

AL VIA IL SARAL FOOD 2018, SU I CALICI CON L'ENOTECA PER BACCO DI LANCIANO



PESCARA - Stamane alle ore 10, primo cittadino pescarese, **Marco Alessandrini** ha aperto ufficialmente la XXVII edizione del Saral Food. Una kermesse che mette Pescara al centro dell'attenzione nazionale almeno in materia enogastronomica.

Nel complesso "Pescara Fiere", del gruppo Danelli, in via Tirino 431, infatti, da oggi,

domenica 11, a mercoledì 14 marzo, ogni giorno, ?dalle 9,30 alle 19,00?, tranne l'ultimo giorno, ?mercoledì 14 marzo ?, con chiusura ?alle ore 15?, oltre 150 espositori provenienti da tutta Europa daranno vita ad un appuntamento da non perdere per conoscere, più dall'interno, l'alimentazione, la ristorazione, la gelateria, la pasticceria, la panetteria, le birre, i vini e i distillati, e, soprattutto, per assaggiare prodotti e specialità favolosi tutti rigorosamente Made in Italy.

Al taglio del nastro un pubblico numeroso e de interessato ha preso d'assalto I vari padiglioni della fiera proposta, ormai da quasi un trentennio, dal gruppo Fiere service.

Tanti gli appuntamenti da non perdere all'interno della struttura fieristica nei giorni del Saral Food. A margine del programma generale, oggi va ricordato il calendario proposto dall'Enoteca Per Bacco di Lanciano, l'enoteca frentana, che nel suo territorio si occupa anche di "servizi e consulenze".

All'interno dello suo spazio fieristico dell'Enoteca Per Bacco, le aziende abruzzesi presenti saranno Cantine Lampato di Castellana di Pianella (Pescara), l'azienda Tre Casette di Gessopalena (Chieti), Altobello di Tornareccio (Chieti), il ristorante La Castellana di Treglio (Chieti).

Intense le quattro giornate all'interno dello spazio "Per Bacco" che si troverà nel Padiglione "A" negli stand ?61/62/63/64?. Degustazioni e momenti di approfondimento in un ricco calendario.

Evento di riferimento, sarà una conferenza stampa/presentazione delle aziende con relativa degustazione dei prodotti in calendario il 12 Marzo alle ore 10, all'interno dello stand Per Bacco e vedrà come protagonisti Cantine Lampato con il suo Spumante di Moscato, prodotto interamente in azienda (una vera chicca per il territorio abruzzese). Corte Quaiara con il suo metodo classico veronese Cuvèe Saccomanni Veneri. Marcati distillati e liquori che offrirà in degustazione un Gin italiano di rara bontà.. Per le aziende saranno presenti i titolari che ci parleranno delle loro realtà e dei relativi prodotti. A seguire un banco di assaggio di tutti i prodotti in degustazione presso lo spazio Per Bacco.

Durante tutte le giornate ci sarà uno staff ben nutrito che accoglierà gli ospiti, gli appassionati ed i clienti. Tavoli e sedie per poter discutere, confrontarsi e parlare di affari, mentre saranno serviti i prodotti e le pietanze delle aziende presenti. Quindi vino, olio, salumi, tartufi, formaggi e distillati. La cucina del ristorante La Castellana preparerà il baccalà mantecato. Spazio quindi anche ai caldi, in uno stand dinamico e poliedrico, che sarà il riassunto dell'Italia che produce qualità.

IL PROGRAMMA

Lunedì 12 marzo

- Ore 09.30: Avvio del cooking show per il prestigioso premio “Lu Carrature d’Ore”
- Orario non precisato: Show Cooking della Panificazione presso lo stand FIESA
- Ore 14.00 XX Anniversario del Concorso “Arte del Buon Bere” presso lo stand Mokambo, ideato da Giancarlo Cianflone e dal prof. Antonio Corvini
- Ore 15.00 Federico Marcato e l’enologo Nicola Paolucci confronteranno “Ripasso Marcato VS Montepulciano Lampato” presso lo stand Enoteca Per Bacco
- Dalle 15.00 alle 16.00: Presentazione delle Startup Data Project Engineering Srl
- Ore 17.00: Premiazione dei vincitori de “Lu Carrature d’Ore”
- Campionato Nazionale della Pizza al Saral Food – Pizza Classica e Pizza in Pala

