

AL VIA “MEDITERRANEA”, LA FIERA DELL’AGROALIMENTARE CELEBRA LA MOBILITÀ SOSTENIBILE SULLA COSTA ABRUZZESE

13 Luglio 2019



PESCARA - Un’edizione assolutamente sorprendente, in cui la valorizzazione delle produzioni identitarie del territorio, attraverso il coinvolgimento di Slow Food e delle associazioni dedicate, si combina con la promozione della Costa dei Trabocchi e della pista ciclabile che sarà in grado di rendere unico l’Abruzzo, se ce ne fosse ancora bisogno, in Italia e nel mondo.

Oltre 60 espositori, due aree street food, una partnership prestigiosa con Slow Food Abruzzo e Molise a “Mediterranea”, la più longeva fiera agroalimentare d’Abruzzo che ha aperto i battenti ieri a Pescara. Un restyling dell’area all’aperto suddivisa in isole tematiche: Formaggi e Miele, Enti e associazioni, biologico, ortaggi e conserve, dolcezze, vino e liquori, Parchi d’Abruzzo, olio extra vergine d’oliva. Un indoor, quello del padiglione Becci, che è un tripudio ai trabocchi, alla sua costa ed alla pista ciclabile che l’attraversa.

Un progetto di promozione turistica su cui la Camera di Commercio Chieti Pescara è impegnatissima che si articola nel masterplan di cui l'ente è capofila e un piano di promozione di mobilità alternativa che sta partendo proprio in questi giorni e che invita visitatori e turisti e muoversi in treno/bicicletta/bus pubblici e non solo.

In particolare, nel padiglione, c'è un plastico della Costa dei Trabocchi con, alle spalle, un'installazione di monitor led che, insieme, formano le antiche macchine da pesca e su cui sono proiettati i video identificativi del territorio. Questo tratto di Abruzzo è immerso nel verde dei parchi, cullato da mamma Majella ed attraversato dalla pista ciclabile: uno spettacolo strabiliante che lascerà a bocca aperta tutti i visitatori di Mediterranea.

“Nel plastico Costa dei Trabocchi, l'industria 4.0 trova la sua massima espressione: un perfetto connubio tra ricostruzione e stampa 3D, opera d'ingegno e abilità manuali - ha detto l'artigiano **Massimiliano Crea** della Creative - . Il plastico rappresenta una sintesi peculiare di una zona della Costa dei Trabocchi con l'elemento storico/architettonico dell'Abbazia di San Giovanni in Venere, gli elementi naturalistici della costa dei Trabocchi (Macchia mediterranea, bosco di San Giovanni e Trabocco di Punta Rocciosa), l'infrastruttura turistica della Via Verde della Costa dei Trabocchi con la pista ciclopedonale completa dei servizi in via di realizzazione: edifici, rastrelliere, punti di ricarica per e-bike, gradinate, totem informativi e tanto altro”.

Dedicata ai trabocchi la proiezione del documentario *Gabriele D'Annunzio e la Costa dei Trabocchi*. Il documentario è realizzato dall'affermata regista Rai **Anna Cavasinni**, autrice di documentari su diversi temi in Abruzzo, tra cui, tra gli ultimi, *la Guerra in Casa, Transumanze d'Europa, Il Volto Ritrovato di Gesù, viaggio nei luoghi, nella storia e nelle leggende del Volto Santo di Manoppello* che hanno avuto positivi echi nazionali ed internazionali con proiezione sulla Rai.

“La 34° edizione di Mediterranea rappresenta la risposta abruzzese all'evoluzione che ha caratterizzato il mondo enogastronomico, passato dalla semplicità dei piatti della tradizione all'eleganza gourmet, sempre rispettosa degli antichi sapori”, ha detto il presidente della Camera di commercio **Gennaro Strever**.

“Questo risultato si è potuto raggiungere, in Mediterranea, coinvolgendo in questo evento, ormai consolidato in una tradizione, i più apprezzati chef locali, i migliori produttori, i laboratori del gusto e le scuole di alta cucina”, ha aggiunto.

“La recente fusione delle Camere di Commercio di Chieti e Pescara, ha offerto quell'occasione in più per mettere a sistema un ambito territoriale ancora più ampio, che

oggi, anche con la preziosa collaborazione di Slow Food, consente di dare impulso e di incrementare gli attuali 39 “Presidi d’Abruzzo”, rappresentanza e vanto della nostra Regione”.

