



## **LA VENTRICINA DEL VASTESE INCONTRA LE BOLLICINE ALLA 20 ESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL**

5 Giugno 2019 

SCERNI - È ripartita alla grande la macchina organizzativa del Festival della Ventricina del Vastese che quest'anno si svolgerà a Scerni (Chieti), sabato 13 e domenica 14 luglio.

Questo bellissimo paese vicino Vasto si prepara ad accogliere tutti coloro che vorranno trascorrere due giorni all'insegna del divertimento, tra degustazioni, convegni, show cooking, laboratori e intrattenimento durante i quali protagonista assoluta sarà la Ventricina del Vastese.

L'evento enogastronomico giunto alla 20esima edizione è dedicato infatti alla regina dei salumi abruzzesi, nonché Presidio Slow Food: il famoso salume a grana grossa è fatto di carne di maiale, sale, peperone e spezie ed non è solo un grande prodotto, ma anche un simbolo culturale di un intero territorio che lo arricchisce con tantissime pietanze

Il Festival è promosso dall'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che mette insieme i 9 top produttori del territorio, sono loro i veri promotori di questo goloso insaccato.

La kermesse è organizzata in partnership con Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Ais Abruzzo, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maielle Verde, Dmc Costiera dei Trabocchi, la Pro Loco e le associazioni del territorio.

Il Festival si svilupperà nel centro storico di Scerni dalle 18,00 alle 24,00.

Leitmotiv di questa edizione sarà "La ventricina del Vastese incontra le bollicine d'Abruzzo". Infatti durante le serate, dei sommelier professionisti dell'Ais Abruzzo in rappresentanza delle cantine che aderiranno al Festival, racconteranno agli ospiti la storia della cantina e il perfetto abbinamento tra le bollicine abruzzesi e questo insaccato così gustoso.

Negli stand e nell'area ristorazione si potranno degustare piatti nei quali la ventricina verrà interpretata in chiave tradizionale ma anche più innovativa. Dall'antipasto ai primi, ai secondi, sarà l'occasione per assistere alle varie declinazioni del salume tradizionale del vastese, grazie alla creatività di produttori e chef.



Il 13 luglio prima dell'apertura degli stand, alle ore 17,30 avrà luogo un convegno sulla ventricina alla presenza di esperti, operatori del settore ed autorità.

La 20 esima edizione non ha voluto trascurare l'attenzione per l'ambiente, e infatti quest'anno l'evento sarà totalmente sostenibile con tutto il materiale "plastic free".

Altra novità di questa edizione sarà la presenza di due bartender, tra i migliori in Abruzzo che creeranno due cocktail con protagonista la ventricina.

"Tra le varie novità di questa edizione - ha detto **Luigi Di Lello**, organizzatore e produttore - abbiamo quella dell'abbinamento della ventricina con le bollicine abruzzesi e con i cocktail. Un modo per gustare in chiave più moderna il nostro salume ma anche un modo affinché i nostri locali ed enoteche possano proporla in un aperitivo diverso e accattivante valorizzando al massimo questo magnifico prodotto".

