

## AL PORTO TURISTICO DI PESCARA IL RACCONTO DI “MEDITERRANEA” TRA SAPERI E SAPORI D’ABRUZZO

25 Giugno 2018



PESCARA - Il Marina di Pescara porto aperto, luogo di esperienza tra mille racconti dell'eccellenza abruzzese. La 33esima edizione di Mediterranea, appuntamento ormai fisso dell'estate pescarese con i sapori made in Abruzzo, ha salutato ieri sera il grande pubblico dopo una tre giorni partita col freno tirato per la pioggia (che comunque non ha impedito la cena inaugurale e il concorso Astri Nascenti riservato agli studenti dell'istituto alberghiero Filippo De Cecco di Pescara) e proseguita con un crescendo di partecipazione tra sabato e domenica.

Oltre diecimila visitatori secondo la segreteria di presidenza della Camera di commercio di Chieti e Pescara. E la consapevolezza di “andare avanti” raccogliendo la visione d'insieme di **Daniele Becci**, rimpianto unificatore delle due territorialità camerale.

✘ Così, nel padiglione espositivo che d'ora in poi porterà il suo nome e nella piazzetta del Marina riservata agli operatori dell'agroalimentare, trentotto espositori.

Su tutti quelli della birra artigianale e agricola prodotta sul territorio e raccontata nelle sfaccettate possibilità di abbinamento dall'esperto degustatore di Unionbirrai, **Alfonso Del Forno**.

Uno spazio di riguardo per l'extravergine di oliva, prodotto identitario e vanto del made in Abruzzo, rappresentato dalle Dop Colline teatine e Aprutino pescarese .

L'ente camerale Chieti-Pescara ha esordito a Mediterranea unendo per la prima volta natura, cultura ed enogastronomia. Street food, percorsi nella regione verde d'Europa e manufatti della tradizione conservati dall'Ente Mostra artigianato artistico di Guardiagrele (pronto alla 48esima edizione, il prossimo agosto) e dalla Fondazione Genti d'Abruzzo.

✘ Un viaggio nella storia e nella bellezza che accompagna da sempre le genti d'Abruzzo, immersi nel contesto gaudente dei sapori tipici. Cibo per l'anima e cibo per la mente. Cibo da conoscere meglio (e mai abbastanza) con i laboratori tenuti dai vari esperti di olio, vino, formaggio, salumi, finanche fiori eduli, novità nel piatto dalle insospettabili virtù salutari come ha raccontato l'esperto **Lorenzo Palazzoli**.

L'Abruzzo che non t'aspetti, per dirla prendendo a prestito da Simone D'Alessandro che ha rivisitato il territorio in "dieci punti lontano dai luoghi comuni".

"Borghi, castelli, mare, montagna, una complessità che ha condizionato la nostra storia e la nostra gastronomia" come sottolineato dal l'accademico della cucina **Mimmo D'Alessio** durante la cena servita "Sapori d'Abruzzo", menu di terra e di montagna.

Convivio accompagnato dal racconto degli stessi produttori di tipicità, protagonisti assoluti della serata di domenica.

☒ Come **Gregorio Rotolo**, il pastore scannese diventato icona contemporanea dell'Abruzzo interno con i suoi splendidi formaggi di tre lattini prodotti tra gli alti e freschi pascoli di montagna.

L'arte esibita del mugnaio nel lavorare a mano - per svariati metri - "la molinara", i tradizionali maccheroni di sola farina e acqua (e olio di gomito) da condire con il sugo di tre carni. Le venerate, pallotte cacio e uova di tradizione teatina, cibo essenziale piuttosto che "povero", completo e nutriente come pochi altri, ha raccontato l'esperto gastronomo.

Non per ultimo lo storico tacchino alla canzanese da assaporare con la sua saporita gelatina. E la suadente ventricina teramana (di Crognaleto) prodotta da un artigiano artista selezionatore e trasformatore delle carni di maiale, **Enrico Fracassa**.

E ancora la pizza dolce alle creme bagnate con l'alchermes, e per concludere il liquore Corfinio, ricetta teatina a base di essenze raccolte sulla Maiella. Ricetta che quest'anno compie 150 anni, ma non li dimostra. Un liquore sempre attuale, forte e gentile come potevano essere i popoli dell'antica Lega italica vittoriosi contro Roma proprio a Corfinio, prima capitale d'Italia.

Racconti di fierezza, forte appartenenza al territorio e grande desiderio di condividerne l'emozione.

☒ Tanto da comunicare, rilanciare, valorizzare tra i i migliori prodotti dell'Appennino.

Un patrimonio inestimabile che ora grazie a Fondazione Vodafone e Fondazione Merloni entra nel circuito virtuoso "Best of the APPS", iniziativa promossa con Regione Abruzzo e tesa a offrire nuove opportunità a settori come l'agricoltura, il piccolo commercio agroalimentare, cultura e turismo dell'Italia centrale (tra cui l'Abruzzo) penalizzata dai recenti terremoti.

Puntando sulle possibilità offerte dalle innovazioni tecnologiche e dal digitale, una sorta di Trip Advisor dei luoghi di produzione, aziende agricole, cantine, masserie.

Quattro le tipologie di prodotto per ora individuate: olio, salumi, formaggi, miele di montagna.

"Un fenomeno che potrà allargarsi ad altri prodotti e altri territori", come anticipato dal curatore **Giulio De Rita**, del Censis. Annunciato in anteprima a Mediterranea, Best of the Apps sarà presentato il prossimo 5 luglio a Roma.

☒ E Mediterranea numero trentatré non si dirà conclusa prima dell'educational di due giorni partito ieri per una delegazione di tour operator, giornalisti e blogger provenienti da Germania, Francia, Spagna, UK, Lituania e Svizzera on tour alla scoperta dell'Abruzzo, sue bellezze e sue bontà.

Oggi visita al castello di Roccascalegna e pastificio Del Verde e rientro sulla Costa dei trabocchi.

Domani tour dedicato all'olio extra vergine di oliva con tappe a Moscufo, Pianella e Loreto Aprutino.