
- Cassetta di sicurezza
- Percorso benessere di due ore al giorno al centro benessere Linfa (accesso gratuito) con obbligo della prenotazione per fascia oraria. Noleggio Kit benessere (composto da borsa, accappatoio, ciabattine e telo).
- Trattamenti a pagamento.
- Frigo-bar (drink e snack a pagamento)
- Alcune vantano un balcone con vista sul giardino o sul mare in lontananza.



Camere Deluxe (30 mq)

Tutte le camere Deluxe sono dotate di terrazza. Hanno vista sul mare o sulla pineta del parco privato.

Lo stile e l'arredamento delle Camere Deluxe distinguono un ambiente pensato per soggiorni nei quali gratificarsi. Le spaziose e moderne Camere Deluxe sono situate nel corpo centrale dell'Hotel e permettono l'accesso diretto alla SPA dal piano della propria camera. Le camere Deluxe possono essere scelte nell'allestimento Matrimoniale o con i due letti separati ed offrono:

- Collegamento internet Wi-Fi gratuito
- Aria condizionata
- Tv color con pay-tv satellitare
- Bagno con doccia o vasca
- Asciugacapelli
- Cassetta di sicurezza
- Percorso benessere di due ore al giorno al centro benessere Linfa (accesso gratuito) con obbligo della prenotazione per fascia oraria.
- Kit benessere per accesso alla SPA incluso (composto da borsa, accappatoio, telo e ciabattine).
- Trattamenti a pagamento
- Set bollitore
- Frigo-bar (drink e snack a pagamento)
- Tutte vantano della terrazza con vista sul giardino o sul mare in lontananza.



Centro benessere Linfa

L'ambiente del centro benessere Linfa, riservato ed esclusivo, permette di rilassarsi e riacquistare l'equilibrio tra corpo e mente. Esso ospita tre aree dedicate al benessere: un'area relax, un'area estetica e un'area fitness.



Linfa offre ai propri clienti diversi percorsi che includono una prima parte nella zona relax, costituita dalla piscina, dalla sauna e dal bagno turco e dall'angolo tisaneria, per poi rilassarsi in una delle cabine del centro con un trattamento o un massaggio, diversi a seconda dei vari percorsi. Linfa propone un'ampia offerta di trattamenti viso e corpo, di massaggi che vanno dall'ayurvedico, al californiano, allo stone massage e tanti altri, di trattamenti di estetica di base effettuati con i migliori prodotti della Maria Galland. Ragazzi ammessi al centro a partire dai 12 anni.





Pranzo presso *Il Trabocco Pesce Palombo*

I trabocchi abruzzesi costellano uno dei tratti costieri più belli dell'Adriatico. I trabocchi sono antiche macchine da pesca costruite su palafitte site a pochi metri dalla riva che sfruttano il sistema di pesca con reti "a bilancia"

Una volta i trabocchi erano indispensabili per gli approvvigionamenti quando il mare grosso impediva le uscite delle imbarcazioni. Oggi molte di queste strutture sono state riconvertite in ristoranti a chilometro zero dove si mangia pesce freschissimo. *Il Tra-*

bocco Pesce Palombo esisteva già nel 1923, come testimoniato da alcune foto storiche. Dopo il crollo del 1979, a causa di una forte mareggiata, rimasero per un certo periodo solo due pali a testimoniare la sua esistenza. Il trabocco è però stato ricostruito ed ha riaperto nel

2001 come ristorante. *Il Trabocco Pesce Palombo* vi farà vivere una indimenticabile esperienza gastronomica abbinata ad una equivalente esperienza emotiva... pranzereete infatti in una antica palafitta da pesca sospesa sul mare e con vista mozzafiato garantita anche dal pavimento che, per lunghi tratti, è trasparente dando così una visione totale dal cielo al mare; qui gusterete i frutti del Mare Adriatico che, a seconda della stagione e della giornata sono cefali, spigole, seppie, bianchetti e alici.

Per arrivare al Trabocco, bisogna scendere da una piccola scalinata in pietra verso il mare e camminare sulla passerella sospesa sul mare. Sicuramente un'esperienza che resterà indelebile nella vostra memoria!



Giovedì 9 maggio

Ore 13:00



**Pranzo presso
*Il Trabocco Pesce Palombo***

Indirizzo: SS16, 66022 Fossacesia CH
Transfer organizzato a richiesta

Dress-code: Casual





Degustazione di olio e cena di benvenuto presso il ristorante **La Bandiera** 1 stella Michelin – Ristorante affiliato alla chaîne des rôtisseurs

Tra i colori tenui delle colline pescaresi, una cucina essenziale e al tempo stesso innovativa, fondata sulla straordinaria bontà delle materie prime, scelte personalmente da fidati produttori locali, racconta con genuina passione le antiche sapienze di una terra ed i suoi infiniti sapori. Le opere dell'artista Sandro Visca arricchiscono un ambiente sobrio e di misurata eleganza dalla vista mozzafiato sulle verdi colline limitrofe. Intime e luminose, arredate con essenzialità, le tre sale esaltano profumi e sapori di una cucina autentica servita con cordialità. La famiglia Spadone è riuscita a mettere insieme l'esperienza di 3 generazioni, partendo dalla nonna Anna D'Andrea. È il 1977 quando Anna, dopo una ventennale esperienza di lavoro come cuoca a Roma, torna a Civitella Casanova per dare forma e sostanza al suo sogno: convertire una rivendita di sali e tabacchi in una trattoria. Seguendo nel tempo gli insegnamenti materni, Marcello Spadone prende i comandi del ristorante nel 1988 insieme a sua moglie Bruna e con i figli gemelli, Alessio e Mattia classe

1988 che si dividono rispettivamente tra sala e cucina. Insieme ad un'affiatata squadra di collaboratori, la famiglia Spadone ha trasformato "La Bandiera" in un luogo d'élite della gastronomia abruzzese.

Marcello Spadone si è formato all'Albereta alla corte di Gualtiero Marchesi oltre che nei migliori ristoranti d'Italia.

Mattia si è formato alla scuola dei fratelli Roca pluristellati chef spagnoli che a Girona hanno creato uno dei templi mondiali della cucina, e da loro nel 2011 ha riportato tecniche nuove e fantasia.

Alessio ha mosso i suoi primi passi nel mondo della ristorazione con uno stage all'Enoteca Pinchiorri, luogo sacro le cui tre stelle Michelin ormai da tempo vengono fatte lucificare da Annie Féolde, rientrando nella sala de La Bandiera nel 2009.

Bruna, chef e vera anima del ristorante, mette a frutto la sua formazione di agronoma nel magico orto dove si producono verdure, ortaggi e aromi. Le erbe aromatiche, qui coltivate con amorevole cura personalmente da Bruna, infondono nei

piatti il gusto genuino della memoria. I piatti, curati nel dettaglio, seguono il ritmo delle stagioni, utilizzando solo materie prime di qualità e di esclusiva provenienza regionale.

La stella Michelin e i riconoscimenti delle guide sono il risultato dell'impegno e del valore di tutta la squadra. Niente fronzoli, tantomeno standardizzazioni nella cucina de La Bandiera. Sul menù appaiono alcune date: sono gli anni in cui determinati piatti sono stati creati, mai sostituiti ma fonte di ispirazione per ulteriori creazioni, base per il cambiamento di una cucina essenziale ma al

Giovedì 9 maggio

Ore 19:00



Degustazione di olio e cena presso il Ristorante La Bandiera

Indirizzo: C.da Pastini, 4
Civitella Casanova (PE)
T. +39 085845219

- Incontro nella hall dell'hotel con i nostri assistenti per raggiungere il ristorante in bus privato.
- Ritorno in hotel a fine cena.

Dress-code: abito scuro con insegne. Giacca richiesta per gli uomini





tempo stesso innovativa, fondata sulla cultura, sulle materie prime e sull'eleganza della tecnica da stella Michelin. Marcello Spadone è assolutamente convinto che in cucina non si possa standardizzare nulla, specialmente in un contesto così territoriale come quello dell'entroterra abruzzese. **Ciò vuol dire tanta tipicità, creazioni uniche, poche ridondanze e molto sapore.**

La cena sarà preceduta da una degustazione in ristorante del pregiato **Olio extravergine d'oliva della locale Azienda Forcella**. L'azienda, fondata nel 1924, è situata in provincia di Pescara, una della zone di vocazione della coltivazione olivicola. La parte storica dell'azienda si estende nel territorio di Città Sant'Angelo, sulle colline che guardano il mare Adriatico, con una esposizione ideale per produzioni di eccellenza. Altri uliveti sono a Loreto Aprutino, sui primi rilievi a ridosso del Gran Sasso. Diciotto sono gli ettari ad oggi olivetati, con oltre 4.000 piante e una produzione media annua di circa 100 ettolitri, ma sei ulteriori ettari sono pronti per ospitare nuovi impianti. Le varietà presenti in azienda sono principalmente la dritta e il leccino; altre cultivar sono l'intosso, il leccio del

corno e il frantoio. Negli anni '60 l'attività subì un particolare impulso per l'opera di Italo Iannetti che, grazie all'esperienza di ricerca presso l'Istituto Sperimentale per l'Elaio-tecnica di Città Sant'Angelo, modifica le metodiche di coltivazione ed estrazione dell'olio, ponendo la qualità come costante obiettivo della produzione. L'azienda Forcella è presente con i suoi extravergini nelle principali pubblicazioni specializzate e da anni partecipa e si segnala nei più importanti premi e concorsi nazionali ed internazionali. Tra i vari premi ottenuti, l'olio Monovarietà Intosso dell'azienda si è guadagnato le 3 foglie del Gambero Rosso nella guida 2017 e le tre olive nella guida Slow Food nel 2011, ma lunga è la lista dei riconoscimenti che l'Azienda ha ottenuto. La continuità della presenza dell'Azienda a manifestazioni nazionali ed internazionali esprime una scelta precisa della proprietà di esporre i prodotti alla verifica e valutazione di esperti e assaggiatori, perché il confronto con le altre produzioni di eccellenza del settore è ciò che spinge ad un continuo miglioramento, alla ricerca della perfezione nelle varie fasi di produzione. E siccome la pasta riflette tradizioni profondamente radicate nel territorio abruzzese, l'*Azienda Forcella* che

ha un forte senso di appartenenza alla sua terra, oggi produce pasta prodotta con il grano duro coltivato nei suoi terreni ... ne deriva così un prodotto che ha il colore naturale dell'oro, la superficie grezza, il sapore unico e inconfondibile del grano italiano. Una filiera corta che si dipana in 30 chilometri quadrati, impiegando i migliori artigiani, usando grano della varietà San Carlo, l'acqua delle montagne, la tradizione del mulino a pietra e prediligendo la tecnica artigianale, con l'essiccazione lenta e la bassa temperatura.



Da generazioni, sin dalla metà del '600, la famiglia Forcella produce olio extravergine utilizzando esclusivamente olive raccolte nei terreni di proprietà. Attualmente l'azienda è condotta dai fratelli Giovanni e Paolo Iannetti che, nella quotidiana ricerca dell'eccellenza, armonizzano tradizione e tecnologia con la giusta proporzione tra innovazione e continuità.





