

AL VENTRICINA DEL VASTESE DAY LA REGINA DEI SALUMI ABRUZZESI È ANCHE DA BERE

15 Dicembre 2017

di **Redazione**



GUARDIAGRELE – Tutto pronto a Guardiagrele (Chieti) per il Ventricina del Vastese Day, la giornata che celebra il re, anzi la regina, dei salumi abruzzesi, in programma domani, sabato 16 dicembre.

È il salume della festa e dell'amicizia: un tempo, infatti, si "apriva" nelle occasioni conviviali più importanti dell'anno. Oggi, in virtù di una lunga tradizione e dell'appassionato lavoro di vari produttori attivi nella zona a cavallo tra Abruzzo e Molise, la Ventricina del Vastese è tra i più ricercati e succulenti salumi abruzzesi.

Per valorizzarla al meglio, dopo il riconoscimento di Presidio Slow Food, i “top producer” hanno dato vita all’Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che debutterà ufficialmente sabato 16 dicembre 2017 a Guardiagrele (Chieti), in occasione del Ventricina del Vastese Day.

L’evento, promosso dalla stessa associazione che volentieri ha accolto l’invito del dinamico Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese, gode del patrocinio del Comune di Guardiagrele, Regione Abruzzo e Camera di Commercio di Chieti, ed è stato pensato sia per presentare i nuovi percorsi di valorizzazione della ventricina, sia per farla conoscere al grande pubblico con una giornata all’insegna di conoscenza e degustazione.

IL PROGRAMMA

Ore 10.00 – Cinema Garden, largo Pignatari

“Ventricina del Vastese: promuovere un prodotto, promuovere un territorio”
Presentazione dell’Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese

Intervengono:

- Michele Piccirilli, presidente
- Piergiorgio Greco, giornalista

Ore 10.30

“La Ventricina del Vastese: buona, sana, sorprendente”
Riflessioni e suggestioni su un’eccellenza che riassume la cultura di un territorio

Saluti istituzionali:

- Michele Piccirilli, presidente Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese
- Simone Dal Pozzo, Sindaco di Guardiagrele
- Dino Pepe, Assessore all’Agricoltura Regione Abruzzo
- Gianfranco Marsibilio, presidente Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese

Interventi:

- Mimmo D’Alessio, gastronomo e Accademico della cucina
- Gino Primavera, consiglio di amministrazione Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese
- Lorenzo Russo, esperto di Dietoterapia
- Giorgio Suriani, maestro assaggiatore Onas, Guida del Gusto

Coordina:

– Rossano Orlando, giornalista *Il Centro*

Ore 11.45

“Ambasciatori della Ventricina del Vastese: persone per esaltare un’eccellenza”
Consegna dell’onorificenza a Peppino Tinari, chef stellato ristorante Villa Maiella

Ore 12.00

“Aperitivo finger food: la Ventricina che stuzzica i palati, l’eleganza dei vini abruzzesi”
A cura dello chef Peppino Tinari. Degustazione di vini a cura del Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo ed Enoteca Regionale d’Abruzzo

Ore 17.30 – Ente Mostra dell’Artigianato Artistico Abruzzese, via Roma n. 28

“La regina rossa della tavola”

- Show cooking con Luigi Di Lello, agriturismo Fattoria dell’Uliveto, Scerni
- Degustazione di una prelibatezza a cura del ristorante Fuori Comune, Guardiaagrele

“La ventricina... da bere!”

Drink ideato e realizzato dal barman Nunzio Di Paolo, coautore con Gino Primavera del volume “Bevo la foglia”

Durante tutto il giorno sarà possibile acquistare la ventricina dai produttori dell’associazione.