

“PRODOTTO TOPICO”, A SAN GIOVANNI IN VENERE DI FOSSACESIA IL MENÙ DEI VINCITORI



22 Settembre 2018

FOSSACESIA - La scorsa estate sono state organizzate sette finali di area del Prodotto tipico: a San Salvo, Casalbordino, San Martino in Pensilis, Casacanditella, Celenza sul Trigno, Agnone e Scapoli. Durante le quali sono stati selezionati dalla Giuria (presieduta da **Raimondo Pascale**) 30 prodotti finalisti (4 per ogni tappa più 2 ex aequo), che poi hanno gareggiato per aggiudicarsi i 4 titoli di Primo, Secondo, Dolce e Prodotto tipico italiano nella finalissima, che si è disputata al Bosco di Don Venanzio di Pollutri.

Dove, per la cronaca, hanno vinto: il Primo piatto al baccalà di Altino, per la categoria primi; il fegatello di agnello di Agnone per la categoria secondi; lo yogurt di Roccaspinalveti per la categoria prodotti; il bocconotto di Pollutri per la categoria dolci.

I quali, al Parco dei Priori di San Giovanni in Venere a Fossacesia, domani 23 settembre, proporranno il menù dei vincitori, che sarà offerto ai colleghi produttori, agli amministratori ed ai giurati della Rete.

La conviviale si farà a pranzo, dopo la quale sarà reso noto il Regolamento della VI edizione del 2019, che presenterà molte novità, tra cui il tentativo del Prodotto tipico di entrare nel Guinness dei primati.

Il promotore **Orazio Di Stefano** in una nota esprime un caloroso ringraziamento al sindaco di Fossacesia **Enrico Di Giuseppantonio** per aver messo a disposizione di questo ultimo evento del 2018 uno dei siti più belli e significativi della Costa dei trabocchi e dell’Abruzzo intero: la magica ed antichissima area di San Giovanni in Venere.