Tour 1

Sulmona, visita alla **fabbrica di confetti** e al **Museo Pelino**
 Degustazione di vini e pranzo alle **Cantine Zaccagnini** di Bolognano

La città si trova a ridosso del Parco nazionale della Majella, all'interno di una valle protetta dall'UNESCO che un tempo era un lago, scomparso in epoca preistorica. Qui le strade sono bordate da creazioni floreali composte da confetti ricoperti di carta colorata e raccolti in mazzi di fiori in qualsiasi gusto immaginabile: Nutella, tiramisù, ricotta e pera, frutti della foresta, nocciola... e la lista continua. La storia di Sulmona è antichissima. Ovidio, che qui nacque, la ricollega alla distruzione di Troia. Come narra il poeta, Sulmona è storicamente legata al tema dell'acqua. Provenienti dalle imponenti catene montuose che la circondano, le fresche acque montane penetrano nel tessuto cittadino dallo splendido acquedotto svevo e alimentano le antiche fontane del centro storico, l'Acquedotto medievale, la Fontana del vecchio, quella di Piazza Garibaldi e la Fontana di Sant'Agata o di Santa Margherita. Il centro di Sulmona, che si dirama lungo il viale principale, corso Ovidio, è ricco di

splendidi palazzi, molti dei quali Barocchi, come Palazzo Mazzara, Palazzo Corvi, Palazzo Anelli, Palazzo Grilli – De Capite e le chiese della SS. Annunziata, che costituisce una delle più importanti testimonianze della produzione architettonica del periodo barocco in Abruzzo, quella di San Francesco della Scarpa, il convento di Santa Caterina d'Alessandria e quello di Santa Chiara.

Il confetto è un dolce antichissimo, già presente sulle tavole e nelle feste dei Romani. I confetti di Sulmona sono talmente famosi da essere stati scelti dal principe Harry e Meghan Markle per il loro matrimonio e prima ancora da Carlo e Diana e da molti altri reali. La prima tappa del tour prevede la visita al **Museo Pelino dell'Arte e della Tecnologia Confettiera** per scoprire l'arte della lavorazione dei confetti che hanno reso questa cittadina famosa in tutto il mondo.

Nel negozio della storica azienda Pelino, nata nel 1783, adiacente al museo, potrete degustare, am-



Venerdì 10 maggio

Ore 8:30 - Tour 1

Full day

Sulmona, la fabbrica di confetti e il Museo Pelino.

Degustazione di vini e pranzo alle Cantine Zaccagnini di Bolognano.

Dress-code: casual



Gli ospiti incontreranno le nostre guide in hotel e partiranno in bus GT alla volta di Sulmona, cittadina nel centro dell'Abruzzo, famosa per essere la capitale delle mandorle zuccherate, note come "confetti" in italiano, e del torrone, classico mandorlato italiano.

Chi non avesse la possibilità di partecipare al tour a Sulmona potrà raggiungerci direttamente alle Cantine Zaccagnini per partecipare alla visita con degustazione e pranzo in cantina.





mirare ed acquistare i confetti più premiati e famosi. La Confetti Pelino è stata premiata, nel corso della sua lunga attività, con 66 massime onorificenze nazionali ed estere, 12 Gran Premi, 36 Medaglie d'oro, Ercole d'oro e Mercurio d'oro ed altri.

Tutti i prodotti Pelino sono da sempre realizzati secondo l'antica tradizione confettiera di Sulmona, che risale alla fine del secolo XV. Nello stesso periodo inizia la tradizione dell'arte floreale in confetti, realizzati legando con filo di seta i petali di confetti ornati da foglie e pistilli in raso e carte di pregio. Seguirà una passeggiata nel centro di Sulmona, al termine della quale si raggiungerà Bolognano, una piccola località abruzzese custode di grandi tesori e tradizioni.

Nel 1978 qui nasce l'**Azienda**

Zaccagnini che ci aprirà le sue porte per una visita con degustazione e successivo pranzo.

Da un'attività a conduzione familiare la Cantina Zaccagnini è cresciuta rapidamente e costantemente con l'obiettivo della "qualità totale, dal grappolo al vetro", arrivando a essere oggi una realtà internazionale con oltre 300 ettari di splendidi vigneti, curati e controllati in ogni fase della produzione. Eccellenza, passione e dedizione per il lavoro hanno reso i vini dal Tralcetto un vanto della produzione vinicola abruzzese apprezzato in tutto il mondo.

Una produzione annuale di oltre 3.000.000 bottiglie è infatti destinata per il 70% ad un mercato internazionale articolato in 45 paesi tra i quali Australia, USA, Europa, Giappone, Singapore, Sud

Africa. L'azienda partecipa inoltre ad ogni edizione di fere ed eventi di livello internazionale come il Vinitaly di Verona, il Prowein di Duesseldorf, il Merano Wine Festival, il Foodex di Tokyo, il Wine Spectator Grand Tour negli USA. La visita guidata, condotta da una guida esperta o dall'enologo dell'azienda in persona, vi porterà tra incantevoli vigneti, alla scoperta delle opere d'arte che impreziosiscono la tenuta ed i locali della cantina dove avviene la magia della trasformazione delle pregiate uve nei vini che hanno fatto il successo della Cantina Zaccagnini, fino alla degustazione.

A seguire il pranzo in azienda, accompagnato da una varietà di vini della produzione Zaccagnini e quindi, nel pomeriggio, rientro in hotel con bus GT.





Cena a quattro mani presso il ristorante **Café Les Paillotes** (1 stella michelin)
Chef **Matteo Iannaccone** e chef **Massimiliano Capretta**

Il *Café Les Paillotes* fa parte del complesso Il Lido delle Sirene sito sulla spiaggia di Pescara.

Il ristorante gourmet, di proprietà della famiglia De Cecco, dal 2009 riconferma la prestigiosa stella Michelin. Il ristorante vanta una prestigiosa collaborazione con lo **Chef Heinz Beck** (tristellato nel ristorante romano *La Pergola*) che, partecipando all'elaborazione del menu, propone la sua filosofia di ristorazione senza però mai perdere di vista il legame con il territorio abruzzese.

La location è particolare e suggestiva: in inverno ci si accomoda nella grande sala dall'arredamento orientale, mentre in estate si sfrutta la bella veranda che affaccia direttamente sul mare. L'ambiente è raffinato ma informale.

Talento, sperimentazione e materie prime di indubbia eccellenza sono il marchio di fabbrica del ristorante. In cucina c'è il talentuoso **Chef Matteo Iannaccone** che, con estro e abilità, propone specialità a base di pesce. La sua cucina creativa coniuga tecniche di alta scuola

a metodi di cottura tradizionali. Il menu segue il mutare dell'offerta stagionale dei prodotti, garantendo ingredienti sempre freschissimi in sfiziose combinazioni.

Classe 1980 e casertano di origine, Iannaccone si è diplomato all'Istituto Professionale Alberghiero di Piedimonte Matese E.V. Cappelletto nel 1999 e ha da subito cominciato un percorso formativo che lo ha portato a lavorare in alcuni dei migliori locali d'Italia e d'Europa (l'Hotel Savoy di Firenze, l'Hotel Plaza Athénée, dunque Ducasse, a Parigi e altri). Ma è nel 2003 che, grazie all'esperienza acquisita e alla fantasia con la quale manipola le materie prime, riesce ad entrare nelle cucine dello Chef Giancarlo Perbellini a Isola Rizza.

Dopo poco tempo approda a Roma, a *La Pergola*, dove ha la possibilità di lavorare a stretto contatto con lo chef Heinz Beck. Ma quello che per molti potrebbe rappresentare un punto d'arrivo, per Iannaccone è un'occasione per apprendere e riproporre e così nel 2005 si sposta nelle cucine del *Café Les Paillotes*

come sous chef e qui si fermerà per quattro anni, fino al giorno in cui i suoi sforzi e quelli dello chef Antonio Strammello, verranno riconosciuti con l'assegnazione di una stella da parte della guida Michelin. Matteo segue poi il richiamo della sua terra d'origine, e si sposta prima a Sorrento e poi a Caserta, dove apre *Le Chef*. Nel 2014 decide di tornare in uno dei luoghi più rappresentativi della sua formazione: proprio l'abruzzese *Café Les Paillotes* e questa volta come residente Chef.

Venerdì 10 maggio

Ore 19:30



Cena a quattro mani al Ristorante *Café Les Paillotes*

Una stella Michelin
Piazza Le Laudi 2
65129 Pescara
T. +39 085 61809

Dress-code: abito scuro con insegne. Giacca richiesta per gli uomini

Gli ospiti incontreranno le nostre guide in hotel e partiranno in bus GT alla volta del ristorante. Ritorno in hotel a fine cena.



Per questa occasione di festeggiamento che vuole coinvolgere tutto l'Abruzzo, ci sarà la speciale collaborazione alla cena da parte dello **Chef Massimiliano Capretta** (Ristorante *Arca*, di Alba Adriatica - TE), affezionato socio del Baillage Abruzzo Nord, diretto dal Bailli Avv. Carlo Del Torto. Il suo ristorante, in pochi anni, è diventato un **tempio della cucina naturale**, dove il prodotto a "chilometro zero" non è una moda, ma è una filosofia di vita e di proposta gastronomica. Il suo ristorante è stato il primo in Abruzzo con la certificazione bio che garantisce il cliente sullo scrupoloso utilizzo della materia prima e, soprattutto, della sua provenienza.

L'*Arca* è presente in moltissime guide specializzate ed ha ricevuto numerosi riconoscimenti e Massimiliano è stato ospite di varie trasmissioni tv come chef-simbolo della cucina bio. Max si forma negli anni in cui andava in voga la cucina molecolare. In controtendenza, egli dedica anni allo studio e alla ricerca della macrobiotica, con grandi maestri in Italia e all'estero. La sua è dunque stata una scelta decisa e consapevole per una cucina che coniughi il sano, il biologico, il naturale e tecniche di cottura che salvaguardino la salute.

Egli definisce la sua cucina *nutraceutica* o *bio-mediterranea*, perché propone piatti bilanciati per la presenza di proteine, fibre, carboidrati, grassi e ottimizza le tec-

niche di cottura. Il punto di partenza è comunque la scelta delle materie prime di ispirazione mediterranea e sacralizzate dal cambio delle stagioni.


Tutto questo non vuol dire pasti senza struttura o peggio senza riconoscibilità. Il miracolo di Massimiliano è quello di saper rendere invitanti i suoi piatti, con sa-

pori nettissimi e miscele di buongusto per ottenere una cucina naturale, sana, buona. Egli non azzarda mai accostamenti troppo audaci. I suoi abbinamenti ricordano la tradizione, anche se rivisitata e, a volte, corretta.

Ho approfondito la cucina degli antichi romani scoprendo che un grande chef dell'epoca, Marco Gavio Apicio, utilizzava dei fondamenti molto basilici: la frutta, fresca e secca, le parti dolci, frutta e miele e una parte acida, aceto, gurrum, colatura di alici. E, soprattutto, spezie, tante spezie. Ho cercato di mixare le mie conoscenze e competenze: macrobiotica, cucina naturale, cucina antica romana e i dettami di mia nonna creando un mio personalissimo stile, una mia soggettiva espressione. Convegno che la mia cucina è di difficile definizione, non è molto catalogabile. Quindici anni fa la definii "l'arte del togliere", destrutturando i miei piatti, togliendo gradualmente gli ingredienti per poi reinserirli in un successivo momento.

