

GRANTAVOLATA DI VENERE, PROVE TECNICHE DI PARCO DELLE TERRE DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

di Jolanda Ferrara



11 Agosto 2017

FOSSACESIA - Più del cibo, più delle stelle cadenti poté la bellezza, l'incanto serale della monumentale abbazia cistercense sul Golfo di Venere, a Fossacesia. Il golfo e i trabocchi stretti in un abbraccio unico, sincero, virtuoso, vincente "nei fatti prima che sulla carta".

"Prima che il tanto atteso parco nazionale dei trabocchi diventi finalmente realtà", sospirano sotto le stelle di San Lorenzo sedicenti "concreti visionari", soci di Slow Food Vastese,

Lanciano & Friends, incoraggiati dal successo della scorsa edizione (2015) della Grantavolata sul Molo di Vasto.

Per questa seconda Grantavolata di Venere - fino a 450 coperti allestiti lungo un unico tavolo di 130 metri abbigliato di bianco, sul prato dove sorge il tempio di Venere conciliatrice - gli organizzatori hanno puntato forte sul romanticismo e la suggestione delle sempre reclamate stelle del 10 agosto.



E sull'arte, con l'affaccio, incomparabile, del complesso monastico sul golfo, le colline, gli uliveti, le vigne, gli orti. La Maiella che rimira l'Adriatico, l'Abruzzo dei trabocchi e i territori del Sangro Aventino, saperi e sapori di mare a braccetto con quelli di terra. Un brand territoriale unico e di grande attrazione, improntato alla valorizzazione dell'esistente per il bene della comunità.

Paesaggio, storia, arte, turismo, enogastronomia, tradizioni contadine e storie marinare, di pescatori che non sapevano nuotare. Un mix irripetibile che può esprimere a tutto tondo l'essenza del territorio, il genius loci, qualcosa di unico e di raro che va tutelato, sostenuto, valorizzato a vantaggio di tutti. Grande bellezza, esperienza esclusiva (prezzo accessibile un po' a tutti), convivialità, impegno al buono-pulito-giusto, mix tanto caro a Slow Food.

Tutto nella Grantavolata di Venere. "Ce l'abbiamo messa tutta, siamo contenti. E pazienza per le bollicine non refrigerate a dovere... Resilienza sempre" commenta il giorno dopo **Raimondo Pascale**, segretario SF Vastese e motore del complesso ingranaggio allestito nei mesi.

“Una sfida vinta” continua, “un grande applauso ai cuochi delle Terre dei Trabocchi – brigata composta da **Nicolino Di Renzo, Italo Ferri, Cinzia Mancini, Marco Marrone, Jean Pierre Soria**, ndr – protagonisti della serata come squadra unica e unita. Grazie ad aiuto cuochi e camerieri, alle ragazze dell’accoglienza, a chi ha accompagnato con la musica e chi ha messo insieme permessi, autorizzazioni, prenotazioni, al lavoro di noi tutti, **Maria Amato, Chiara Marino, Raffaele Cavallo, Peppe Ursini, Paolo Marino, Angelo Bucciarelli**, al supporto e all’accoglienza del sindaco **Enrico Di Giuseppantonio**. E un grazie speciale alle oltre quattrocento persone che ci hanno scelto confermando che i nostri sogni possono diventare realtà”.

Quanto alla tavola in senso stretto, cuore del grande convivio Slow, vale la pena elencare preparazioni e pietanze, improntate alla tradizione locale fin dall’aperitivo. Crocchette di pesce “povero” su purea di patate al limone e paninetto di spada con pestati Ursini; antipasto con tortino di alici e patate, parmigiana di pesce, totano farcito di ventricina e caciocavallo su nido di cicoria; gnocchetto al ragù bianco di razza e cicale con zucchine e fiori di zucca; ricciola in guazzetto alla mediterranea.



Tutto accompagnato dai vini di Cantina Frentana, Cococciola brut spumante, Pecorino, Cerasuolo d’Abruzzo, Moscato dolce spumante. Chiusura in dolcezza con cremoso di yogurt alla frutta e bocconotto della tradizione frentana.