

## PRODOTTO TOPICO, LA VI EDIZIONE SI CHIUDE CON IL SOGNO DI BATTERE IL RECORD DELLA TAVOLATA PIÙ LUNGA AL MONDO

30 Settembre 2019



FOSSACESIA - La VI edizione del Prodotto tipico, iniziata alla Marina di San Salvo lo scorso 13 luglio, si è conclusa sabato 28 settembre al Parco dei Priori a Fossacesia (Chieti), nell'area panoramica dell'Abbazia di San Giovanni in Venere, dove sono stati premiati i vincitori selezionati nelle sei tappe estive di questa edizione.

I premiati, oltre a ricevere la pergamena che li ha dichiarati tali, hanno preparato il menù dei vincitori così composto: panelle alla ventricina di Scerni; cavatello in guazzetto di Vasto e pasta alla mollica di San Martino in Pensilis; ciff e ciaff di ventricina e cous cous del Marocco (che si è aggiudicato anche il primo posto tra i prodotti esteri); bocconotto di Pollutri e genzianotto di Ripateatina.

Prima del pranzo tipico, i presenti si erano riuniti per prendere atto del Regolamento della prossima edizione, che prevede a metà luglio una "quattro giorni" (con cento prodotti tipici, gastronomici ed etnico-artigianali) sul lungomare di San Salvo; dopo il ferragosto la finalissima ad Agnone; nei sabati intermedi le finali di area presso i Comuni che si

candideranno entro la primavera prossima.

Alla suggestiva cerimonia erano presenti gli assessori **Tonino Marcello** di San Salvo, **Maura Sgriguoli** di Fossacesia e **Antonio Di Martino** di Pollutri, oltre ovviamente al sindaco di Fossacesia **Enrico Di Giuseppantonio**.

Di Giuseppantonio ha ribadito la disponibilità del suo Comune per progetti di promozione del turismo enogastronomico, in cui è impegnata la Comunità del Prodotto tipico.

Il promotore **Orazio Di Stefano**, nel corso della riunione dei produttori, ha auspicato che il 2020 possa essere l'anno buono in cui concretizzare l'idea lanciata da **Michele Daniele** di battere il record mondiale (world guinness record) della tavolata (topica) più lunga del mondo.