

“CERASUOLO A MARE”: MATERIE PRIME DEL TERRITORIO, INNOVAZIONE E TRADIZIONE IN ABBINAMENTO AI VINI ROSA D’ABRUZZO PER LA PRIMA TAPPA A SILVI

di Marcella Pace



18 Luglio 2022

SILVI MARINA – Pallotte cacio e uova, pizzonte, mortadella di Campotosto, cheesecake al Montepulciano, pecorino di Atri, e tanto pescato locale. Tradizione e novità e soprattutto tante materie prime del territorio hanno caratterizzato i menù che hanno accompagnato i

primi due giorni della estate 2022 di Cerasuolo a Mare.

Venerdì e sabato a Silvi Marina (Teramo) ha preso il via la nuova edizione di Cerasuolo a Mare, la manifestazione organizzata da Confesercenti Pescara, dedicata alle degustazioni del vitigno principe d'Abruzzo, con vista sul mare. Da Silvi è cominciato il cammino itinerante che, seguendo il filo rosa del Cerasuolo d'Abruzzo, durerà per un mese intero e toccherà altre località costiere abruzzesi (Francavilla al Mare, Pescara, Torino di Sangro, Casalbordino, Giulianova) fino all'ultima tappa dal 10 al 12 agosto a Montesilvano dove nove anni fa tutto è iniziato.

“Ho visto tanta partecipazione dei presenti nella tappa di Silvi Marina – commenta a *Virtù Quotidiane* il direttore di Confesercenti **Gianni Tauci** – e parecchia soddisfazione attorno ai menù. Quest'anno hanno aderito 40 cantine vinicole, un numero importante che permette davvero di far assaggiare le tante declinazioni di questo vino, abbinato ai menù preparati ad hoc dalle attività balneari e commerciali che partecipano nelle singole città. Ogni anno vedo sempre di più anche una partecipazione attiva delle aziende vinicole, che apprezzano il fatto che attraverso Cerasuolo a Mare si riesca a raggiungere un grande pubblico”.

A Silvi hanno aderito Waikiki Beach, Hotel Florida, Twenty Beach, Lo Squalo, Elsa Bistrot, Caffè Atene, Lido Venere.

Venerdì 22 e sabato 23 luglio tocca a Francavilla al Mare, dove le serate si svilupperanno in piazza Sant'Alfonso. “Francavilla sarà la prossima tappa – annuncia Tauci -. In questo caso, come anche su Pescara, l'iniziativa è concentrata in un'unica location, più raccolta, con tutti i punti di degustazione da raggiungere con minori spostamenti”.

A Francavilla al Mare i punti degustazione saranno allestiti in nove attività che proporranno sfiziose proposte gastronomiche: Gastronomia Asterope; Caseificio del Trigno; Pizzeria La Presentosa; Pasticceria Napoletana; Central Cafè; Caffè 28; Caffetteria Sant'Alfonso – Mama Sushi; Caffè Melò; Pizzeria 137. Per partecipare si acquista un kit con 5 degustazioni a 10 euro, e poi si aggiungono i piatti dei menù nelle attività aderenti.