Massimiliano, che condivide la sua avventura presso il ristorante *Arca* con la sorella Dalila, è uno chef che ama il rischio, che ha il piacere di vivere controcorrente.

Massimiliano Capretta



Atri è una cittadina in provincia di Teramo, il cui centro storico è ricco di monumenti, palazzi signorili, musei, caratteristici vicoli e piazze. La ricchezza e l'importanza dei monumenti, il centro storico ben conservato, ordinato e ricco di piante e fiori hanno fatto sì che Atri venisse proclamata a tutti gli effetti città d'arte.

L'affascinante centro storico è un dedalo di viuzze che hanno conservato l'antico aspetto medievale, in alcuni punti ricalcato sul modello della città romana. Il Corso Elio Adriano, per esempio, collega i due più importanti punti della città, Piazza del Duomo e Piazza Duchi Acquaviva (detta Piazza del Comune, già Piazza Guglielmo Marconi), che nell'epoca romana erano precisamente le Terme ed il Foro. Caratteristico soprattutto

il rione di Capo d'Atri, quello di Santa Maria e quello di San Giovanni (nei pressi di Porta San Domenico), con delle minuscole vie che a volte permettono il passaggio di una sola persona per volta. L'architettura esterna dei monumenti è rimasta in prevalenza medievale, mentre l'interno nel barocco ha subito molti ritocchi, come è successo alle chiese di San Domenico e Santa Chiara. La ricchezza del suo patrimonio storico-

artistico ed in genere culturale, testimonia la grande importanza e la grande storia che Atri ha avuto nel passato. Secondo alcuni storici la città di Atri fu fondata dagli Illiri



Sabato 11 maggio

Ore 9:30

Cerimonia delle intronizzazioni presso il Teatro Comunale di Atri.

Dress-code: Elegante con insegne

Gli ospiti incontreranno le nostre guide in hotel e partiranno in bus GT alla volta di Atri.

Al termine della cerimonia

Tour 2

Visita guidata del Duomo e della chiesa di Santa Reparata e successiva degustazione a buffet "specialità teramane" a cura del ristorante Zunica 1880 nel chiostro della Cattedrale.

Ritorno in hotel a fine degustazione in bus GT.





nell'XI secolo a.C. e si ritiene che abbia preso il nome dal dio illirico Hatranus (Hatrani). Secondo alcuni, il suo antico nome è stato anche la fonte da cui il Mar Adriatico ha derivato il suo nome, mentre per altri il nome del mare deriva dalla città Etrusca Adria, in Veneto. Atri ebbe una florida attività commerciale con gli Etruschi, Umbri e con la Grecia verso la quale esportava vino e olio; i più interessanti monili etruschi o forse italici qui rinvenuti sono conservati al British Museum di Londra. Faceva parte, con Ascoli Piceno ed Ancona, del popolo

dei Piceni formato da genti italiche confederate contro Roma nella cosiddetta lega italica. Il suo importante porto le permise di avere una temuta flotta e di avere contatti commerciali floridi con la Grecia, nonostante le navi venissero spesso attaccate dai pirati Illirici. Divenuta colonia latina nel 289 a.C., Hatria continuò comunque a battere la sua moneta e si distinse sempre in battaglia accumulando premi e privilegi. Nel periodo imperiale la città continuò ad essere un centro importante; l'imperatore Adriano la riteneva la sua seconda patria ed

in essa ricoprì la carica di quinquennale a vita e di curator muneris pubblici. Dalla stessa famiglia, italica, trasferitasi in Spagna nacque anche l'imperatore Traiano, suo consanguineo.

Nel Basso Medioevo a causa delle invasioni dei barbari e poi dei pirati Illirici, dei Saraceni, degli Ungari, ecc. Hatria fu soggetta a un lungo periodo di decadenza e di abbandono. Fino al XIII secolo si hanno scarse notizie della città che, sotto i Longobardi, faceva parte del Ducato di Spoleto e nel XII secolo era feudo principale dei Conti d'Abruzzo.

Oggi Atri è nota nel mondo per la produzione di vetri (per chiese e non) da parte di una ditta vetraria fondata nel secolo scorso, e per la sua liquirizia, la cui produzione risale a tempi antichi, forse già al tempo dei Romani. Furono poi i Domenicani a continuare la produzione di liquirizia, che si interruppe con la loro cacciata nel 1809. Nel 1836 il Cav. De Rosa ridiede avvio alla produzione, stabilendo la fabbrica nel convento dei Domenicani (dove si trova tuttora) e proprio dal 1836 la fama della liquirizia di Atri crebbe sempre più. Negli anni cinquanta il Cav. Menozzi aprì una propria fabbrica che poi si fuse con la De Rosa, dando origine alla liquirizia "Menozzi- De Rosa".





Cerimonia delle Intronizzazioni presso il Teatro Comunale di Atri

La cerimonia delle intronizzazioni si svolgerà presso il Teatro Comunale di Atri che, per il suo interno di particolare pregio, è conosciuto come la “bamboniera” e che, in virtù delle linee sobrie e regolari della facciata che rispondono ai canoni dell’architettura neoclassica, da molti viene anche paragonato, con le dovute distinzioni, alla Scala di Milano.

Gli intronizzandi saranno accolti in platea e gli accompagnatori potranno partecipare alla cerimonia dai plachi superiori. La storia del teatro ad Atri risale all’età augustea quando la città di Hatria, nome romano di Atri, vantava un imponente edificio di cui oggi sono ancora visibili le rovine, capace di contenere quasi diecimila spettatori. A partire dal 1776 è documentata la presenza in città di un Teatro Pubblico adiacente alla chiesa di S. Andrea ed al collegio dei Gesuiti che, a causa dei deterioramenti subiti, fa sorgere il desiderio di costruirne uno più adeguato alle nuove esigenze.

Il Canonico A. Mambelli, patriota mazziniano, fu il primo a interessarsi

alla costruzione di un teatro ad Atri. La costruzione di un teatro assumeva in quel momento storico una chiara funzione innovativa, sociale e politica: ciò è esemplificato dal contrasto che ci fu tra il popolo, favorevole all’opera, e i governanti, contrari.

Si costituì un’apposita “Società del Teatro”, composta da proprietari terrieri che erano interessati al possesso di un palco nel futuro teatro. Dopo diverse vicissitudini, i lavori iniziarono nel 1872, diretti dall’architetto Consorti che aveva rielaborato un vecchio progetto - risalente al 1857 - dell’ingegnere teramano Mezzucelli e terminarono l’anno successivo. Passarono diversi anni prima dell’inaugurazione ufficiale avvenuta la sera del 25 aprile 1881 con la messa in scena di “Un ballo in maschera” di Giuseppe Verdi. La sua facciata fronteggia quella della cattedrale di Santa Maria Assunta. È un teatro di impianto neoclassico, a palchi sovrapposti, con pianta a forma di ferro di cavallo, tipologia diffusa nell’Ottocento sul modello del Teatro alla Scala di Milano (XVIII secolo). In quell’epoca infatti si abbandonò l’e-

sempio degli antichi nella costruzione dei teatri per diversi motivi: il cambiamento del tipo di spettacolo (l’introduzione dell’Opera per esempio); la possibilità di usare il teatro anche come sala per feste da ballo, casa da gioco, salotto; nel bisogno di contenere un numero maggiore di spettatori in un luogo chiuso; le esigenze acustiche (per questo il “ferro di cavallo”). Il prospetto risulta suddiviso in due ordini sovrapposti, dorico e ionico. Ai principi architettonici della fine dell’ottocento si richiamano la disposizione razionale degli stucchi, le decorazioni sobrie, il senso di ordine e l’imitazione dell’impianto di un tempio greco con il timpano triangolare e il balcone al centro della facciata.

L’interno è costituito da tre ordini di palchi per un totale di 38 palchi e da un loggione con 300 posti a sedere. Nel corso degli anni Ottanta, a seguito di un importante intervento di restauro, il teatro è stato riaperto al pubblico, e da allora è tornato alla sua originaria funzione culturale. Oggi vi si svolgono diverse rappresentazioni e numerosi eventi culturali.



Visita guidata del **Duomo** e della chiesa di **Santa Reparata** e successiva **degustazione a buffet "specialità teramane"** a cura del ristorante **Zunica** nel chiostro della **Cattedrale**

Al termine della cerimonia delle intronizzazioni, è proposto un tour guidato al Duomo di Atri (Cattedrale di Santa Maria Assunta) e all'adiacente Chiesa di Santa Reparata che si concluderà con la visita del Chiostro della Cattedrale e con la degustazione a buffet di specialità teramane.

La Cattedrale è una chiesa del XIII secolo costruita sui resti di una precedente struttura Romanica.

Le pareti, le colonne e la volta del coro della concattedrale sono ornate da un ciclo di 101 affreschi del pittore abruzzese del XV secolo Andrea de Litio (o Delitio), ciclo che è considerato il capolavoro di questo pittore ed tra le principali espressioni artistiche dell'Italia centrale e meridionale e massima espressione del Rinascimento abruzzese.

Quando Atri fu fondata intorno al XII-XI secolo a.C., nella zona della concattedrale sorgevano delle mura ciclopiche, che cingevano la città. Quando i Romani conquista-

rono Atri nel 290 a.C. abatterono le mura ciclopiche per ingrandire la città e, nell'area occupata oggi dalla concattedrale, costruirono un tempio dedicato ad Ercole. Successivamente, vi fu costruita una domus e, tra il I e il II secolo d.C., le terme, sotto cui furono costruite le cisterne ancora oggi visitabili.

Il declino e la scomparsa dell'Impero Romano d'Occidente portarono ad una crisi generale. Atri fu invasa dai barbari e tutto ciò portò all'abbandono della terme di Atri, che divennero un rudere invaso dalle erbacce. Intanto ad Atri si era diffuso il Cristianesimo e c'era bisogno di un luogo di culto, che fu costruito sulle rovine delle terme romane, utilizzando i materiali di questo per la costruzione: nacque così l'Ecclesia de Hatria, eretta probabilmente nel IX secolo. La comunità crebbe e nell'XI secolo, demolita quella precedente, fu costruita una chiesa grande come l'attuale duomo, ma più bassa e a cinque navate (i resti della suddet-

ta chiesa si ammirano ancora oggi all'interno della concattedrale) che si arricchì di opere d'arte, andate però perdute. La nuova chiesa fu consacrata a Sancta Maria de Atria (Santa Maria di Atri) e poi a Santa Maria Assunta. Essa incorpora un alto campanile (56m) o torre dell'orologio e un bellissimo chiostro.

Sabato 11 maggio
Tour 2



Al termine della cerimonia, visita guidata del Duomo e della chiesa di Santa Reparata e successiva degustazione a buffet "specialità teramane" a cura del ristorante Zunica 1880 nel chiostro della Cattedrale

Dress-code: elegante con insegne

Con il nostro evento contribuiremo al restauro di un antico testo custodito dalla diocesi atriana.

A fine degustazione, rientro in hotel con bus GT.





La Chiesa di Santa Reparata è annessa al Duomo e dunque, molto probabilmente anche qui sorvegliavano prima le mura ciclopiche, poi il tempio di Ercole, poi la domus e infine le terme romane con le sottostanti cisterne. Ma, mentre il Duomo ha restituito sotto le sue fondazioni resti di edifici, sotto la chiesa di Santa Reparata non è mai stato trovato nulla.

