VirtùQuotidiane

TORNA “MEDITERRANEA” AL MARINA DI PESCARA, L’EDIZIONE 2019 DELLA MOSTRA È TRABOCCANTE DI NOVITÀ

6 Luglio 2019

di Jolanda Ferrara

PESCARA – “Traboccante di novità”, più di un manifesto un programma. Al Marina di Pescara da venerdì 12 a domenica 14 luglio arriva Mediterranea 2019, la più longeva fiera dell’agroalimentare d’Abruzzo, fiore all’occhiello della Camera di Commercio Chieti-Pescara.

Una festa del gusto, il racconto più vero, nobile e popolare del territorio narrato attraverso la forza identitaria dei suoi prodotti e la naturale vocazione – tutta da sfruttare – a coniugare enogastronomia e turismo.

Protagonisti della Mostra molti prodotti bandiera: gli arrosticini di Villa Celiera (Pescara), la ventricina del Vastese, la porchetta, il pecorino di Farindola, il peperone dolce di Altino (Casoli), il meraviglioso mondo delle api, le molte espressioni dell'olio abruzzese, i vini, la birra artigianale (quest'anno solo ed esclusivamente birre abruzzesi in mostra e in vendita) con la quarta edizione del festival Fermenti d'Abruzzo, l'arte bianca dei maestri panificatori di Confesercenti.

E le scenografiche installazioni dei Parchi Maiella e Gran Sasso–Laga, e della Costa dei Trabocchi. Un invito al viaggio nel terroir Abruzzo, biodiversità agricola e alimentare, natura e tradizioni, bellezza e bontà, saperi e sapori.

Per raccontare tutto questo Mediterranea 2019 ha raddoppiato il numero di stand espositivi (ben sessanta), creato isole del gusto e aree street food, organizzato degustazioni inchiesta e minicorsi di cucina portando il discorso su cibo e salute, cibo buono pulito e giusto.

Non a caso la kermesse della Camera di commercio Chieti-Pescara è patrocinata quest'anno da Slow Food Abruzzo e Molise e conta sulle partnership con scuole di alta cucina e chef emergenti. Mediterranea compie la sua rivoluzione e diventa un unico ricco format immersivo , emozionale spettacolare. Un grande e prestigioso contenitore strategicamente collegato con aeroporto e stazione – il Marina di Pescara, terzo porto turistico italiano, Bandiera Blu dal 1990 ininterrottamente – completamente rivoluzionato dall'accurato restyling per l'edizione numero 34.

Tra le novità il tour promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio che attraversa l'Italia alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, luoghi e mestieri legati alla terra e all'olio: il tour farà tappa in Abruzzo proprio a Mediterranea.

Come anticipato a *Virtù Quotidiane* dall'equipe di **Tosca Chersich**, dirigente dell'Area promozione Camera di Commercio Chieti Pescara, la kermesse sarà caratterizzata da nuova allure.

La zona espositiva outdoor divisa in isole tematiche che il visitatore potrà attraversare in maniera immersiva calandosi in un'esperienza multisensoriale e sicuramente suggestiva "andando ben oltre la semplice esposizione di beni di consumo come tradizionalmente inteso".

Saranno allestite aree verdi tra le isole del gusto dove ritrovare odori e sapori dei prodotti in

mostra; due le zone dedicate allo street food come parte di un arcipelago più ampio di isole.

L'indoor, il Padiglione **Daniele Becci**, offrirà ai visitatori uno spettacolo per il palato e per gli occhi, gare di cucina, degustazioni, workshop tematici.

L'ingresso a tutte le attività è gratuito, parcheggio gratuito, orari di apertura 18,30–00,30.

Programma aggiornato su *www.mostramediterranea.it/programma-2019*.

Questo il calendario di massima dedicato ai saperi e sapori di Mediterranea 2019.

