VirtùQuotidiane

“CALA LENTA”, DA ORTONA A VASTO LA NARRAZIONE DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

5 Luglio 2019

di Redazione

SAN VITO CHIETINO – A San Chietino, e da Ortona a Vasto (Chieti), per ragionare a tutto tondo su temi legati alla salvaguardia del mare e alla pianificazione di progetti di sviluppo sostenibile capaci di dare valore allo straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina.

“Cala Lenta”, il grande evento itinerante, alla sua decima edizione, organizzato da Slow Food Lanciano, continuerà ad animare i comuni della Costa dei Trabocchi fino a domenica 7 luglio.

Di seguito il programma di domani, sabato 6 luglio, con tutto quello che c’è da fare.

A San Vito Chietino conversazione con **Massimo Cacciari**, professore emerito di Filosofia e collaboratore dell'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici di Napoli e del Collège de Philosophie di Parigi (Teatro due Pini, ore 18, ingresso libero). L'incontro sul tema il "prossimo tuo" una provocazione del presente è a cura dell'associazione Maria Luisa Brasile di Lanciano.

Sempre a San Vito, si parlerà di salvaguardia delle risorse marine e di pesca sostenibile nelle aree marine protette partendo dal racconto e dalle esperienze messe in campo in alcune delle Aree marine protette più suggestive ed interessanti della Penisola. Nel corso dell'incontro si discuterà su come tradurre i vincoli in opportunità di valorizzazione della piccola pesca, interpretando questi contesti come laboratori in cui definire modelli virtuosi di cooperazione, integrazione e diversificazione delle attività umane secondo i criteri della massima sostenibilità (Teatro due Pini, ore 20,30).

Cala Lenta sarà inoltre l'occasione per presentare la guida Slow Food agli Extravergini 2019. A guidare i partecipanti, in un viaggio ricco di spunti per conoscere meglio il simbolo della dieta mediterranea, che sarà anche oggetto di una vera e propria degustazione, saranno il responsabile della guida per l'Abruzzo e il Molise, l'agronomo **Bruno Scaglione** e **Giuseppe Orefice**, tecnologo alimentare e membro del Comitato Esecutivo Slow Food Italia (Largo Iavicoli, San Vito Chietino, ore 19,30, Ingresso libero).

Previsti anche i Laboratori del Gusto, uno, curato da **Ermanno Di Paolo**, docente dell'Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria, dal titolo "Cozze alla riscossa …", in cui si potrà conoscere meglio, dall'acquisto alla tavola, questo mitile di cui i nostri mari sono ricchi attraverso preparazioni sfiziose e dal gusto inconfondibile (Largo Iavicoli, San Vito Chietino, ore 21,00); l'altro in cui si parlerà, con **Pierluigi Cocchini**, responsabile della *Guida Birre d'Italia* per Abruzzo, di "produzione brassicola artigianale: la scommessa locale".

C'è sempre stato uno stretto legame tra i produttori artigianali di birre e le materie prime del territorio: dalle mele locali, alle arance della costa dei Trabocchi, dalle erbe spontanee ai cereali antichi, la lista degli ingredienti utilizzati è lunga e variegata. (Largo Iavicoli, San Vito Chietino, ore 22,30).

Inoltre, le Guide del Gusto del Gal Maiella Verde proporranno una serie di itinerari alla scoperta dell'identità enogastronomica abruzzese attraverso una degustazione-inchiesta di 10 prodotti bandiera dell'Abruzzo Citeriore, tra cultura popolare e diversità agricola.

Ancora a San Vito, nel borgo antico e sulla bella passeggiata che si affaccia sull'Adriatico sarà allestito il Mercato del Gusto. Ogni sera, dalle ore 18,30 alle ore 24,00, saranno presenti gli artigiani che rappresentano alcune dell'eccellenza agroalimentare del litorale teatino e del

territorio collinare retrostante e che si contraddistinguono per la ricerca della qualità. Appuntamento rinnovato anche con i classici cibi di strada abruzzesi con piatti della tradizione marinara sanvitese, pizze, panini da aMare, salumi, formaggi, i tradizionali “celli pieni” e le birre artigianali.

Per la rassegna “Casa delle Parole”, la chiesa di San Francesco, si parlerà di valorizzazione del territorio e memoria storica nel corso della presentazione del progetto Sulla Linea Gustav. Il cammino della memoria fra storia e promozione dei territori che promuove un percorso cicloturistico e pedonale che ripercorre i luoghi abruzzesi che furono al centro della Seconda Guerra Mondiale.

Ne parlanno **Paola Natale**, studiosa e **Mario Rainaldi**, architetto e responsabile del War Museum Rolando Giampaolo di Castel di Sangro (Casa delle Parole, San Vito Chietino, ore 20).