Intorno al 1350, si diffuse in Atri la devozione verso Santa Reparata di Cesarea di Palestina. Il culto di questa Santa non fu molto forte fino all'elezione a vescovo dell'antica diocesi di Atri-Penne (sede ad Atri) un domenicano di Firenze, Marco Ardinghelli, che fece accrescere la devozione di santa Reparata ad Atri tanto da proclamarla patrona della città. La chiesa fu eretta accanto alla Cattedrale e poi fu rinnovata artisticamente. La nuova chiesa, a croce greca, in stile tardo barocco ma (soprattutto all'interno) con influssi neoclassici, fu progetta-

ta e costruita da Giovan Battista Gianni. La facciata, come tutto il resto della chiesa, è tipica del barocco lombardo, e mostra qualcosa che sembra precedere il neoclassicismo. La cupola ottagonale è una delle caratteristiche della chiesa e una delle opere meglio riuscite di Giovan Battista Gianni.

Il Chiostro della Cattedrale di Atri è una mirabile e raccolta costruzione in laterizio, con archi a tutto sesto da più parti ed acuti in un solo lato basale. È un eccellente esempio di architettura monastica medioevale con ampi abulacri e spazio verde centrale. Costruito nei primi del Duecento vi risiedettero i Padri Cistercensi e successivamente i Canonici del Capitolo Cattedrale. Nel 1400 fu adibito a cimitero episcopale. Lungo i corridoi si notano alcuni cenotafi con affreschi del 1400. Colonne stroncate visibili al di sotto dell'attuale pavimentazione testimoniano periodi più antichi

(seconda metà del sec. XII). Al centro un pozzo a base ottagonale cinquecentesca. Dalla navata sinistra si accede al piano della loggia superiore del chiostro, che si sviluppa su tre lati di dieci arcate ciascuno, con tozze colonnette in cotto, alcune con svariati capitelli, generalmente molto schiacciati e databili alla fine del secolo XI. Vi si conserva il lapidario con reperti romani e medioevali.

Si scende poi al porticato inferiore, con archi ogivali su vaste colonne, sotto il quale si trovano altri reperti preromani, romani e medioevali e resti di affreschi alle pareti. Da qui bella e interessante vista della parte posteriore della cattedrale e del campanile.

Gli scavi hanno messo in luce parte del pavimento musivo dell'edificio termale che qui sorvegliava prima della costruzione dell'attuale Cattedrale. Il chiostro, con i locali annessi, ospita le raccolte del Museo Capitolare.





Al termine della visita è proposta una “degustazione di specialità teramane” a buffet a cura del ristorante Zunica 1880, nel Chiostro della Cattedrale.

La degustazione di prodotti e piatti tipici del teramano sarà curata dallo **Chef Daniele Zunica**, dello storico **Ristorante Zunica 1880** fondato da Antonio Zunica a Civitella del Tronto (TE). Il ristorante è affiliato alla Chaîne des Rôtisseurs. Daniele è la quarta generazione al comando del risto-

rante Zunica e che ha fatto della passione per la cucina e l'ospitalità una scelta di vita. Egli è alla guida di uno staff giovane e motivato che aggiunge il valore della creatività e della ricerca continua all'esperienza e alla tradizione di famiglia. Il ristorante Zunica, raccomandato dalle migliori guide

gastronomiche, è considerato uno dei migliori ristoranti d'Abruzzo, un ristorante gourmet della cucina abruzzese con qualche contaminazione marchigiana, che unisce ai sapori forti e generosi delle antiche ricette del territorio la leggerezza e creatività di uno staff giovane e aperto alle ispirazioni dei tanti viaggiatori che vi giungono richiamati dal passaparola sulle meraviglie della cucina gourmet di Zunica.

La cucina gourmet di Zunica è oggi il risultato di un sapiente equilibrio di freschezza dei sapori e classicità delle ricette. Le materie prime vengono selezionate in ragione degli umori di questa terra di confine che è ai piedi del Gran Sasso ma guarda al mare e che vive di una combinazione irripetibile di profumi e consistenze. I piatti sono leggeri, delicati e curati nella presentazione, semplici ma appaganti anche sotto il profilo visivo e olfattivo.





Aperitivo e cena di gala a otto mani stellate: Niko Romito (Ristorante Reale***), Marcello e Mattia Spadone (Ristorante La Bandiera*), Peppino Tinari (Ristorante Villa Maiella*) presso **Castello Marcantonio**.

La cena di gala si svolgerà presso il bellissimo Castello Marcantonio di Cepagatti. Il benvenuto agli ospiti sarà dato nelle cantine del Castello, con un aperitivo realizzato dal Resident Chef del Castello. La cena servita sarà preparata da 4 chef-simbolo della ristorazione di Abruzzo, i cui ristoranti sono affiliati alla Chaîne des Rôtisseurs: lo Chef Niko Romito

del Ristorante Reale di Castel di Sangro, AQ (3 stelle Michelin) che ci dedicherà un secondo piatto, gli Chef Marcello e Mattia Spadone del Ristorante La Bandiera di Civitella Casanova, PE (1 stella Michelin) che prepareranno l'antipasto ed il dolce e lo Chef Peppino Tinari del Ristorante Villa Maiella di Guardiagrele, CH (1 stella Michelin) che preparerà due piatti.

Lo Chef Niko Romito, con la sorella Cristiana, dal 2000 gestisce il ristorante *Reale*, oggi sito nel complesso Casadonna a Castel di Sangro. Il ristorante conquista in breve tutti i traguardi della ristorazione: nel 2007 la prima stella Michelin, nel 2009 la seconda e nel 2013 la terza stella. Dal 2017 il Reale è in vetta alla "Guida dei Ristoranti d'Italia 2018" del Gambero Rosso e detiene il massimo riconoscimento delle Tre Forchette insieme ai

Cinque Cappelli della Guida de L'Espresso. Nel 2018 il Reale ha guadagnato il 36esimo posto nella classifica del "World's 50 best restaurants".

Lo chef Niko Romito nasce come autodidatta. Studiava Economia e Commercio a Roma quando la morte del padre lo riporta a Rivisondoli, dove la pasticceria di famiglia era da poco stata convertita in trattoria. Qui Niko e Cristiana decidono di rilevare il ristorante e inizia la straordinaria avventura del *Reale*. Da talento e dall'intuito imprenditoriale di Romito prendono vita numerosi altri progetti: c'è *Spazio*, il ristorante "di mezzo" nato a Rivisondoli come appendice della scuola di formazione Accademia Niko Romito e poi aperto anche a Roma e a Milano con l'executive chef Gaia Giordano, c'è *Bomba*, lo street food italiano firmato da Romito in collaborazione con Autogrill, c'è *Intelligenza Nutrizionale*, il protocollo

gastronomico-scientifico per la ristorazione collettiva e ospedaliera, fino ad arrivare al concept sviluppato per i Bvlgari Hotels & Resorts, per i quali Romito ha definito un'antologia di grandi classici della cucina italiana in grado di raccontare al mondo il meglio della nostra cultura gastronomica, replicabili ovunque senza sbavature. Infine *ALT*, l'autososta del gusto sulla Statale 17 a Castel di Sangro, e il laboratorio *PANE*, dove ogni giorno si producono lievitati e dolci da forno freschi in vendita da *ALT* e varie tipologie di pane, prodotto simbolo della filosofia di Romito, in vendita in Italia e in Europa. E, trasversale a tutti gli altri, l'Accademia Niko Romito, la scuola di cucina professionale creata nel 2011 a Casadonna dove i giovani cuochi si formano e si preparano a entrare nel mondo del lavoro, sempre più spesso proprio all'interno dei numerosi progetti del gruppo Niko



Romito. Una delle parole chiave del “Sistema Romito” è *standardizzazione*, intesa come ripetibilità di metodologie e procedure create nei laboratori di ricerca del Reale che dall’alta cucina si declinano a tutti i livelli della ristorazione, creando format e progetti che, seppure a un livello più popolare, dell’alta cucina portano il know-how e i risultati di una ricerca incessante. Niko studia l’ingrediente e ne valorizza tutte le potenzialità, dando forma e sostanza a una cucina pulita, essenziale e d’impatto che fa della (apparente) semplicità la sua cifra stilistica. Attraverso una cucina che esclude quasi completamente grassi e zuccheri aggiunti Romito valorizza le potenzialità intrinseche delle materie prime e le loro caratteristiche nutrizionali, senza ossessioni o ostentazioni salutistiche di sorta. Concentrazione, estrazione, stratificazione sono solo alcune delle tecniche impiegate per giungere all’essenza degli ingredienti, veri protagonisti dei piatti.

Marcello Spadone è uno dei migliori chef d’Abruzzo. Da sempre frequenta le cucine: prima quella di sua madre che, nel 1977, tornava da Roma a Civitella Casanova (PE) per trasformare un negozio di sali e tabacchi in una trattoria, poi quelle dell’Istituto alberghiero di Pescara e, infine, quelle dei grandi ristoranti d’Italia dove è andato a fare

esperienza. Tra questi, forse il periodo fondamentale è stato quello trascorso *all’Albereta* alla corte di Gualtiero Marchesi. Ritornato in “patria”, Marcello ha trasformato il ristorante di famiglia, *La Bandiera*, in un grande locale, un punto di riferimento in Abruzzo. Spadone è uno chef contemporaneo, legato alla tradizione, ma capace di rileggerla attraverso la sua esperienza. Uno dei suoi obiettivi è proporre una cucina intelligente, legata alle cose buone della zona. La ricerca dei suoi fornitori è effettuata secondo un criterio di assoluto rigore, puntando sulla eccellenza delle produzioni a carattere artigianale e sulla stagionalità dei prodotti dell’orto: verdure raccolte in giornata, erbe profumate, uova, la farina. La sua sensibilità unita a quella della moglie, l’immancabile **Bruna Sablone**, ha condotto alla rivisitazione delle consuetudini culinarie del passato ed alla creazione di un percorso speciale nel repertorio di piatti di una regione ancora in buona parte da scoprire.

Nell’arte di Marcello non manca un forte profumo di Mediterraneo e uno dei suoi massimi pregi è quello di sapere valorizzare anche i prodotti più poveri del suo territorio per creare piatti gustosissimi.

Mattia Spadone, classe 1988, nel 2010 a soli 22 anni ha trionfato a Roma nell’ambito della manifestazione *Cooking of Art* organizzata dal critico enogastronomico Luigi Cremona e da Witaly, conquistando il premio per il Giovane chef emergente del centro Italia.

Al concorso romano vince presentando “la bolla di Mattia”, una bolla di zucchero soffiato, come fanno i vetrai di Murano, farcita di una mousse di ricotta e una mousse di cachi, poi crema di cachi e miele. Un successo e un’esperienza emozionante che resta

il suo cavallo di battaglia. Oggi Mattia ha 30 anni e, dopo aver fatto esperienza all’estero, è ora nelle cucine del ristorante di famiglia “La Bandiera” (1 stella Michelin) a Civitella Casanova in provincia di Pescara, con il padre Marcello e la madre Bruna, dove il fratello gemello Alessio gestisce elegantemente la sala.

