



A SCERNI SI CELEBRA LA VENTRICINA DEL VASTESE E IL SUO INCONTRO CON LE BOLLICINE ABRUZZESI

4 Agosto 2020 

SCERNI – Tutto pronto a Scerni (Chieti) per la seconda edizione di Ventricine&Bollicine d'Abruzzo, in programma mercoledì e giovedì, 5 e 6 agosto dalle 18,30 nella Piazza Giuseppe de Riseis, con repliche a Torino di Sangro Stazione e Pollutri a fine agosto, rispettivamente il 28 e 31 prevedendo anche tappe sulla Costa dei Trabocchi.

L'iniziativa è portata avanti dall'Accademia della Ventricina del Vastese presieduta da **Luigi Di Lello** ed è supportata dal contributo dell'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo e dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara.

In tempi record è stato possibile impostare un evento all'aperto in grado di assicurare l'osservanza delle regole anti Covid garantendo il distanziamento e limitando il numero di accessi.

Con Ventricine&Bollicine d'Abruzzo Scerni diventa un "salotto del gusto" capace di accogliere nell'entroterra gli utenti costieri. Momenti enogastronomici si alterneranno a pause culturali con 2 seminari.

Il primo sulle differenze tra le famose ventricine del vastese e quelle teramane-aquilane, 5 agosto alle ore 18,30 presso la Casa di San Panfilo. Titolo del convegno "Ventricine a confronto" moderato dalla giornalista enogastronomica e comunicatrice esperienziale **Jenny Viant Gómez**, tra i relatori **Enrico Fracassa**. A seguire degustazione e intrattenimento musicale.

Il 6 agosto, sempre alle 18,30, sarà il turno del secondo incontro culturale. La tavola rotonda "Ventricina e salumi: aspetti nutrizionali" moderata da **Stanislao Liberatore** giornalista e maestro assaggiatore Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), con la presenza della giornalista **Mara Nocilla** del *Gambero Rosso*, **Angelo Cappuccio**, Consorzio Tutela Suino Razza Casertana, **Francesca Di Meco**, biologa nutrizionista e **Donato Campolieti**, direttore Cia Molise.

Tra gli obiettivi della manifestazione c'è la volontà di far apprezzare la versatilità e contemporaneità delle ventricine, che si rivelano idonee all'abbinamento con il vino, ma anche capaci di valorizzare le potenzialità dei territori in cui vengono consumate.



Grande soddisfazione per l'iniziativa è stata espressa dagli esponenti istituzionali che hanno partecipato alla conferenza stampa di presentazione oggi a Pescara.

Lido Legnini, vicepresidente della Camera di Commercio Pescara-Chieti, ha sottolineato il ruolo del sistema camerale nel sostegno al tessuto produttivo in un momento così cruciale in cui le iniziative di valorizzazione fanno emergere una nuova consapevolezza e una crescente attenzione alla qualità delle proposte.

Di analogo tenore gli interventi degli esponenti della Regione Abruzzo **Tito Cieri**, della segreteria vicepresidenza Assessorato Politiche Agricole, che ha sottolineato il ruolo dei Distretti del Cibo e lo stanziamento da parte del Mipaf di ben 300 milioni di euro a sostegno delle tipicità; da parte sua **Sabrina Bocchino**, consigliera regionale, ha voluto rimarcare l'importanza di lavorare uniti per un obiettivo comune a sostegno del territorio andando oltre gli schieramenti politici di appartenenza.

Silvio Di Virgilio in rappresentanza del sindaco di Pollutri e il sindaco di Scerni **Alfonso Ottaviano** hanno ribadito la soddisfazione per lo svolgimento dell'evento nei loro comuni. Ottaviano ha posto l'accento sulla necessità di enfatizzare i pregi della produzione spumantistica locale.

Aspetto confermato e spiegato dal produttore **Franco d'Eusanio; Giuseppe Di Marco** presidente di Legambiente Abruzzo e Dmc Costa dei Trabocchi ha espresso soddisfazione per la capacità dell'evento di fondere i concetti di qualità ambientale con quella enogastronomica; inoltre ha rimarcato l'esigenza di proporre nuovi modelli di fruizione territoriale non solo riconducibili ai pregi delle aree protette.

Ventricine&Bollicine d'Abruzzo 2020, edizione anti-Covid, è il frutto della sinergia tra tanti attori: Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, Dmc Costa dei Trabocchi, la Pro Loco con le associazioni del territorio e altri operatori.

Le cantine partecipanti sono Vini Fantini, Chiusa Grande, Jasci&Marchesani, Dora Sarchese ed Eredi Legonziano. Contributo del Movimento Turismo del Vino Abruzzo.

L'evento avrà ampia diffusione sui social seguendo gli hashtag #ventricineebollicine o #ventricinaebollicine.

Informazioni ulteriori scrivendo a info@ventricina.com o contattando l'infoline 339-3086378 o



360-57662.