

Art, Bike & Run + Wine, nel weekend sulla Costa dei trabocchi laboratori del gusto, street food e degustazioni

14 Maggio 2024



FOSSACESIA – C'è tanto food in Art, Bike&Run + Wine, la manifestazione organizzata nell'area dell'ex stazione ferroviaria di Fossacesia Marina (Chieti) dal 17 al 19 maggio, l'unico evento cicloturistico che si svolge proprio su una pista ciclopedonale.

L'edizione 2024 sarà caratterizzata da numerose proposte per trascorrere un weekend all'aria aperta, scoprendo nuovi modelli di biciclette, grazie agli espositori presenti, ma anche per vivere escursioni guidate e attività sportive. E poi il cibo alla scoperta delle tipicità enogastronomiche abruzzesi e street food di qualità.

Slow Food Lanciano propone l'organizzazione di "Laboratori del Gusto", in collaborazione con Gal Maiella Verde e Gal Costa dei Trabocchi. Venerdì alle 17,00 e sabato alle 17,00, saranno protagonisti gli oli monovarietalici della provincia di Chieti, per scoprire la biodiversità olivicola. La degustazione, degli oli Crognalegno, Cucco, Gentile di Chieti, Nebbio, Olivastro di

Bucchianico e Intosso, sarà guidata da **Bruno Scaglione**, coordinatore Abruzzo e Molise della Guida Extravergini di Slow Food Editore. Alle 18,00 di entrambi i pomeriggi Scaglione proseguirà con i dolci tipici Frentani, Bocconotto di Castel Frentano, Bocconotto di Villa Romagnoli, Cellipieni di San Vito Chietino e Sfogliatella di Lama dei Peligni, in abbinamento a un vino dolce di Citra.

Alle 19, **Lucio Amico**, guida del gusto, farà scoprire stracciate, scamorze, caciocavallo del caseificio la Bruna e la caciotta frentana del Caseificio Fonte dei Saporì, sempre abbinati ai vini Citra. Infine alle 20,00 l'approfondimento sarà sulla tradizione norcina della Frentania, dal salsicciotto frentano (Presidio Slow Food) e quello di Pennapiedimonte, dalle salsicce a campanella di carne e di fegato alla ventricina del vastese (Presidio Slow Food). La degustazione sarà guidata da Lucio Amico.

Il programma sarà arricchito da degustazioni di piatti tipici della tradizione elaborate da alcune delle Pro Loco della Provincia di Chieti. Co-protagonisti saranno i grandi vini del territorio, con un programma giornaliero di tasting e Masterclass. L'Unpli Chieti dalle 19 di venerdì presenterà l'aperitivo dei Trabocchi, a base di lasagnetta bianca pancetta e carciofi, insalata di farro vegetariana al profumo dell'arancia della Costa dei Trabocchi, trancetto di focaccia col cotto abruzzese.

Il sabato mattina dalle 9 la Pro Loco di Villalfonsina preparerà una colazione sul mare, con sfogliatelle e cellipieni. Sia a pranzo che a cena la Pro Loco di Paglieta proporrà la pasta alla mugnaia, mentre quella di Pollutri fave e monti con fave, formaggio, ventricina e pane e olio.

Domenica a colazione tornano le specialità di Villalfonsina, mentre a pranzo e a cena sarà la volta della Pro Loco di Filetto con il piccante di Filetto e quella di Torino di Sangro con lo Sdjiuno.





pubbliredazionale