“Da piccolini io e mio fratello gemello Alessio passavamo le giornate dentro un box per neonati, nella cucina del ristorante, sotto i vigili occhi di mamma Bruna e nonna Anna (le cuoche). Ho assorbito umori, profumi, sapori, ma anche passione, ansia, e soprattutto il discutere costruttivamente di cucina. Per gioco la mamma mi faceva fare le pallottine di carne, che poi servivano da condimento per i maccheroni carrati con le pallottine, che tutt’ora proponiamo nel nostro ristorante. Il ricordo che ho in mente è l’amore di mia madre che ci cresceva rimpinzandoci continuamente con i suoi assaggi. Fin da piccolino mi ha reso partecipe nell’assaggiare e giudicare le sue prelibatezze e me lo porterò sempre dentro con gioia”.

La sua prima passione è la cucina, ma se non avesse fatto il cuoco, si sarebbe probabilmente dedicato a disegnare fumetti, la sua seconda grande passione.

Finito il liceo artistico, Mattia si iscrive infatti a un corso di fumettistica. Nel frattempo frequenta stage sul cioccolato e sulla cucina moderna... Ad un certo punto il richia-



mo della cucina lo ha portato a fare una scelta un po' sofferta, con l'abbandono del corso di fumetti e la partenza per la Spagna, alla corte dei fratelli Roca, presso "El Celler De Can Roca" (3 stelle Michelin), considerato da molti il miglior ristorante del mondo, il regno della tecnica applicata alla cucina, dove Mattia trascorre circa 1 anno, imparando tantissimo.

«Devo moltissimo a quei 12 mesi nella brigata de El Celler, quando sono tornato ho capito che dovevo utilizzare le tecniche imparate non per snaturare, ma per magnificare i prodotti della mia terra».

Torna dunque in Italia con un ricco patrimonio da sommare a quello trasmessogli geneticamente dal padre, grande maestro delle tecniche di cucina classica e cultore delle materie prime a km0, non per moda ma quasi "per abitudine". Dunque il rispetto per l'ingrediente è la pietra angolare della sua cucina. La sua è una cucina evoluta, creativa, sincera, strepitosamente abruzzese, con la testa e con il cuore.

Una cucina d'autore sempre meno cucinata e figlia di una linea di preparazioni tecniche già pronte e solo assemblate. I suoi dolci sono un sogno... non solo belli ma golosi ed efficaci.

Peppino Tinari è lo chef del Ristorante *Villa Maiella*, uno dei più suggestivi luoghi d'ospitalità d'Abruzzo, sito a Guardiagrele (CH), all'interno del Parco nazionale della Maiella.

Nel corso della presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017, Peppino Tinari ha ricevuto il titolo di *Ristoratore dell'anno* assegnatogli dalla guida del Gambero Rosso.

Peppino e la moglie Angela hanno forgiato la loro cucina fra i ven-

ti freddi che scendono dalla montagna e con la volontà di chi sa che con l'impegno e il talento si possono ottenere i risultati. Due persone che amano la loro terra e che, per non doverla abbandonare, hanno deciso di portare ai massimi livelli la cucina di quelle parti.

Gli ingredienti del loro successo sono i prodotti della montagna e quelli del vicino Adriatico oltre ad una innata creatività. L'aria della Maiella è incontaminata, anche dal punto di vista gastronomico, da mode ed inquinamenti "stranieri". Un esempio che cercano di seguire fedeli anche i figli Arcangelo e Pascal, seconda generazione di cucina e sala.

Peppino studia all'Istituto Alberghiero, poi fa esperienze in grandi ristoranti d'Italia. Egli è particolarmente grato al suo maestro ai fornelli, lo Chef *Giovanni Spaventa*, che diede il meglio di sé all'*Hotel Cipriani* di Venezia per oltre trent'anni.

Ma il segreto di Peppino non è solo una formazione autorevole, bensì anche la paziente costruzione di una brigata di cucina rodada ed efficace e che comprende anche i genitori dello chef.

Peppino torna nel ristorante di famiglia nei primi anni '90, coadiuvato dalla moglie Angela, che si occupa tuttora delle paste. Non è stato un percorso semplice e tanto meno im-

mediato quello che ha portato alla "educazione" dei clienti che erano abituati a un tipo di cucina più pesante nelle cotture: al suo ritorno a casa, Peppino trovò un pubblico non ancora pronto a ricevere quello che aveva imparato... "Dalla mia però, avevo ottimi prodotti del territorio e una cucina da sgrezzare, smussare e arrotondare. Pian piano è stato un successo".

Nel 2009 il ristorante conquista la stella Michelin e Peppino dà il via al restyling della struttura, espandendola in senso neorurale con l'impianto dell'orto, dell'uliveto e soprattutto con l'avvio degli allevamenti. Sono circa 12 ettari le terre di proprietà ove scorrazzano, allo stato semi-brado, i suini *neri abruzzesi*, gli agnelli ed i *vitelloni bianchi abruzzesi*, nutriti in gran parte con gli scarti del ristorante secondo un ciclo che si chiude a tavola. Un allevamento senza approssimazioni, visto che a seguirli fino al macello è una veterinaria che sta studiando diverse linee di alimentazione ad hoc. Ma ci sono anche le galline per le uova e una mandria di asini, che tiene pulito il terreno. Era sempre più difficile procurarsi materie prime genuine e soprattutto territoriali, cosicché Peppino ha deciso di produrle da solo. Oggi, a trent'anni di distanza, rimane il pilastro del chilometro zero; laddove non basta l'autoproduzione, suppliscono il mercato locale e gli allevatori del posto, con l'eccezione del vitellone bianco marchigiano. Né mancano in stagione i prodotti spontanei.

L'attività nei campi ha propiziato un'intimità crescente di Peppino col prodotto, finendo per ispirarne anche la cucina. Ne è conseguita anche l'abitudine di utilizzare l'animale intero, tornando a un'artigianalità della cucina ormai perduta.



Il Castello Marcantonio

Il Castello Marcantonio, dove si svolgerà la cena di Gala, è un'affascinante dimora storica, tra le più belle d'Abruzzo.

All'interno del Castello Marcantonio si respira storia ad ogni passo: le due grandi cisterne romane, le mura a mattoni, le sale ricche di volte e le mura romane a vista sono solo alcuni esempi del fascino di questa dimora storica. La torre dominante offre poi un'incredibile vista che abbraccia le meraviglie del territorio dal mare fino alla Majella e al Gran Sasso. La storia millenaria del castello è raccontata dalle opere murarie che testimoniano l'evolversi della strut-

tura nel corso dei secoli. Il castello, infatti, sorge sui resti di una villa di epoca romana e ne ha conservato intatte le cisterne e le mura inferiori, mirabile esempio di "opus reticulatum". Il corpo principale, oggi articolato su quattro livelli con una superficie totale di circa 1.600 mq, ha subito nel corso del tempo diversi restauri che hanno preservato l'autenticità ed esaltato il fascino del Castello Marcantonio.

La Torre Alex, dalle possenti mura larghe 3 metri, fu edificata dai Lon-

gobardi come baluardo di difesa e segnalazione. Con i suoi 24 metri d'altezza sovrasta tutta la zona circostante ed è il simbolo del paese di Cepagatti. Si ritiene che il nome Alex le sia stato dato da Alessandro Valignani, marchese di Cepagatti, intorno al 1632. L'arco che collega la torre al Castello, era l'antica porta di accesso al paese.

Completa la struttura la suggestiva chiesetta di San Rocco, costruita dai Valignani per ringraziare il Santo di averli salvati dalla peste del 1657.



Sabato 11 maggio

Ore 19:00



Aperitivo e cena di Gala presso il Castello Marcantonio

Indirizzo: Largo San Rocco, 65012 Cepagatti PE

Transfer di gruppo da hotel Villa Maria.

Incontro con le guide in hotel e partenza in bus GT.

Ritorno in hotel a fine cena.

Dress-code: abito scuro e cravatta nera con insegne



D.one: l'ingresso ad un mondo inaspettato, l'inizio di un viaggio divertente tra arte, storia e creatività...

Un susseguirsi di ambienti lungo un percorso, da fruire non necessariamente in maniera lineare, ognuno con una sua connotazione ed una propria destinazione d'uso. D.one come DavidONE, ossia Davide Pezzuto, il gigante buono di questa storia, lo chef attorno al quale è stato costruito un mirabile progetto a Montepagano, centro storico e panoramico di Roseto degli Abruzzi.

Dalla collina di Montepagano godrete di una vista meravigliosa sul blu delle onde del Mare Adriatico da una parte ed il verde della campagna dall'altra. A Montepagano scoprirete un mondo incantato, la rappresentazione quasi immutata di come doveva essere la vita in un borgo italiano trenta, quaranta anni fa... una storia antica ed importante si snoda tra le sue vie, tra i suoi ricordi e tra le sue piazzette: in questa piccola frazione si trovano rilevanti monumenti e chiese, palazzi medioevali che affollano la piazza principale, il Castello, il

Campanile romanico alla base e barocco nella parte superiore...

La patronne del D.One, **Nuccia De Angelis**, innamoratasi di Montepagano, avvia un'iniziativa per valorizzarne le peculiarità. Il 9 dicembre del 2015 nasce così il D.one, primo ristorante diffuso in Italia e forse unico al mondo, essendo sparpagliato in più spazi: si può scegliere di mangiare nel nucleo principale, oppure fare una verticale di vino con degli assaggi nella cantinetta, ma c'è anche la romanticissima saletta solo per due, o il privé per stare con gli amici o i colleghi, oltre a una struttura per eventi...), ed è dotato anche di alcune suite per il pernottamento.

Nuccia è archeologa subacquea e perciò la cantina propone anche una piccola lista di vini affinati in fondo al mare e al lago (o di birre con acqua di mare).

Nel suo ambizioso e raffinato progetto, la Signora Nuccia coinvolge lo chef **Davide Pezzuto** che

all'epoca era sous-chef di **Heinz Beck** alla romana *La Pergola****.

Davide, salentino classe 1980, ha talento e tecnica da vendere, e all'epoca necessitava solo di un palcoscenico per potersi mostrare in prima persona.

Egli, dietro alle sembianze paciose, nasconde una personalità complessa, quasi tormentata. «*Ho perso il padre quando avevo 8 anni. Mio zio faceva l'agricoltore, così ho sempre pensato che sarei diventato io stesso imprenditore in quel settore. Quando m'iscrissi all'Alberghiero, fu per poter guadagnare due soldi come cameriere:*

Domenica 12 maggio
Ore 12:45



Pranzo dei saluti al D.One,
ristorante diffuso a
Montepagano (TE)

1 stella Michelin. Affiliato alla
Chaîne des Rôtisseurs.