Venerdì 12 luglio

ore 18,30-19,30 – Presentazione del progetto e marchio collettivo "Arrosticini d'Abruzzo" e indicazioni utili sulla lettura delle etichette dei prodotti della zootecnica (carni, formaggi, ecc.) a cura dell'Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo
19,30-20,30 – Ventricina del Vastese: storia, proprietà e sapori di un'eccellenza del territorio, a cura di Luigi Di Lello, "Accademia della Ventricina". Con la partecipazione del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
20,30-21,30 – Il Pecorino di Farindola: un tuffo nella storia del formaggio dall'antico sapore nato ai piedi del Gran Sasso vestino, a cura del Consorzio di tutela del Pecorino di Farindola
20,30 in poi, Padiglione Becci , abbinamenti vino -cibo a cura di Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Sabato 13 luglio

18,30-19,30 – Filiera corta amicizia lunga (opportunità sulla vendita diretta), a cura di Pierluigi Pace
19,30-20,30 – Il recupero del Peperone Dolce di Altino: storia di una comunità, a cura di "Associazione di tutela del Peperone dolce di Altino – l'Oasi di Serranelle" (Casoli)
20,30 Pad. Becci in degustazione etichette finaliste del Concorso Enologico Nazionale "Premio Qualità Italia 2019" organizzato da Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento "Leonardo" in Città Sant'Angelo (Pescara)
20,30-21,30 – La conservazione e la valorizzazione della biodiversità agricola nel Parco nazionale della Majella, a cura del dott. **Giuseppe Marcantonio** e del dott. **Marco Di Santo** – Ufficio Agronomico del Parco
21,30-22,30 – Workshop "Formaggi, Salumi e Birra artigianale: intrecci tra gusto e tatto"

Domenica 14 luglio

18,30-20,30 – Il fantastico mondo delle api, a cura di **Nicola Quattrocelli**
19,30-20,30 – L'agricoltura biologica e biodinamica del territorio Abruzzo, tra cibo e salute; intervento a cura di **Manuel Luciani** (Agricola biodinamica Brioli), **Barbara Scorrano** (Agricola biologica La Giara), dott.ssa **Anna De Antoni** (associazione culturale "Cibo e Salute"); coordina **Dino Paolini**.
20,30-21,30 – Dalla selezione alla trasformazione della materia prima; la Porchetta nell'era moderna, tra tradizione e nuove generazioni, a cura di **Nicola Genobile**
21,30-22,30 – Workshop birra La birra artigianale incontra le eccellenze abruzzesi: gli arrosticini ed il peperone dolce di Altino; degustazione guidata dall'esperto **Alfonso Del Forno** (Unionbirrai)

Appuntamenti in altre aree della Mostra

• Gabriele D'Annunzio e la Costa dei Trabocchi: la vita del poeta divisa tra Pescara e "…Quella catena di promontori e di golfi lunati che dava l'immagine d'un proseguimento di offerte"; documentario realizzato dall'Associazione Culturale Territori Link, diretta dai registi Rai Anna Cavasinni e Fabrizio Franceschelli

• Cerimonia di inaugurazione con degustazione degli Arrosticini d'Abruzzo e i vini del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in collaborazione con l'azienda Spiedì srl. (venerdì)

• 3 serate all'insegna del pane nello stand di Fiesa e Assopanificatori Pasticceri e Confesercenti d'Abruzzo, tra produzioni in laboratorio mobile ed abbinamenti con prodotti tipici, cooking show e show molitorio, nonché il lancio di un nuovo prodotto: l'Abruzzese

• "Sai riconoscere il gusto della nostra terra?" Degustazioni inchiesta sulle tradizioni gastronomiche dell'Abruzzo Citeriore a cura del Gal Majella Verde

• Concorso enologico nazionale con una selezione di vini che hanno partecipato all'evento, vini che sono stati valutati da un panel di degustatori-assaggiatori qualificati; l'enologo **Loriano Di Sabatino**, direttore tecnico del concorso, guiderà le degustazioni in abbinamento alle pietanze preparate dagli chef presenti a Mediterranea 2019

Cooking show all'interno del padiglione

Tre serate per tre contest. Le scuole si confrontano con le pizze abruzzesi della scuola Mecenate e i maestri panificatori di Confesercenti, la cucina tradizionale nell'epoca moderna rivisitata dalle scuole culinarie di Confartigianato e Red Academy, e la pasticceria e gelateria

tipica abruzzese della Confederazione Pasticcieri italiana Conpait e della Confederazione Gelatieri Italiani. Il tutto nel contesto dei prodotti classici regionali: arrosticini, ventricina vastese, pecorino di Farindola, peperone dolce di Altino e l’olio aprutino pescarese.