



“MEDITERRANEA”, UN VIAGGIO TRA SAPERI E SAPORI AL GUSTO DELLA SCOPERTA

20 Giugno 2018 

PESCARA – Si inaugura alle 18,30 di venerdì 22 giugno la XXXIII edizione di Mediterranea, la fiera agroalimentare più longeva d’Abruzzo che, quest’anno, apre le porte ad una serie di novità. Già dal pay off del logo rinnovato si evince un cambio di rotta.

Il connubio turismo ed enogastronomia diventa il traino per la promozione del territorio ed è per questo che all’area espositiva tradizionale, dedicata ai produttori abruzzesi, si affiancano le associazioni e gli enti di promozione ma, soprattutto, i poli museali che allestiranno il padiglione con gli oggetti di punta, espressione dell’identità abruzzese.

“Torniamo a Pescara dopo aver portato lo scorso anno Mediterranea e i nostri produttori nella piazza di Milano. Lo facciamo per puntare sul binomio cucina e turismo. Le nostre bellezze regionali non sono delocalizzabili – dice **Carmine Salce**, vice presidente della Camera di Commercio di Chieti Pescara – Il 2019 è l’anno del cibo ed abbiamo deciso di investire ancora di più sulla nostra fiera più longeva, Mediterranea, arricchendola con tantissimi appuntamenti. Da quello organizzato con Assonautica Nazionale per il trentennale del Porto Turistico Marina di Pescara agli eventi storico-culturali. Sono 38 gli espositori e tante le collaborazioni prestigiose: da quella con l’Istituto Alberghiero Turistico De Cecco ai poli museali fino ai massimi esperti di cibo, tra cui **Lorenzo Palazzoli** che venerdì alle 22,00 ci spiegherà le proprietà anti-ossidanti dei fiori eduli in cucina”.

“Abbiamo ritenuto di cogliere l’occasione della nostra più importante manifestazione per commemorare il nostro amato presidente **Daniele Becci** scomparso prematuramente da meno di sei mesi intitolandogli il Padiglione espositivo che, da questo sabato, si chiamerà appunto Padiglione Espositivo Daniele Becci”.

“La Regione crede molto in questo genere di manifestazioni capaci di mixare ingredienti artistici, enogastronomici e culturali. Iniziative come Mediterranea sono fondamentali perché servono su un piatto i punti di forza del nostro territorio”, dice **Giorgio D’Ignazio**, assessore al Turismo della Regione Abruzzo che sarà presente alla manifestazione con un proprio stand dal momento.

Tra gli eventi clou il cooking show dell’Istituto De Cecco (venerdì 22 giugno alle ore 20,30) ed il Salotto Culturale (domenica 24 giugno alle ore 18,30) condotto da **Simone D’Alessandro** sui dieci luoghi comuni da sfatare sull’Abruzzo.



“Organizzeremo una serata giovane e marinara grazie alla collaborazione che ci unisce da anni con l’ente camerale – dice la dirigente dell’Alberghiero **Alessandra Di Pietro** – Abbiamo molto apprezzato questo binomio enogastronomia e turismo come fatto culturale importante dato che gioca un ruolo decisivo per i viaggiatori. Il menu che proporremo ripercorre la storia marinara con una competizione sul primo e secondo piatto di fronte ad una giuria di tre penne prestigiose. Il premio, offerto dall’ente camerale, sarà uno stage formativo per il ragazzo più di talento”.

“In questi tre giorni porteremo al Padiglione ben 20 teche dedicate alle botteghe artigiane che nonostante la crisi continuano a pullulare di talento e creatività”, ha aggiunto **Silvia Moretta**, curatrice d’arte dell’Ente Mostra Artigianato Abruzzese.

Per il presidente della Fondazione Museo delle Genti d’Abruzzo **Roberto Marzetti**, “questo coinvolgimento dà a noi un senso, dato che si dibatte da sempre se restare in un luogo del passato oppure se collocarsi nella realtà attuale. Con questa compartecipazione teniamo viva la storia proiettandoci nel futuro, oggi più che mai ricco grazie al riconoscimento del polo delle Genti come sito di rilevanza europea e la costituzione di una rete con il Museo del Mare e il Museo Cascella”.