Dress-code: Smart casual con
insegna

Trasferimento da hotel e ritorno in
GT bus.





prima stagione a 16 anni, sul Garda. L'anno dopo tornai e mi misero in cucina... Tutti mi dicevano che ero bravo ai fornelli, che mi riusciva tutto bene». La svolta nel 1991 quando crollano i prezzi degli ortaggi ed, in particolare, dei carciofi e svanisce il suo sogno di agricoltore. Si dedica allora stabilmente alla cucina e capisce che il suo futuro è necessariamente quello. Pezzuto è un ragazzo determinato e dunque non si accontenta: passa rapidamente dai ristoranti degli hotels 3 stelle ai 4 stelle, ai 5: *Palazzo della Fonte* a Fiuggi, a Firenze il *Savoy* e *Villa La Vedetta* con Andrea Accordi, trampolino di lancio verso le tavole più blasonate, nel 2006 il *Rossellini* di Ravello con Pino Lavarra, poi l'*Abac* di Barcellona e *La Pergola* di Roma, dove come detto diventa sous chef di Beck, per tre anni e mezzo. Questi nel 2012 lo spedisce in Abruzzo per formare la brigata del *Cafè Les Pailletes* dei pastai De Cecco a Pescara, del quale l'italo-tedesco ha preso la consulenza. Da Pescara a Montepagano il passo è stato breve.

“Se mi piace cucinare? Ho abbracciato

questo lavoro nel bene e nel male: ne amo anche il brutto, la fatica, il sudore. È l'unica cosa che so fare, quindi è tutto per me. Noi siamo servi: dobbiamo fare felici i commensali; così non ho orari, non sento la spossatezza. Beck mi ha insegnato a non dire mai di no.” È inarrestabile: in brigata sono in quattro, ma marciano come fossero tre volte tanti.

Già da qualche anno il suo nome rimbalza da un lato all'altro della rete tra siti che parlano di arti culinarie e riconoscimenti. A maggio 2017 Davide vince lo “Chef Awards 2017” nella categoria “**Miglior Chef Arte & Creativo**”. Si tratta di premi assegnati sulla base di recensioni on line lasciate da oltre tre milioni di persone che hanno valutato 400mila ristoranti presenti sul web.

Nel novembre 2017 arriva la stella Michelin, assegnata al D.One dalla Guida Michelin 2018.

Nella Guida del Gambero Rosso 2019 la Sig.ra Nuccia riceve il premio speciale di **Ristoratore dell'anno**. Il bello è che al D.one si mangia in modo eccellente. C'è tanta tecnica, ma anche un ta-

lento gentile, il gusto del piacere che il sapore sa regalare, ma anche la finezza della complessità e dell'armonia.

I Suoi sono piatti con grande struttura e in più c'è il tocco d'autore che traspare nitido, dall'antipasto al dessert.

«Se guardo a quello che abbiamo fatto in questi anni, devo dire che siamo cresciuti tantissimo. Se guardo a ciò che siamo ora, voglio crescere di più»





Proposta durante tutto il periodo dell'evento
 Pranzo o cena al **Ristorante Reale** 3 stelle Michelin
 chef Niko Romito Affiliato alla Chaîne des Rôtisseurs

Abbiamo pensato di dare a tutti voi la possibilità di concedervi un pranzo o una cena indimenticabili al Ristorante Reale in piena libertà, durante tutto il periodo dell'evento. Vi agevoleremo nella prenotazione, verificando per voi la disponibilità. Sarà poi vostra la scelta dell'esperienza che vi vorrete regalare. Lo Chef Niko Romito e la sorella Cristiana saranno lieti di accogliervi nel loro ristorante, 3 stelle Michelin; dal 2017 il Reale è in vetta alla "Guida dei Ristoranti d'Italia 2018" del Gambero Rosso, e ha il massimo riconoscimento delle Tre Forchette del Gambero Rosso e dei Cinque Cappelli della Guida de L'espresso. Nel 2018 il Reale ha guadagnato il 36esimo posto nella classifica del "World's 50 best restaurants". L'avventura del ristorante Reale inizia nel 2000 quando Niko e la sorella Cristiana rilevano la trattoria di famiglia che il padre che aveva aperto nel piccolo centro di Rivisondoli. I fratelli non hanno alcuna precedente esperienza di ristorazione, ma in pochi anni il Reale si impone nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale proponendo un modello di cucina assolutamente originale: la prima stella Michelin arriva nel 2007, la seconda nel 2009. Nel 2011 Niko e

Cristiana trasferiscono il ristorante nel nuovo complesso di Casadonna, dove il Reale trova la sua espressione più completa. Qui, nel 2013, arriva la terza stella.

Oggi il ristorante è il centro pulsante del "sistema Romito": un laboratorio dove ogni giorno si fa ricerca e da cui nascono i numerosi format che impegnano lo chef e i suoi collaboratori in Italia e nel mondo. Il 2017 è un anno speciale per lo chef abruzzese: "Sempre più persone chiedono di accedere alla nostra formazione, riceviamo visite da persone di tutto il mondo che arrivano a Casadonna per vivere un'esperienza unica, e con il progetto Bulgari abbiamo la possibilità di esportare il nostro modello di cucina a tutte le latitudini. Ho un team straordinario che con me porta avanti un concetto di ricerca continua e innovazione in cucina in cui crediamo profondamente". Nel 2018, a margine della cerimonia di premiazione del Gambero Rosso, Niko dichiara: "Il cuoco moderno per me deve saper portare la qualità anche in una mensa ospedaliera, dimostrando che i principi e le competenze dell'alta cucina possono essere offerti a un pubblico sempre più ampio attraverso progetti che siano sostenibili". La complicità tra Niko e la sorella è totale. Cristiana, autodidatta come il fratello e premiata dalla Guida Identità golose 2012 come

Migliore maître italiana, guida il servizio del Reale con lo stesso rigore, la stessa eleganza e la stessa passione che caratterizzano i piatti del fratello, di cui possiede una conoscenza profondissima: tra cucina e sala non esistono barriere, ma regna piuttosto un'osmosi armoniosa. Cristiana, affiancata dal sommelier Gianni Sinesi dal 2004 e premiato *Miglior Sommelier dell'anno* ai Best Italian Wine Awards 2018, ha saputo impostare con la brigata di sala uno stile rigoroso e al contempo caldo, che bilancia accoglienza e precisione per regalare al cliente un'esperienza emozionante e totale. La brigata di cucina è composta da collaboratori storici di Romito, come il sous chef Dino Como e il responsabile della partita dei primi Antonio Angelini, e dai giovani cuochi formati all'Accademia: uno staff di eccellenza che fa del Reale una vera e propria officina del gusto e di Casadonna un grande polo gastronomico al centro dell'Abruzzo.



Ristorante Reale ***
 Piana Santa Liberata
 67031 Castel di Sangro (AQ)





GLION

INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION

La Glion Institute of Higher Education è lieta di offrire, ai soci ed amici della *Chaîne des Rôtisseurs*, partecipanti al "51° Grand Chapitre d'Italie of Abruzzo", l'aperitivo in occasione della cena di gala a Castello Marcantonio

Risorsa Uomo

Nato nel 1962, Glion è uno dei migliori istituti di formazione nel settore dell'ospitalità al mondo, con corsi di laurea, post-laurea e master. Offre tre campus in Svizzera e nel Regno Unito, combinando l'eccellenza svizzera con un rigoroso sviluppo della leadership. Spesso, dietro il successo di un hotel di lusso c'è un general manager che fa funzionare la complessa "macchina" dell'ospitalità, dove tutto deve essere sempre impeccabile e la più leggera noncuranza può pregiudicare la qualità del soggiorno. Ma da dove arrivano questi manager e i loro preparati staff? Chi li ha formati per assecondare i desideri di clienti sempre più esigenti e realizzare soggiorni da mille e una notte? Per tradizione le

scuole di hotellerie migliori del mondo sono in Svizzera, e tra queste il Glion Institute of Higher Education, nella deliziosa cittadina di Glion, è certamente tra le più prestigiose, una sorta di "Harvard" degli studi nell'ospitalità. Gli edifici del campus sorgono in diversi punti e formano, in uno scenario mozzafiato, un piccolo centro universitario. L'istituto Glion offre

I suoi programmi accademici sono accreditati a livello universitario dalla New England Commission of Higher Education (NECHE). Glion è classificato al primo posto, a livello mondiale, per reputazione presso i datori di lavoro (QS World University Rankings 2018).

corsi di laurea e master in ospitalità, lusso e gestione degli eventi a un corpo studentesco internazionale in tre campus, in Svizzera (Montreux e Bulle) e a Londra. Dal 2017 Glion ha ampliato l'offerta inserendo nuove specializzazioni e programmi Master: il **Bachelor of Business Administration in International Hospitality Business** offre le capacità, le conoscenze e l'esperienza necessarie per avviare una carriera ai più alti livelli del settore. Si entrerà in contatto con le tendenze più recenti per un percorso di crescita in varie e interessantissime attività, acquisendo esperienze di lavoro a contatto con diverse culture, per avvicinarsi alle molteplici realtà che incontreranno nella loro futura carriera. Negli ultimi semestri, gli studenti



possono orientarsi tra le specializzazioni in “Luxury Brand Management”, “Hotel Development and Finance” o in “International Event Management”. Insomma, che si tratti di fondare un’azienda, dirigere un hotel a cinque stelle o gestire un marchio di lusso o un resort, una laurea presso il Glion aiuta davvero ad aprire molte porte. Il BBA garantisce l’acquisizione delle conoscenze, dell’esperienza e anche delle competenze pratiche necessarie per puntare all’eccellenza. Infatti, il primo semestre del percorso di laurea si concentra esclusivamente sulle “arti pratiche”, con laboratori modulari che immergono gli studenti in tutti gli aspetti operativi del settore. Questa esperienza fornisce agli studenti le conoscenze tecniche e pratiche, le soft-skills per lavorare in squadra e la fiducia in sé stessi, necessarie per affrontare il primo tirocinio, applicando le competenze acquisite nel mondo del lavoro. Il programma di espansione continuo dell’offerta formativa include il **Dual MBA-MSC in International Hospitality Business**, realizzato in partnership con Grenoble Ecole de Management. Il Master di Science in Hospitality consente di seguire lezioni di professionisti esperti di Glion, e del team di leadership MBA della GEM che, The Financial Times, ha collocato tra i primi 25 corsi MBA d’Europa. Al termine del programma intensivo MBA + MSC lo studente consegnerà due diplomi di laurea rilasciati da due delle scuole più prestigiose del mondo nel settore dell’ospitalità, applicherà e approfondirà le conoscenze acquisite mediante un progetto di gestione, consoliderà le proprie competenze base personalizzando il percorso formativo sulla base dei propri obiettivi professionali, apprenderà come affrontare e risolvere gli aspetti più impegnativi della gestione globale al giorno d’oggi. Il **Master of Science in**



International Hospitality Business offre l’opportunità di acquisire conoscenze e competenze in una delle seguenti quattro aree: business internazionale per il settore dell’hospitality, gestione dei marchi di lusso ed esperienza clienti, imprenditorialità, innovazione e finanza, immobiliare e sviluppo delle strutture ricettive per accrescere l’esperienza dello studente e formare quelli che saranno i leader di domani. I tre nuovi Master di Glion, lanciati quest’anno sono: Il **Master in Luxury Management e Guest Experience** dove si focalizzerà su contenuti relativi al mondo del fashion, design, commercio al dettaglio e ospitalità. Un percorso di apprendimento progettato per chi ha interesse nell’avviare una carriera nel mondo dei servizi di lusso da un punto di partenza privilegiato. È ideale per giovani talenti, professionisti in cerca di un cambio di carriera e aziende che intendono investire nella formazione dei propri dipendenti. Il **Master in Hospitality, Entrepreneurship and Innovation** per giovani futuri imprenditori, imprenditori e professionisti titolari di un’attività di famiglia è perfetto anche per chi desidera cambiare carriera. Il programma sviluppa conoscenze, strategie e spirito imprenditoriale dello studente e tratta, inoltre, delle tecnologie e dei modelli di business più importanti e

all’avanguardia. Il **Master in Finance, Real Estate and Hotel Development** è l’unico Master al mondo che offre conoscenze complete e sistematiche riguardanti il settore immobiliare, i mercati finanziari e lo sviluppo globale delle strutture ricettive. È la scelta ideale per chi desidera diventare ispettore certificato o lavorare per istituti d’intermediazione, fondi fiduciari, banche o squadre di gestione patrimoniale nel settore immobiliare; il programma spalanca le porte al mondo immobiliare e allo sviluppo nel settore dell’Hospitality. Tutti i nuovi programmi comprendono due semestri accademici, uno stage di sei mesi e mixano la rigorosa teoria accademica con l’apprendimento esperienziale, incluse attività sul campo rilevanti per il settore, case studies e progetti ed eventi organizzati e gestiti da studenti.