Successivamente, partendo dall’analisi di dati impietosi che evidenziano come dei 300 milioni di tonnellate di plastica prodotte ogni anno, tra i 5 e i 13 milioni finiscono in mare, sarà presentato il volume *Un’onda di plastica* di **Silvio Greco** e **Raffaella Bullo**. La plastica è ormai entrata nel nostro ciclo alimentare, perché le microplastiche vengono ingerite dai pesci e quindi anche da noi e sta provocando un impatto ambientale grave, causa la cattiva gestione dei rifiuti a terra. Sarà presente l’autrice Raffaella Bullo che dialogherà con **Cinzia Scaffidi** (Casa delle Parole, San Vito Chietino, ore 21,30).

Attenzione anche a bambini e ragazzi che potranno conoscere a Cala lenta Kids, il mare e i pesci attraverso laboratori artistici e di manipolazione, in collaborazione con il centro di educazione ambientale Terracoste.

A Ortona, il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, propone (Largo del Teatro Tosti, sulla passeggiata Orientale, dalle 19) una serata a tinte rosa, con degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali, in particolare del Cerasuolo d’Abruzzo che sarà proposto in abbinamento con la pizza e le specialità marinare. Il tutto condito da musica dal vivo e da una scenografia d’eccezione.

In programma anche la degustazione (Enoteca Regionale, Palazzo Corvo, ore 19) “L’anima bianchista abruzzese” per approfondire, grazie al racconto del giornalista **Alessandro Brizi**, le varietà a bacca bianca dei vini d’Abruzzo che hanno recuperato terreno, conquistando notorietà e mercato. Oltre al trebbiano, infatti, molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le uve pecorino, passerina, cococciola e montonico. In questa degustazione si potrò degustare una selezione di vini bianchi ottenuti da questi vitigni autoctoni, che hanno dato grandi risultati coniugando freschezza, eleganza e longevità.

Muovendo verso sud, tappa a Vasto per Brodetto e Contorni, l'iniziativa che esalta uno dei piatti identitari della costa teatina e della città marinara, il brodetto di pesce, un piatto che si confonde e si interseca con la storia della città e dei suoi abitanti con diversi ristoranti vastesi che aderiscono all'iniziativa proponendo dei menu "a tutto brodetto".

In programma anche la rassegna "A tavola sulla Costa dei Trabocchi" con alcuni tra i migliori ristoranti e trabocchi della costa teatina che ospiteranno pranzi e cene tematiche con menù degustazione improntati alla tradizione marinara abruzzese e di questo tratto di costa.

Cala Lenta, la manifestazione che unisce i comuni della costa trabocchi, è ideata ed organizzata da Slow Food Lanciano con la compartecipazione della Camera di Commercio di Chieti-Pescara, il sostegno di Flag Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, Comune di San Vito Chietino e la collaborazione di Bper, Gal Costa dei Trabocchi e Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria, che tornerà ad animare, per la sua decima, uno dei litorali abruzzesi più suggestivi.

"Quanta identità nascosta in quelle antiche macchine da pesca, da sempre capaci di resistere al mare! Quanta potenza celata in quel gesto rituale che evoca storie lontane! Correva l'anno 2004 e la bellezza dei trabocchi, aggrappati alla costa e protesi verso il mare, all'epoca perlopiù abbandonati, ci portò a pensare che da quel sistema intricato di assi, pali di legno, funi e reti, si poteva, partire per raccontare un territorio e per rileggere, con gli occhi della modernità, la storia dei pescatori della costa teatina – racconta in una nota **Raffaele Cavallo**, ideatore di Cala Lenta e componente del Collegio dei Garanti di Slow Food Italia – . Cala Lenta, nasce da questa intuizione. Da allora sono passati quindici anni e ben dieci edizioni. E se da un lato i protagonisti identitari della manifestazione sono stati e sono i trabocchi, dall'altro, sono cresciute nel tempo, diventando sempre più ricche di interessanti contenuti, le iniziative messe in campo volte alla valorizzazione della piccola pesca e alla promozione della Costa dei Trabocchi. Un ringraziamento va a tutti coloro, enti pubblici e privati, amministratori illuminati e dirigenti entusiasti, fiduciari e soci Slow Food instancabili. Grazie a tutti coloro che hanno creduto, sostenuto e collaborato, oggi e, in passato, alla realizzazione di questo grande progetto che ha scommesso, prima di altri, su questo tratto di litorale abruzzese. Una manifestazione capace di arrivare, per potenza e completezza del racconto, anche sulle cronache internazionali e ritenuto importante volano di crescita da autorevoli commentatori".

Per favorire la partecipazione all'iniziativa, ospitata nel centro storico di San Vito, sarà disponibile un servizio di bus navetta gratuito, in partenza dal parcheggio dalla stazione ferroviaria di San Vito Marina, nei tre giorni della manifestazione, dalle 19 alle 24.