

“VENTRICINA E BOLLICINE”, GRAN GALÀ A POLLUTRI E PATTO DI AMICIZIA TRA ABRUZZO E MERANO WINE FESTIVAL

20 Agosto 2022



POLLUTRI - “Quest’anno l’Abruzzo avrà un posto d’onore al Merano Wine Festival, all’interno della Gourmet Arena ci sarà uno spazio apposito con le aziende da una parte e un’area show cooking dall’altra, realizzeremo un summit per mettere a confronto Abruzzo e Italia e Nuova Zelanda, oggi leader della sostenibilità in viticoltura”.

Helmut Kocher, patron di una delle più prestigiose manifestazioni enogastronomiche internazionali, sancisce così l’accordo con la Regione che, per la prima volta dopo trent’anni, sarà presente nella prestigiosa kermesse altoatesina.

Lo fa da Pollutri (Chieti), nella Riserva regionale Bosco di Don Venanzio, dove ieri sera è andata in scena la prima serata di “Ventricina e Bollicine”, la manifestazione enogastronomica e culturale ideata dall’Associazione produttori Ventricina del Vastese e

dall'Accademia della Ventricina e supportata dall'Assessorato alle Politiche agricole della Regione Abruzzo. In questa edizione la kermesse si è arricchita di un ulteriore partenariato a partire da Legambiente, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Fondazione del vastese per l'Ambiente e lo Sviluppo Sostenibile, Dmc e Gal della Costa dei Trabocchi.

“Le eccellenze abruzzesi possono andare ovunque nel mondo”, ha osservato **Carlo Dugo**, ambasciatore italiano Concours Mondial de Bruxelles, “ho un’esperienza con almeno 54 paesi e tutti quanti chiedono eccellenze italiane e in particolare dell’Abruzzo. L’abbinamento con le bollicine è stato già ‘approvato’ da 40 giudici internazionali che hanno giudicato lo Champagne rosè il miglior prodotto da affiancare alla Ventricina”

“Non usiamo alcun tipo di conservante, solo sale, peperone in polvere, seme di finocchio e chi vuole pepe nero. La carne viene tagliata al coltello, quindi non viene macinata, sfibrata o riscaldata dal tritacarne. Lunga stagionatura e produzione consentita in 35 comuni”, ha ricordato **Stefano Di Fiore**, presidente dell’Associazione dei produttori della Ventricina.

“La strada che abbiamo tracciato”, ha chiosato **Emanuele Imprudente**, vice presidente della Regione e assessore all’Agricoltura, “è quella di agricoltura sostenibile, anche la nuova programmazione comunitaria tiene al centro questo aspetto come valore generale”.

Al Gran Galà che ha visto il famoso insaccato, sia a crudo nella sua purezza che protagonista di alcuni piatti espressi, in abbinamento ai vini e alle bollicine abruzzesi, una giuria ha anche decretato il miglior abbinamento.

Visita a sorpresa, prima dell’inizio, del critico gastronomico **Luigi Cremona**, reduce dalla manifestazione Virtù Estive che a Teramo ha proposto dieci giorni di enogastronomia proprio a tema sostenibilità.

LE FOTO















































