Info:
www.glion.edu
T. +41793589549



Nome*..... Cognome*

Sesso: M F Data di nascita*..... Luogo*.....

Indirizzo*..... Cap*.....

Città*..... Paese

Tipo di documento di identità Numero

Data di scadenza Nazionalità.....

Telefono E-mail*.....

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate: Italiano Inglese Tedesco Francese Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

Chiedo di essere intronizzato/promosso Bailliage

Ospite:

Nome*..... Cognome*

Sesso: M F Data di nascita*..... Luogo*.....

Indirizzo*..... Cap*.....

Città*..... Paese

Tipo di documento di identità Numero

Data di scadenza Nazionalità.....

Telefono E-mail*.....

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate: Italiano Inglese Tedesco Francese Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

Chiedo di essere intronizzato/promosso Bailliage

NOTE

I dati contrassegnati con * sono obbligatori. Gli altri sono opzionali per la registrazione ma dovranno essere comunicati al momento del check-in in hotel, insieme alla presentazione di un documento di identità valido.

** Si prega di indicare per ciascuna lingua il livello di conoscenza da 0 a 10. Il valore 0 indica una lingua non conosciuta e il livello 10 è per la lingua madre.

*** Si prega di indicare le vostre allergie, intolleranze, restrizioni alimentari o altre richieste.



Eventi		PER OSPITE	NUMERO OSPITI	TOTALE
Quota di iscrizione (obbligatoria per tutti i partecipanti)		€ 40,00		
Giovedì 9 Maggio 2019	Pranzo al Trabocco Pesce Palombo <i>Dress-code: casual.</i>	€ 65,00		
	Trasferimento A/R hotel Villa Maria - ristorante La Bandiera per cena	€ 25,00		
	Degustazione di olio Forcella e cena di benvenuto al ristorante La Bandiera (1 Stella Michelin) <i>Dress-code: abito scuro con insegne. Giacca obbligatoria.</i>	€ 95,00		
Venerdì 10 Maggio 2019	Tour 1: Sulmona con visita alla Fabbrica di Confetti e al Museo Pelino, degustazione e pranzo alle Cantine Zaccagnini (Inclusi) <i>Dress-code: Casual.</i>	€ 120,00		
	Degustazione e pranzo alle Cantine Zaccagnini (per chi non partecipa al tour a Sulmona). <i>Dress-code: Casual.</i>	€ 65,00		
	Trasferimento A/R hotel Villa Maria - ristorante Les Paillotes	€ 15,00		
	Cena al ristorante Les Paillotes (1 stella Michelin) <i>Dress-code: abito scuro con insegne. Giacca obbligatoria.</i>	€ 120,00		
Sabato 11 Maggio 2019	Trasferimento A/R hotel Villa Maria - Atri (per chi partecipa alla cerimonia delle intronizzazioni e alla degustazione a seguire)	€ 20,00		
	Cerimonia delle intronizzazioni al Teatro Comunale di Atri*	Gratuita*		
	Visita guidata e degustazione di specialità teramane	€ 55,00		
	Trasferimento A/R hotel Villa Maria - Castello Marcantonio e v.v.	€ 22,00		
	Cena di Gala a Castello Marcantonio <i>Dress-code: abito scuro e cravatta nera con insegne.</i>	€ 215,00		
Domenica 12 Maggio 2019	Pranzo dei saluti presso D.One Ristorante Diffuso <i>Dress-code: smart casual con insegne</i>	€ 80,00		
	Trasferimento A/R in bus GT per il pranzo dei saluti	€ 30,00		

* Il pagamento della quota di iscrizione è dovuto da tutti i partecipanti, anche ai soli spettatori. È obbligatorio registrarsi alla cerimonia.

Totale eventi €:

Soggiorno - Villa Maria Hotel & SPA****

Indirizzo: Contrada Pretaro, Via S. Paolo, 66023 Francavilla al Mare (CH)

Soggiorno minimo di 2 notti

Tariffe Early booking, valida fino al 31 Gennaio 2019 in funzione della disponibilità

		DATA DEL CHECK-IN	DATA DEL CHECK-OUT		
		A CAMERA PER NOTTE	NUMERO DI NOTTI	TOTALE	
Camera Standard con colazione a buffet inclusa	DUS = camera con singola occupazione (1 pax)	<input type="checkbox"/> DUS € 79,00			
	DBL = camera con doppia occupazione (2 pax)	<input type="checkbox"/> DBL € 99,00			
Camera Superior con colazione a buffet inclusa	DUS = camera con singola occupazione (1 pax)	<input type="checkbox"/> DUS € 99,00			
	DBL = camera con doppia occupazione (2 pax)	<input type="checkbox"/> DBL € 129,00			
Camera Deluxe con colazione a buffet inclusa	DUS = camera con singola occupazione (1 pax)	<input type="checkbox"/> DUS € 149,00			
	DBL = camera con doppia occupazione (2 pax)	<input type="checkbox"/> DBL € 179,00			
Camera Junior Suite con colazione a buffet inclusa	DUS = camera con singola occupazione (1 pax)	<input type="checkbox"/> DUS € 189,00			
	DBL = camera con doppia occupazione (2 pax)	<input type="checkbox"/> DBL € 219,00			

Totale soggiorno €:



Trasferimenti privati

Per eventuali trasferimenti privati diversi da quelli della lista seguente, siete pregati di contattare: Clementson T.O. Incontro con l'autista con cartello al terminal arrivi o in hotel (per la partenza). L'orario di pick-up sarà comunicato.

Data di arrivo:	Trasferimento da Stazione FS di Pescara a hotel Villa Maria	<input type="checkbox"/>	€ 40,00 Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale	€ 50,00 Fino a 8 pax con 8 bagagli in totale	n. Pax:
Ora:	Trasferimento da Aeroporto di Pescara a hotel Villa Maria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dettagli treno o volo:					Arrivo €:
Data di partenza:	Trasferimento da hotel Villa Maria a Stazione FS di Pescara	<input type="checkbox"/>	€ 40,00 Fino a 3 pax con 3 bagagli in totale	€ 50,00 Fino a 8 pax con 8 bagagli in totale	n. Pax:
Ora:	Trasferimento da hotel Villa Maria ad Aeroporto di Pescara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dettagli treno o volo:					Partenza €:

Supplemento notturno (dalle ore 21:00 alle ore 07:00) = +30%

Totale trasferimenti €: _____

Totale generale (Eventi + Soggiorno + Trasferimenti) €: _____

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679

I dati personali comunicati al Titolare saranno trattati con correttezza e trasparenza per fini leciti e tutelando la riservatezza ed i diritti del cliente nel rispetto della normativa comunitaria in materia di protezione dei dati personali (Reg. UE 2016/679).

I trattamenti verranno effettuati con le seguenti finalità e modalità:

1. Titolare del Trattamento.

Ai sensi della normativa citata, il Titolare del trattamento è la società Clementson Travel Office s.r.l., Castello 5313, 30122 Venezia. email: info@clementson.it (per qualsiasi comunicazione in merito al trattamento dei dati, si prega di scrivere come oggetto della email: RICHIESTA PRIVACY).

2. Oggetto del Trattamento.

Il Titolare tratterà i dati personali comunicati dal Cliente (nome, cognome, indirizzo, cittadinanza data e luogo di nascita, codice fiscale, estremi documento d'identità, email, telefono/cellulare, dati per il pagamento) in ambito pre-contrattuale e contrattuale per le finalità indicate nella presente informativa. Esiste la possibilità, in casi specifici e determinati (ad es. a seguito di una richiesta di annullamento di un viaggio inviata dal Cliente) che il Titolare si venga a trovare nella necessità di trattare dati sensibili e/o particolari (ad es. certificazioni mediche).

3. Finalità e base giuridica del trattamento.

Le finalità del trattamento perseguite in linea generale dal Titolare possono riassumersi come segue:

- per consentire al Titolare di rispondere ad eventuali richieste di informazioni e/o di preventivo inviate dal Cliente in sede pre-contrattuale (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
- per consentire al Titolare di dare seguito ad una richiesta di prenotazione/acquisto di un servizio proveniente dal Cliente ed a tutte le attività connesse e conseguenti (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
- per consentire al Titolare di adempiere agli obblighi di legge in materia contabile e fiscale (base giuridica: adempimento ad obbligo di legge);
- previo specifico e distinto consenso prestato dal Cliente per consentire al Titolare di inviargli periodicamente la sua newsletter informativa (base giuridica: consenso dell'Interessato);

4. Categorie dei dati personali trattati.

I dati trattati saranno quelli, descritti al punto 2, strettamente necessari per le finalità indicate al punto che precede.

5. Destinatari od eventuali categorie di destinatari dei dati personali.

I dati comunicati dal cliente saranno resi accessibili a:

- dipendenti e collaboratori del Titolare;
- società (compagnie aeree, ferroviarie, di navigazione, agenzia fotografiche, agenzia organizzatrici di eventi, ecc.) con le quali il Titolare intrattiene rapporti commerciali attinenti alla sua attività di agenzia di viaggio;
- uffici amministrativi competenti;
- società incaricate di prestare assistenza ai sistemi informativi del Titolare (rete informatica, sito web, ecc.);
- studi professionali con i quali il Titolare intrattiene rapporti in relazione all'adempimento degli obblighi in materia amministrativa, contabile, fiscale, legale, ecc.

L'elenco dei predetti soggetti, che saranno individuati come responsabili esterni del trattamento, sarà aggiornato costantemente dal Titolare e sarà reso disponibile a qualunque Interessato dovesse farne richiesta.

I dati indicati al punto 2 non saranno diffusi e saranno trattati con modalità organizzative e logiche correlate agli scopi sopra specificati.

6. Modalità di trattamento dei dati.

Il trattamento dei dati da parte delle strutture aziendali competenti avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato, oltre che con strumenti analogici, anche attraverso strumenti automatizzati (sia informatici che telematici) atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.

La gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server ubicati all'interno dell'UE o nella sede del Titolare e/o di società terze incaricate e non verrà effettuato alcun trasferimento degli stessi al di fuori del territorio dell'Unione Europea.