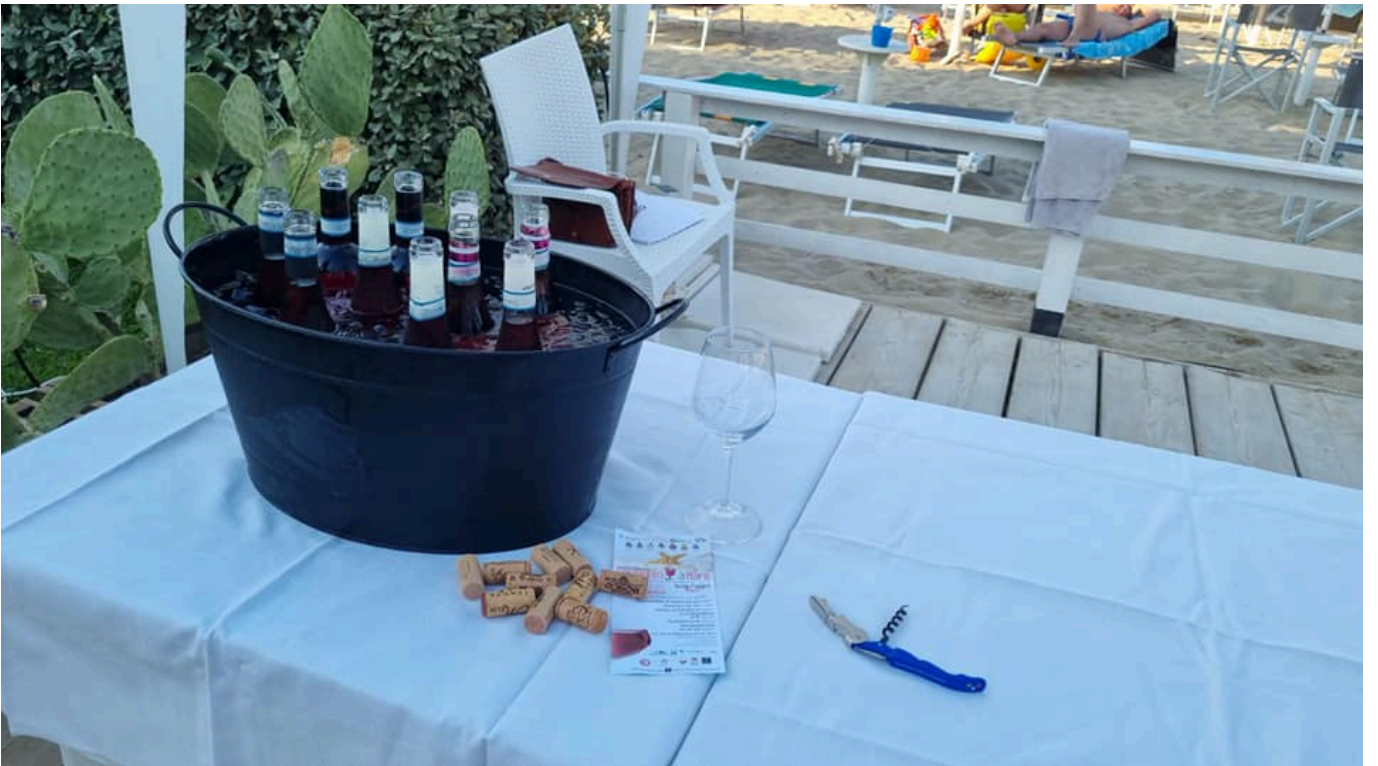
Il progetto è realizzato con il contributo e il patrocinio delle Camere di commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia, Assoturismo e Fiba. L'evento gode anche della collaborazione del Movimento Turismo del Vino, del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, dell'associazione Terre dei Vestini, dell'associazione Donne del Vino, della Fondazione Italiana Sommelier, e poi di Flag Costa di Pescara, Marina di Pescara, Gal Costa dei Trabocchi e Enteporto Giulianova.

Le 40 aziende vinicole presenti in tutte le tappe sono Biagi, Colle Moro, Tenuta I Fauri, Casal Thaulero, Zaccagnini, Costantini, Terre D'Erce, Codicevino, Tenuta De Melis, Chiarieri, Terzini, Cantina Frentana, Collefrisio, Vignavolando, Tenuta Secolo IX, Santone, Cascina Del Colle, Di Sipio, Duchi Di Castelluccio, Chiusa Grande, Tenuta Torre Zambra, Cantine Roveri, Mucci, Marchioli Wines, Marramiero, Ruggieri, Cantina Orsogna 1964, Codice Citra, Tenuta Ulisse, Monteselva, Tollo, Eredi Legonziano, Vini Casalbordino, Vini Fantini, Villa Vestea, Lampato, Bosco Nestore, San Lorenzo, Fattoria Italiana Martelli, Agriverde.

LE FOTO A SILVI MARINA













pubbliredazionale