Martedì 13 marzo

- Ore 09.30: Approfondimento sul bere bene con l’AIBES ed il fiduciario Claudio De Nicola, titolare de “Il Camparino”, presso lo stand Mokambo.
- Orario non precisato: Show Cooking della Panificazione presso lo stand FIESA
- ore 11.00 seminario sul riuso alimentare – presentazione dell’iniziativa “Eat me home – Non lasciarmi nel piatto” realizzata dalla Regione Abruzzo per diffondere la cultura del recupero alimentare nei ristoranti attraverso l’utilizzo di doggy bag. Il tutto si terrà alla presenza dell’Assessore ai Grandi Eventi del Comune di Pescara, Giacomo Cuzzi.
- durante la mattinata, concorso “Barman Professionista” presso lo stand Mokambo

- Ore 15.00 “Il Cerasuolo”, digressione con la sommelier Erica Di Florio ed il produttore Tommaso Patricelli presso lo stand Enoteca Per Bacco.
- Campionato Nazionale della Pizza al Saral Food – Pizza Classica e Pizza in Pala

Mercoledì 14 marzo

- Orario non precisato: Show Cooking della Panificazione presso lo stand FIESA
- ore 10.30 convegno sulla sicurezza delle vite umane in mare – il ruolo delle istituzioni pubbliche e dei privati. Al tavolo saranno presenti:
 - il Direttore Marittimo della Capitaneria di Porto Abruzzo/Molise e Isole Tremiti, C.V. (CP) Antonio De Carolis;
 - C.F. (CP) Luigi Amitrano – Comandante del III Nucleo Aereo delle Capitanerie;
 - Riccardo Padovano, Presidente SIB-Confcommercio Abruzzo;
 - Peppino Susi, Presidente FIBA-Confesercenti Abruzzo;
 - Cristian Di Santo – Presidente S.N. Salvamento.
 - Giacomo Cuzzi – Assessore ai Grandi Eventi del Comune di Pescara

SINGOLI STAND

Stand Natural Catering

DOMENICA 11 MARZO – PIZZA E FOCACCE (11.30-14.30) & I PANINI MULTICOLOR (15.00-16.30)

Protagonista del primo evento Massimo Bruni, ortonese, che è riuscito nell'impresa di conquistare il titolo di campione del mondo di pizza per ben 3 volte!

Mattatore del secondo evento sarà Luca Antonucci, Maestro Arte Bianca e Talent della trasmissione “Margherita e le sue Sorelle” su Gambero Rosso Channel di Sky, oltre che docente presso l'Università dei Sapori di Perugia.

I due laboratori saranno tenuti con le farine Molini Spigadoro.

LUNEDI' 12 MARZO – PIZZA E FREESTYLE (11.30-15.30)

Protagonista dell'evento Andrea Trovarello, già stella di Italia's Got Talent e classificatosi in posizioni di prestigio nei Campionati Mondiali della Pizza Sana e nel Campionato Nazionale

Trofeo Toscano concorrendo per la Pizza Freeestyle, la Pizza Larga e per la Pizza Classica, di cui è stato anche vincitore nel 2011.

MARTEDI' 13 MARZO - Il Cestino del Pane (14.30-17.00)

Con Matteo Iannaccone, nuovo chef del prestigioso Café Les Paillotes, avamposto gourmet di Heinz Beck. Classe 1980 e casertano d'origine, il nuovo chef è tornato nelle cucine del ristorante in riva al mare: proprio lì, infatti, si era formato nei suoi esordi.

Il laboratorio di Iannaccone si terrà con le farine di Molini Spigadorom, adatte a creare il
CESTINO DEL PANE

MERCOLEDI' 14 MARZO - PIZZA GOURMET (11.30-15.00)

Protagonista dell'evento Francesco Pace, proprietario della pizzeria Fràgranze. FràGranze nasce con la voglia di portare in tavola un prodotto tipico della tradizione italiana: la pizza! Un prodotto semplice, fatto di sola acqua, farina, olio e sale, ma allo stesso tempo complesso poiché racchiude in sé il lavoro dell'impasto, del condimento e della cottura.

Stand C'Arte Sas

DOMENICA 11 MARZO ore 11.00 e ore 18.00

HO.RE.CA

- **"PROSPETTIVE" DI GUSTO**

Il giovane chef Tiziano Paolini, una garanzia in termini di creatività e talento, propone la sua reinterpretazione in chiave "Prospettiva" delle gustose ricette della tradizione italiana.

