

LA VENTRICINA DEL VASTESE AL TASTE DI FIRENZE CON IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE BONTÀ DI FIORE

8 Febbraio 2023

di Redazione



FIRENZE – Insaccato di suino realizzato con le parti più nobili – cosce, lombo e spalle – sezionate in piccoli pezzi di due o tre centimetri, condite con sale e polvere di peperone dolce di Altino e in alcuni casi con finocchietto selvatico e una spruzzata di pepe, la Ventricina del Vastese è stata ancora una volta presente al Taste di Firenze grazie a Bontà di Fiore.

Il salumificio artigianale di Fresagrandinaria (Chieti) nasce nel 2007 quando **Stefano Di Fiore** decide di raccogliere la tradizione della sua famiglia che da generazioni tramanda i

segreti per la produzione di insaccati tipici della tradizione locale. Da quest'eredità culturale e gastronomica nasce Bontà Di Fiore con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere al mondo le specialità dell'arte culinaria abruzzese. Tra i riconoscimenti ottenuti negli anni, due prestigiosi primi posti nel Campionato Italiano del Salame di Cernobbio dell'Accademia delle 5T nelle categorie "Miglior Salame" e "Miglior salame piccante" proprio con la ventricina.

Presidio Slow Food, quest'ultima si consuma dopo 7-8 mesi dalla produzione. Da un maiale si ricavano all'incirca tre ventricine abbastanza grandi; un tempo ogni famiglia le tagliava solo nei momenti importanti della vita rurale, come la mietitura e la vendemmia.

"È un prodotto che inizia a farsi spazio nei mercati nazionale e internazionale", rivela Stefano Di Fiore, "il Taste ci dà l'opportunità di farlo assaggiare a distributori, buyer e ristoratori, è davvero un'ottima vetrina. Nelle scorse edizioni abbiamo avuto riscontri molto importanti, acquisendo clienti prestigiosi tra cui ristoranti che si trovano in importanti location".

"La nostra ventricina è fatta con prosciutto e pancetta di maiale", spiega, "condita con sale, peperone in polvere e seme di finocchio, senza nitrati e nitriti e senza chimica all'interno".

pubbliredazionale