“L’Abruzzo – ha detto regionale al Turismo **Mauro Febbo** – deve puntare sempre di più nel costruire un’immagine e un’offerta turistica unitaria. Mediterranea è una preziosa vetrina dove è possibile conoscere le nostre eccellenze enogastronomiche e le tante bellezze territoriali. In questa manifestazione abbiamo la possibilità di far conoscere ai turisti presenti i nostri borghi più belli, gli eremi, i castelli, le città d’arte, i Parchi, le nostre montagne, gli itinerari di trekking, le ciclovie e le spiagge alla costa dei Trabocchi. Molti passi avanti sono stati fatti ma oggi ci sono tutti i presupposti per compiere un balzo concreto in avanti per migliorare la qualità dei nostri prodotti turistici da vendere e promuovere. Siamo già al lavoro per pianificare una nuova programmazione attraverso idee concrete e risorse mirate per costruire un modello turistico capace di far aumentare le presenze in Abruzzo. Per arrivare a questo ambizioso traguardo vi è l’esigenza che tutti gli attori lavorino insieme ed in maniera sinergica e questa manifestazione è un bel segnale in tal senso”.

IL PROGRAMMA DI SABATO 13 LUGLIO

Isola dei Saperi e dei Sapori

18-30 – 19:30 – “Filiere corte amicizia lunga” (opportunità sulla vendita diretta), a cura di Pierluigi Pace – La Spesa in Campagna, CIA Ch-Pe.

19:30 – 20:30 – “Il recupero del Peperone Dolce di Altino: storia di una comunità”, a cura di Associazione di tutela del Peperone Dolce di Altino – l’Oasi di Serranella”.

20:30 – 21:30 – “La conservazione e la valorizzazione della biodiversità agricola nel Parco Nazionale della Majella”, a cura del Dott. Giuseppe Marcantonio e del Dott. Marco Di Santo – Ufficio Agronomico del PNM.

21:30 – 22:30 – “Formaggi, Salumi e birra artigianale: intrecci tra gusto e tatto”, a cura di Alfonso Del Forno, giornalista, docente, gastronomo, degustatore Unionbirrai e Coordinatore Slow Food per le birre della Campania.

22:30-23:30 – Serata di presentazione dell’olio DOP delle Colline Teatine e degli oli monovarietalisti e bio della provincia di Chieti. Gli assaggi saranno a cura di AISO-Associazione Italiana Sommelier Olio, emanazione di FIS – Fondazione Italiana Sommelier, e del Consorzio di Tutela Dop Aprutino Pescara. Relatori: Silvano Ferri, Marino Giorgetti, Regina

Mucciarella.

Isola Slow Food

19:00 – 20:00: “Presentazione Guida agli Extravergini 2019” – a cura di Bruno Scaglione – Responsabile Guida per Abruzzo e Molise – a seguire degustazione guidata alla presenza di alcuni produttori abruzzesi.

Ore 21 e ore 22: “Mini Master Miele” – a cura di Giorgio Davini – Docente Formatore Master of food di Slow Food.

Cooking Show Padiglione Becci

Le scuole si confrontano con le Pizze Abruzzesi della scuola Mecenate e i maestri panificatori di Confesercenti, la cucina tradizionale nell’epoca moderna rivisitata dalle scuole culinarie di Confartigianato e RED, e la dolcezza della pasticceria e gelateria tipica abruzzesi della Confederazione Pasticcieri italiana Conpait e della Confederazione Gelatieri Italiani, il tutto nella cornice dei prodotti classici regionali: arrosticini, ventricina, pecorino di Farindola, peperone dolce di Altino e olio Aprutino Pescarese.

Durante la serata, moderata da Alessandro Bocchetti, ci sarà un assaggio del Concorso enologico nazionale “Premio Qualità Italia 2019” giunto alla sua 5^a edizione; chiuderà la XXXIV Edizione di Mediterranea Vincenzo Olivieri e Alfonso Del Forno, giornalista, docente, gastronomo, degustatore Unionbirrai e Coordinatore Slow Food per le birre della Campania.