N.B. L'evento verrà riproposto nel corso della giornata conclusiva del Saral Food, mercoledì 14 Marzo, alle ore 10.00.

LUNEDI 12 MARZO

Con lo chef Tiziano Paolini, C'Arte dedica la giornata al mondo della pasticceria e del gelato rivisitati in forma moderna. Ovviamente, il tutto sarà presentato in packaging C'Arte!

- **ore 10.00**

PASTICCERIA

- **"PROSPETTIVE" DI DOLCI BONTA'**

- **ore 16.00**

GELATERIA

- GELAC'ARTE IN "PROSPETTIVA"

MARTEDI 13 MARZO

C'ARTE presenta il suo packaging speciale per le pizzerie e le panetterie in versione antigrasso avana Olèane e bianca Glisser adatto a tutti i prodotti da forno. Ancora, si dedica a street food e take-away: cibi unti, fritti e conditi. Il tutto potrà essere addirittura scaldato sia in forno tradizionale che in microonde con il packaging C'Arte!

- ore 12.00

PANETTERIA / PIZZERIA

- IPIZZ! ABBIAMO LA CARTA GIUSTA! • ore 18.00

STREED FOOD / TAKE AWAY

- IFRITT! ABBIAMO LA CARTA GIUSTA!

Stand Gegel

Domenica 11 Marzo:

Ore 10.00: La Buona Colazione di Delifrance

Ore 11.00: Filatura della Mozzarella, a cura di Caseificio dei Sapori

Ore 12.00: La vera pinsa romana

Ore 13.00: Le bontà di Orogel

Ore 14.00: San Tommaso, l'Abruzzo più buono che c'è

Ore 15.00: L'arte bianca di Molino Pasini - focaccia e pizza

Ore 16.00: Filatura della Mozzarella, a cura di Caseificio dei Sapori

Ore 17.00: La vera pinsa romana

Lunedì 12 Marzo e Martedì 13 Marzo:

Ore 10.00: La Buona Colazione di Delifrance

Ore 11.00: Filatura della Mozzarella, a cura di Caseificio dei Sapori

Ore 12.00: La vera pinsa romana

Ore 13.00: San Tommaso, l'Abruzzo più buono che c'è

Ore 14.00: Cooking-Show a cura di Rational

Ore 15.00: L'arte bianca di Molino Pasini - focaccia e pizza

Ore 16.00: Filatura della Mozzarella, a cura di Caseificio dei Sapori

Ore 17.00: Cooking-Show a cura di Rational

Mercoledì 14 Marzo:

Ore 10.00: La Buona Colazione di Delifrance

Ore 11.00: Filatura della Mozzarella, a cura di Caseificio dei Sapori

Ore 12.00: La vera pinsa romana

Stand Universal Caffè

Tutti i giorni, dalle 11 alle 15, dimostrazioni pratiche della corretta estrazione di un espresso e alle tecniche di "latte art"

Stand Buonini

- DOMENICA 11 Marzo, ore 10.30: Gelato Black Hawaii - realizzazione del gelato Black Hawaii, dal colore nero dato dal carbone vegetale. Il gusto è quello esotico dell'acqua di cocco e delle fave di cacao grezzo.
- LUNEDI' 12 Marzo, ore 10.30: Veggy Ice Cream - realizzazione del gelato vegano, per soddisfare l'ultima tendenza alimentare.
- LUNEDI' 12 Marzo, ore 13.00: Pizza Party - cottura di pizze e prodotti salati artigianali direttamente presso lo stand Buonini.
- MARTEDI' 13 Marzo, ore 10.30: Gelato Proteico - realizzazione del dessert adatto anche ai più attenti alla linea. Con un basso contenuto di zuccheri ed un alto apporto di proteine, arriva un gustoso gelato al cacao o al caramello.
- MERCOLEDI' 14 Marzo, ore 10.30: Sugar Free - realizzazione del gelato senza zucchero.

Stand Molino F.Ili Candelori

Tutti i giorni, dalle 12.00 alle 13.00, "Aperitivo del Benessere", dove si potranno assaporare il pane e la pizza realizzati con il nuovo prodotto Gluten Light!