7. Periodo di conservazione.

I dati personali comunicati dal cliente, oggetto di trattamento per le finalità sopra in-

dicare, saranno conservati sino al termine delle trattative pre-contrattuali e in caso di buon fine delle predette trattative per il periodo di durata del contratto e, successivamente, per la durata di anni 10 così come previsto dal codice civile in materia di conservazione della corrispondenza e dalle norme di legge in materia di conservazione dei documenti di natura fiscale. In caso di assenso prestato dal Cliente, il suo indirizzo email verrà conservato per le finalità descritte al punto 3c) per il periodo di 60 mesi al fine di consentire al Titolare di inviare al Cliente comunicazioni relative alle iniziative/attività che organizza.

8. Diritti dell'interessato.

Nella sua qualità di Interessato, il Cliente ha i seguenti diritti:

- diritto di accedere ai dati personali che lo riguardano (una volta avuta la conferma che i propri dati sono sottoposti ad un trattamento da parte del Titolare);
- diritto di ottenere la rettifica e l'integrazione dei propri dati;
- diritto di ottenere la cancellazione dei dati personali che lo riguardano;
- diritto di ottenere la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano;
- diritto di ricevere i dati personali forniti al Titolare in un formato strutturato e di uso comune, ed a poterli trasmetterli a diverso titolare;
- diritto di opporsi al trattamento dei dati personali qualora ricorrano motivi connessi alla sua situazione personale;
- diritto di non essere sottoposto ad un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano;
- diritto di ottenere comunicazione nel caso in cui i propri dati subiscano una grave violazione;
- diritto di revocare il consenso al trattamento in qualsiasi momento;
- diritto di presentare reclamo davanti ad un'Autorità di controllo.

Il cliente potrà esercitare i predetti diritti inviando una comunicazione al Titolare del trattamento all'indirizzo di cui al precedente art. 1).

9. Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere.

La comunicazione dei dati per le finalità sopra indicate è necessaria ed obbligatoria; in assenza dei predetti dati, infatti, non sarà possibile dare seguito alla prestazione dei servizi descritti ai punti 3a) e 3b). Il consenso prestato all'utilizzo della mail per il periodo di 60 mesi è invece facoltativo. Il Cliente può quindi decidere di non prestare tale consenso o di revocare il consenso prestato, con le modalità di cui al punto 8i), senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca.

Dichiaro di aver ricevuto copia della presente informativa ai sensi dell'Art. 13 del Regolamento UE 2016/679 consegnata da CLEMENTSON T.O. s.r.l.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Presto il mio consenso all'invio della newsletter relativa agli eventi della Chaîne des Rôtisseurs nei termini descritti nell'informativa.

Firma: _____ **Data** ____/____/____

Si richiede la firma di ciascun partecipante



Pagamenti

Prima di effettuare il pagamento, dovrà essere verificata la disponibilità alberghiera, dei ristoranti e dei tour; a tal fine si dovrà innanzitutto inviare, via fax o e-mail, il modulo di iscrizione a Clementson Travel Office. Una volta avuta conferma della disponibilità da parte dell'Agenzia, dovrà seguire il pagamento totale da parte dei partecipanti entro i 3 giorni lavorativi successivi, pena la perdita della priorità assegnata alla prenotazione.

Il modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte e firmato, unitamente a una copia del bonifico bancario effettuato, dovrà essere trasmesso a info@clementson.it oppure via fax al numero +39 041 5231203, riportando nell'oggetto del messaggio: *51° Grand Chapitre d'Italia - Abruzzo 2019*. Il pagamento dovrà essere effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul seguente conto corrente, indicando in modo chiaro il riferimento al partecipante:

IBAN: IT66 L030 6902 1071 0000 0002 415 - BIC: BCITITMM

Beneficiario: CLEMENTSON TRAVEL OFFICE S.R.L.

Banca: Banca Intesa San Paolo - Filiale di Venezia Mercerie (San Marco, 725 30124 Venezia)

Causale: **51° Grand Chapitre d'Italia - Abruzzo 2019 + Nome del partecipante**

N.B. Tutte le spese bancarie relative al bonifico (sia quelle dell'ordinante sia quelle del beneficiario) sono a carico dell'ordinante e pertanto l'importo del bonifico deve essere netto da spese.

In caso sia preferito il pagamento a mezzo carta di credito, si prega di fare richiesta del modulo di autorizzazione. Le spese di incasso saranno totalmente a carico del cliente.

Condizioni generali

Le iscrizioni si chiuderanno il **5 Aprile 2019**. Qualora a questa data i numeri massimi non saranno stati raggiunti, Clementson potrà decidere, a sua discrezione, se accettare o meno ulteriori prenotazioni. Tutte le tariffe indicate nel presente modulo e negli allegati potranno essere aggiornate, anche senza preavviso da parte dell'organizzazione, per eventuali modificazioni alle aliquote IVA o alle tassazioni vigenti o infine per l'eventuale introduzione di nuove tasse previste per legge.

In caso di cancellazione totale della partecipazione all'evento, l'organizzazione tratterà la quota di iscrizione per ciascun partecipante a titolo di spese di segreteria oltre ad eventuali penali previste agli articoli successivi ed eventuali spese bancarie per il rimborso.

La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento integrale dei servizi prenotati per ciascun partecipante.

Non si applicherà alcuna penalità per eventuali disdette di pranzi e cene effettuate entro l'1 Marzo 2019 (ad eccezione della quota di iscrizione come indicato nelle condizioni generali per le cancellazioni totali), mentre per quelle effettuate dal 2 Marzo al 05 Aprile 2019 è prevista una penale del 50%; dopo tale data è stabilita una penalità del 100%.

In caso di avverse condizioni meteorologiche ed eventi eccezionali, Clementson potrebbe modificare il programma a sua esclusiva discrezione. I ristoranti e le location indicate nel programma sono suscettibili di variazioni in funzione di eventi o cause di forza maggiore o per il mancato raggiungimento dei numeri minimi richiesti.

Condizioni applicabili per le escursioni (tour)

La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento dell'intero costo di ciascuna escursione prenotata da ciascun partecipante. Per le varie escursioni è previsto un numero minimo e talvolta massimo di partecipanti.

Il mancato raggiungimento dei numeri minimi di partecipanti, o l'insorgere di avverse condizioni climatiche o di altre cause di forza maggiore e caso fortuito, comporteranno l'annullamento dell'escursione e l'organizzazione provvederà a fornire alcune proposte alternative a sua insindacabile discrezione o al rimborso dell'escursione.

Le penali di cancellazione per tutte le escursioni sono del:

- 50% se effettuate tra il 22 Marzo e l'8 Aprile 2019.
- 100% se effettuate dal 9 Aprile 2019.

Gli orari dei tour potranno subire variazioni in funzione della divisione in gruppi per lingua. Potranno essere effettuati tour in bilinguismo.

Condizioni applicabili per l'hotel

La prenotazione della/e camera/e sarà confermata solo al ricevimento del pagamento dell'importo corrispondente all'intero costo del soggiorno. Non sarà applicata alcuna penale per cancellazioni o riduzioni di soggiorno comunicata entro il 31 Gennaio 2019;

- Sarà applicata una penale del 30% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra l'1 Febbraio e il 28 Febbraio 2019;

- Sarà applicata una penale del 50% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra l'1 Marzo e il 20 Marzo 2019;
- Sarà applicata una penale del 70% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 21 Marzo e il 12 Aprile 2019;
- Sarà applicata una penale del 90% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata tra il 13 Aprile e il 30 Aprile 2019;
- Sarà applicata una penale del 100% per qualsiasi cancellazione o riduzione di soggiorno comunicata dall'1 Maggio 2019.

Le tariffe indicate valgono per soggiorni di minimo 2 notti consecutive a partire dal 9 Maggio 2019 e per prenotazioni effettuate entro il 31 Gennaio 2019 ("early bookings"); le richieste in arrivo dopo tale data e quelle per camere di tipologia superiore o per estensioni di soggiorno saranno valutate e quantificate singolarmente in base alle disponibilità dell'albergo.

Tutti i prezzi includono IVA.

La tariffa della camera include la prima colazione in hotel.

Eventuali extra (telefono, mini-bar, ristorante, lavanderia, ...) sono a carico del partecipante e dovranno essere pagati direttamente in hotel al check-out.

I prezzi NON includono la tassa di soggiorno (€2,00 per notte per persona) da pagarsi al check-out da ciascun Cliente.

Il check-in è garantito a partire dalle ore 14:00; il check-out dovrà essere effettuato entro le 11:00 del giorno di partenza.

Informazioni agli ospiti, prenotazioni e servizi aggiuntivi

Per qualsiasi informazione, per prenotazioni e per ogni ulteriore richiesta di servizi che non sono compresi nel programma descritto (date di arrivo o partenza differenti da quelle programmate e servizi extra), siete pregati di scrivere a info@clementson.it o al numero di fax: +39 041 5231203 sempre riportando nell'oggetto del messaggio "51° Grand Chapitre d'Italia - Abruzzo 2019".



info@clementson.it > send mail

T: +39 041 5200466 • F: +39 041 5231203

Con la firma di questo documento prendo atto e accetto le condizioni scritte qui sopra ed autorizzo espressamente lo scatto, la modifica, la registrazione e la scansione di fotografie, che mi rappresentino. Autorizzo la riproduzione, la diffusione e la pubblicazione, con qualsiasi mezzo e su qualsiasi supporto (cartaceo, elettronico, ...), di una o più fotografie che mi rappresentano nei contesti strettamente stabiliti di seguito:

- Pubblicazione on-line sul sito web della Chaîne des Rôtisseurs o dei social di questa associazione,
- Illustrazione di articoli per la stampa,
- Qualsiasi comunicazione esterna opuscoli, presentazioni, ... ed interni (newsletter, e-News, ...) relativi alla Chaîne des Rôtisseurs. Questa autorizzazione è data senza limiti di tempo. È riconosciuto che ognuno ha un diritto esclusivo sulla propria immagine e sull'uso che di questa viene fatto. Inoltre, preciso che in assenza di un consenso da parte mia nel quadro di questo autorizzazione, la mia immagine non potrà essere oggetto di alcuna modifica, utilizzo o circolazione. A seguito dell'accettazione della mia partecipazione, prendo atto delle condizioni relative alla mia partecipazione, e cioè accetto:
 - l'uso e la diffusione della mia immagine da parte della Clementson T.O. e della Chaîne des Rôtisseurs;
 - la procedura di cancellazione e rimborso come confermata nel Modulo di registrazione.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Si richiede la firma di ciascun partecipante Data ____/____/____



Programma

clicca sul titolo per andare alla pagina dell'evento

Giovedì 9
Maggio



Pranzo al Trabocco Pesce Palombo

**Degustazione di olio Forcella e Cena di Benvenuto
al ristorante La Bandiera (1 Stella Michelin)**

Venerdì 10
Maggio



Tour 1: Sulmona con visita alla Fabbrica di Confetti e al Museo Pelino

Degustazione e pranzo alle Cantine Zaccagnini

**Cena a quattro mani al ristorante Café Les Paillotes
(1 stella Michelin)**

Sabato 11
Maggio



Cerimonia delle intronizzazioni al Teatro Comunale di Atri

Tour 2: Atri, visita guidata e degustazione di specialità teramane

Aperitivo e Cena di Gala al Castello Marcantonio

Domenica 12
Maggio



Pranzo dei saluti presso D.One - Ristorante Diffuso