

9 Luglio 2018

VASTO - Vasto (Chieti) si veste a festa per celebrare il salume abruzzese più famoso: è tutto pronto attorno a Palazzo D'Avalos per il Festival della Ventricina del Vastese, che prende il via giovedì 12 luglio con il "taglio della prima fetta", e andrà avanti fino a sabato 14 con un coinvolgente expo, una prelibata Area Ristorazione e un cartellone di eventi ed iniziative pensati per richiamare un pubblico di grandi e piccini, all'insegna del gusto, della conoscenza e del divertimento.

Il tutto con un testimonial d'eccezione: **Edoardo Raspelli**, giornalista e critico enogastronomico, presente nella giornata di giovedì, che nel chiostro di Palazzo D'Avalos condurrà uno show alle 21,30 con la partecipazione dello chef stellato **Peppino Tinari**, protagonista di un cooking show, insieme ad esperti come **Massimo Di Cintio**, **Emiliano Giancristofaro** e **Mimmo D'Alessio**.

La ventricina del vastese, il buon cibo e il buon bere saranno i protagonisti assoluti del Festival. Nel Percorso del Gusto saranno in totale trentacinque i produttori presenti in piazza L. V. Pudente: in primo luogo i nove di ventricina, veri e propri top producer del prelibato insaccato, nonché membri dell'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese che promuove l'evento.

Con loro, ventisei di altre eccellenze dell'enogastronomia abruzzese: grani antichi, peperone dolce di Altino, formaggi, miele, tartufo, olio, aglio rosso di Sulmona, vino, birra artigianale, dolci tipici (bocconotti di Castel Frentano, sise delle Monache, sfogliatelle di Lama dei Peligni, tarallucci e mostaccioli), liquori e caffè. Tutte queste prelibatezze si potranno acquistare negli stand e gustare nell'Area Aperitivo allestita in piazza, con comodi punti di appoggio, tra chiacchiere e relax, calici di vino delle dieci cantine vastesi selezionati e proposti dall'Associazione Italiana Sommelier e bicchieri della migliore birra artigianale abruzzese.

Nell'Area Ristorazione in piazza del Popolo, invece, sarà possibile accomodarsi e farsi conquistare da piatti ideati e realizzati al momento dagli stessi produttori di ventricina: pallotte cace e ove con ventricina dolce, panelle di mais con peperoni arrosto e ventricina, ravioli di ventricina, sagne "a lu cutteur" di Castiglione Messer Marino con ventricina e polvere di peperone dolce, polpa di ventricina dolce spadellata alla "vissor". Previsto anche un menu bambini con pasta al pomodoro e panino di ventricina. Per chi ha problemi di intolleranza, ci sarà anche un'isola gluten free con panini e altre delizie.

Il Festival sarà anche un momento di conoscenza: nei tre giorni, infatti, sono in programma laboratori di analisi sensoriale dedicati alla Ventricina, con maestri assaggiatori come

**Giorgio Suriani e Antonio Di Caro**, un'affascinante mostra con documenti storici a cura di **Luigi Murolo**.

Molto ricco il panorama dei convegni: a quello inaugurale parteciperanno **Francesco Menna**, sindaco di Vasto, **Dino Pepe**, assessore regionale all'Agricoltura, **Dino Mastrocola**, rettore Università di Teramo, **Giampaolo Colavita**, Università degli Studi del Molise, **Michele Piccirilli**, presidente Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, **Loredana Pietroniro**, responsabile Educazione Slow Food Abruzzo Molise e **Mara Nocilla**, giornalista Gambero Rosso.

Da non perdere il 13 luglio la presentazione del libro del giornalista **Umberto Braccili** con **Luigi Nigliato**, presidente del Banco Alimentare dell'Abruzzo, e don **Luca Corazzani**, direttore della Caritas Chieti-Vasto, e la presentazione della mostra con **Luigi Murolo** e **Raimondo Pascale**, di Slow Food, mentre sabato 14 si parlerà di aspetti nutrizionali della ventricina con **Lorenzo Russo** e **Francesco Granchelli**.

E conoscenza sarà anche il walking urbano tra i monumenti di Vasto, in collaborazione con le associazioni Walking Vasto e Asd Runners Casalbordino, e le visite guidate a Palazzo D'Avalos. Divertimento, infine, con il concerto del Contemporary Vocal Ensemble del Conservatorio di Pescara diretto dal maestro Angelo Valori, venerdì 13, e i Bagg in concerto, sabato 14, entrambi in piazza del Popolo.

Il Festival, infine, sarà un evento sociale, contro lo spreco: il cibo avanzato nelle tre serate sarà distribuito alla mensa dei poveri di Vasto gestita dalla Caritas mediante il Banco Alimentare dell'Abruzzo.

Il Festival è promosso dall'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, il sodalizio che mette insieme i top producer del territorio, in partnership con Comune di Vasto, Regione Abruzzo, Bcc Sangro Teatina, Camera di Commercio Chieti Pescara, Slow Food Abruzzo Molise, Ais Abruzzo, social partner Banco Alimentare dell'Abruzzo, e con il patrocinio di Confartigianato Chieti, Gal Maiella Verde e Gal Costa dei Trabocchi.

## ESPOSITORI

### Ventricina

Accademia della Ventricina – Scerni  
Azienda Agricola “La Noce” – Montazzoli  
Bontà Di Fiore – Fresagrandinaria

Boutique della Carne - Castiglione Messer Marino  
Di Paolo Salumi - Furci  
Il Biancospino - Carunchio  
Salumificio La Genuina - Carunchio  
Ventricina & Dintorni - Roccaspinalveti  
Ventricine Racciatti - Furci

## **Altre delizie**

Terra Nobile Farine & Co. - Atessa  
Azienda Agricola "La Tavola dei Briganti" - Altino  
Apicoltura Tieri - Tornareccio  
Azienda Agricola "La Bruna" - Carunchio  
Azienda Agricola "La Selvotta" - Vasto  
Associazione Tartufai della Majella - Guardiagrele  
Aglio Rosso di Sulmona - Sulmona  
Frantoio Olearius - Cupello

## **Vino**

La Selvotta  
Jasci e Marchesani  
Jasci Donatello  
Fontefico  
Soc. coop San Michele Arcangelo  
Terre d'Erce  
Terre del Tosone  
Celenza  
Del Casale Sergio  
La Palombara  
Cantina sociale San Nicola Pollutri

## **Birra Artigianale**

Birrificio Maiella - Pretoro

## **Dolci**

Bucci La Bottega del Bocconotto - Castel Frentano

Pasticceria Palmerio - Guardiagrele  
I segreti di Donna Anna - Lama dei Peligni  
DegustiAmo - Vasto

**Liquori**

Scuppoz - Campli

**Caffè**

Gemelli Caffè - Atessa

**Gluten Free**

Natural Bistrot - Lanciano