VirtùQuotidiane

ROSSO MA NON TROPPO: A FRANCAVILLA SI CELEBRA IL POMODORO A PERA D'ABRUZZO

20 Luglio 2017

FRANCAVILLA AL MARE – Torna a Francavilla al Mare (Chieti) Rosso ma non troppo, il festival che celebra il pomodoro a pera d'Abruzzo.

Sabato e domenica prossimi, piazza Adriatico, piazza Sant'Alfonso e l'intera zona Asterope si animeranno di spettacoli, incontri e iniziative golose per celebreare l'ingrediente principe della dieta mediterranea.

L'evento nasce dalla volontà dell'amministrazione comunale di valorizzare una delle colture d'eccellenza della zona e di tutta la regione Abruzzo.

Show cooking, mercato del pomodoro con gli operatori di Terra Amica e del Consorzio dei produttori del pomodoro a pera d'Abruzzo, Street Food, aperitivi tematici, artisti di strada, musica, spettacoli per un week end ricco di appuntamenti.

Sia sabato che domenica, dalle 19 alle 24 pomodoro in piazza e street food, in vetrina per due giorni i produttori di pomodoro a pera d'Abruzzo e alcune delle migliori tradizioni gastronomiche regionali. Aree ristoro dove assaggiare il pomodoro nelle combinazioni più appetitose e tante altre specialità regionali.

Alle ore 20 di entrambe le serate "Tomato Music – Artisti di strada": sul palco musica e intrattenimento con la band The Travellers Hope e **Fabrizio Stella** con la sua orchestra, mentre nell'area dell'evento si alterneranno artisti di strada e spettacoli circensi.

Alle ore 19 "Passata di pomodoro collettiva": la produzione della passata di pomodoro costituisce una tradizione che nelle famiglie abruzzesi si tramanda da generazioni. Sarà allestita per l'occasione un'area in cui la cooperativa La Francavillese mostrerà e guiderà i partecipanti nell'antica tradizione italiana di produrre la passata in casa, da utilizzare poi durante l'inverno. A partire dalla stessa ora, "Notte rossa dei saldi" a cura dell'associazione Commercianti Asterope.

Solo sabato alle ore 22 il "Pomodoro Quizi Show", una speciale versione del gioco a quiz "Il Cervellone", dedicata al pomodoro, per coinvolgere grandi e piccini.

Sabato alle 18 in piazza Adriatico trekking urbano che coniuga sport, arte, gusto e voglia di scoprire gli angoli più nascosti di Francavilla. Attraverso un itinerario ideato per l'occasione, l'associazione Angeli Custodi, in collaborazione con l'Happy Run, accompagnerà i partecipanti, attraverso un percorso che si snoderà da piazza Adriatico, Villanesi e il lungomare nord, con arrivo al punto vendita dell'azienda agricola "Leonzio Marco".

Alle ore 21 performance del maestro gelatiere **Ida Di Biaggio** della Gelateria Novecento di Pescara, che seleziona da sempre le singole materie prime per trasformarle in un alimento sano e buono. La valorizzazione del territorio le valgono il titolo di Questore di Pescara dell'Accademia Italiana Gastronomica Storica. Attiva nella formazione di giovani leve, è presidente della Conpait Gelato.

Alle 20,30 "Pomodoro a Pera made in Abruzzo", degustazione per conoscere storia, coltivazione e utilizzo, con degustazione comparata con altre tipologie di pomodoro.

Domenica alle 18 da piazza Adriatico parte "Pomobike ruraltour", passeggiata cicloturistica

organizzata dall’associazione “Centro fai da te ciclyng team” alla scoperta del pomodoro a pera d’Abruzzo, con visita dell’azienda agricola “D’Onofrio Luciano”. Alla stessa ora, sempre in piazza Adriatico, “Percorso di sera”, percorso tra arte e natura, dal mare verso la collina di Parco Villanesi, dove l’associazione Le Franche Villanesi accoglierà i partecipanti con musica, spettacoli e letture recitate.

Alle 20,30 “Le diverse consistenze del pomodoro”, viaggio sensoriale alla scoperta del pomodoro a pera d’Abruzzo attraverso diverse consistenze e temperature: fresco, ghiacciato eluquido. Un percorso suggestivo e stimolante che lascerà spazio, alle ore 22, a “Rosso liquido”, laboratorio del gusto con protagonisti i cocktail. **Carlos Casasanta**, esperto di food&beverage, svelerà curiosità e abbinamenti di una selezione di cocktail a base di pomodoro e prodotti locali, a partire dal bloody mary.

Alle ore 21 si cimenta con il pomodoro la chef **Cinzia Mancini**, che dopo aver girato per 15 anni i fornelli di mezzo mondo, ha aperto nella campagna di San Vito Chietino la Bottega Culinaria Biologica.