

CALA LENTA, A LEZIONE DI CUCINA SLOW SULLA COSTA DEI TRABOCCHI

2 Giugno 2017

di **Redazione**



ORTONA – Da Ortona a Vasto, toccando San Vito Chietino e Fossacesia per promuovere lo straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina e portare all’attenzione del grande pubblico le problematiche legate alla salvaguardia del mare.

“Cala Lenta”, il grande evento itinerante, organizzato da Slow Food Lanciano, continua ad animare i comuni della Costa dei Trabocchi fino a domenica 4 giugno.

Di seguito il programma di sabato 3 giugno, con tutto quello che c’è da fare.

A San Vito Chietino, alla scuola di cucina ReD Academy, sono tre le lezioni in programma. Alle

10,30, c'è lo chef **Moris Fortunati** del ristorante L'Angolino da Filippo di San Vito Chietino che presenterà la sua "Pescatrice alla cacciatore", alle 15, 00, lo chef **Francesco D'Angelo** del ristorante Essenza di San Vito Chietino proporrà un intrigante "risotto carnaroli, seppia stufata e gel di piselli", mentre alle 17, 30 **Antonio Di Leandro** della Trattoria Adriatica di San Vito Chietino preparerà il "filetto di sgombero con pomodorini, capperi e olive al profumo di finocchietto selvatico" (Info e prenotazioni 0872-633424).

Ancora a San Vito, nel borgo antico e sulla bella passeggiata che si affaccia sull'Adriatico sarà allestito il Mercato del Gusto.

Ogni sera, dalle ore 19,00 alle ore 24,00, saranno presenti gli artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare del litorale teatino e del territorio collinare retrostante e che si contraddistinguono per la ricerca della qualità, ma sarà anche possibile gustare i cibi di strada abruzzesi.

Previsti anche i Laboratori del Gusto curati da **Ermanno Di Paolo**, docente dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria dal titolo "Chi pesca trova! L'originale "brodetto" di pane, pesci e pomodoro" (ore 18.30) e "Chi pesca trova! L'originale "brodetto" di pane, pesci e pomodoro" (ore 21,30).

Sarà possibile partecipare anche agli Itinerari del Gusto dedicati alle migliori produzioni agroalimentari della provincia di Chieti, come salumi, olio e formaggi, a cura della Scuola del Gusto Abruzzo.

Dalle 18,30 alle 22,30, con turni di degustazione, di un'ora, una Guida del Gusto accompagnerà i presenti dai produttori delle eccellenze del territorio per scoprirne i segreti e gli abbinamenti, in una sorta di laboratorio itinerante alla scoperta delle tipicità. Inoltre, sempre le Guide della Scuola del Gusto Abruzzo, terranno un laboratorio (ore 20,00) per parlare e gustare "caciotta frentana e i vini bianchi autoctoni".

Per la rassegna "Casa delle Parole", la chiesa di San Francesco ospiterà alle 19, una tavola rotonda dal titolo "I grani antichi in Abruzzo: ci sono le possibilità per creare una filiera virtuosa? Produttori, mugnai, panificatori e pastai tra i principali attori della filiera cerealicola rifletteranno ad alta voce sui grani antichi e sulla possibilità che essi rappresentano uno strumento efficace per lo sviluppo sostenibile delle piccole comunità locali, in particolare per quelle comunità per troppo tempo costrette ingiustamente a relegarsi in un'agricoltura marginale, resiliente. Partecipano: **Angelomaria Di Giulio, Venceslao Ruccolo, Lorenzo Cocco, Nicola Zulli, Michele Raspa**.

Ancora a San Vito Chietino continuano le attività programmate all'interno le rassegne Slow Kids (dalle 19,00), con le attività dedicate a bambini e ragazzi per scoprire i segreti del mare e dei pesci che lo abitano e Slow Drink per raccontare il territorio abruzzese anche attraverso il mondo dei cocktail. Domani sera (ore 22,30) appuntamento con L'Abruzzo lab: il bere miscelato con i prodotti abruzzesi, per dimostrare che si possono concepire cocktail con i prodotti del territorio, dai liquori abruzzesi al vino cotto, dal miele al bocconotto frentano.

A Ortona, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, propone (dalle 19,00) nella suggestiva sede dell'Enoteca regionale d'Abruzzo, a Palazzo Corvo (Corso Matteotti, 2, di fronte al Castello aragonese) tre serate di degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali in abbinamento con preparazioni street food a base di pesce proposto dai ristoratori del territorio. In programma, sempre a Ortona, nella sede dell'Enoteca regionale, una degustazione guidata dal titolo "Montepulciano d'Abruzzo Doc 2007, 10 anni dopo" a cura di Fabio Pracchia, redattore della guida Slow Wine (Info e prenotazioni 085.9064024 - 391.3803033 - enoteca.reg.abruzzo@gmail.com).

A Fossacesia sarà possibile visitare aziende agroalimentari nella rassegna "Percorsi di Gusto": aziende agricole, caseifici, frantoi e cantine aprono le porte e si raccontano a turisti ed cultori del cibo buono, pulito e giusto. (Ingressi libero, prenotazione obbligatori - aziende aderenti e contatti sono specificate sul programma della manifestazione www.calalenta.com).

A Vasto torna l'iniziativa che esalta uno dei piatti identitari della costa teatina e della città marinara, il brodetto di pesce, con la rassegna enogastronomica "Brodetto e Contorni" (Per conoscere i menù proposti, i ristoranti selezionati e saperne di più www.brodettoecontorni.it).

Anche sabato 3 giugno, si potranno naturalmente gustare le specialità di mare nei ristoranti della costa e cenare al chiaro di luna sulle ormai note palafitte dell'Adriatico. Accanto ai 7 Trabocchi che hanno aderito alla rassegna, Slow Food Lanciano ha selezionato anche 11, tra le migliori osterie e ristoranti del litorale teatino, che proporranno menù degustazione improntati alla tradizione marinara abruzzese.

Per favorire la partecipazione all'iniziativa, sarà disponibile un servizio di bus navetta gratuito, in partenza dal parcheggio del centro commerciale Thema Policenter di Rocca San Giovanni (nei pressi dell'uscita del casello autostradale di Lanciano) e dalla stazione ferroviaria di San Vito Marina, nei tre giorni della manifestazione, nella fascia oraria tra le ore 19 e l'una.

Cala Lenta è organizzata da Slow Food Lanciano con la compartecipazione della Camera di Commercio di Chieti, il contributo della Dmc Sangro Aventino, nell'ambito di Open Day

Summer progetto della Regione Abruzzo e il sostegno in qualità di sponsor Pastificio Cocco e Banca Popolare dell'Emilia Romagna.