

LA VENTRICINA DEL VASTESE INCONTRA LE BOLLICINE D'ABRUZZO AL FESTIVAL DI SCERNI

10 Luglio 2019



PESCARA - "Ogni eccellenza d'Abruzzo, ogni prodotto tipico del nostro territorio deve avere il suo cantore".

Ne è convinto **Luigi Di Lello**, produttore e organizzatore del Festival della Ventricina del Vastese, l'evento enogastronomico dedicato alla regina dei salumi abruzzesi, nonché presidio Slow Food. Giunto alla sua ventesima edizione, il festival si terrà quest'anno a Scerni (Chieti), sabato 13 e domenica 14 luglio.

"Ogni anno - ha detto in conferenza stampa, a Pescara, Luigi Di Lello, promotore, in prima fila, del salume a grana grossa, simbolo culturale del territorio - abbiamo scelto un filo conduttore, un tema che abbiamo abbinato alla protagonista del festival per valorizzarla ulteriormente".

"Lo scorso anno, ad esempio, abbiamo incentrato la rassegna sulla ventricina in cucina, con chef stellati che hanno interpretato e nobilitato questo prodotto. In questa edizione la ventricina incontrerà le bollicine d'Abruzzo".

“Abbiamo invitato le cantine abruzzesi più blasonate che producono spumante metodo classico da abbinare alla ventricina. 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”.



Nella due giorni, che si terrà nel centro storico di Scerni, nove produttori, dalle 18 alle 24, proporranno al pubblico le loro ventricine. Le degustazioni saranno affiancate da workshop, show cooking, laboratori e intrattenimento per conoscere, gustare e divertirsi come recita il claim dell'evento.

“Vogliamo che i consumatori siano consapevoli - ha affermato Di Lello - , per questa ragione nel corso delle due giornate ci saranno momenti culturali con esperti che racconteranno tutto sul prodotto. Ovviamente tanto spazio sarà dato alla gastronomia per degustare la ventricina in tutte le sue declinazioni. E infine, vogliamo portare tanto divertimento e allegria”.

Il Festival è organizzato dall'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che mette insieme i 9 migliori produttori del territorio in partnership con: Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, Dmc Costiera dei Trabocchi, la Pro Loco con le associazioni del territorio Ais Abruzzo e Abruzzo Cocktail Week.

Durante la due giorni, i sommelier professionisti dell'Ais Abruzzo racconteranno agli ospiti il perfetto abbinamento tra le bollicine abruzzesi e questo insaccato così gustoso.

Per gli amanti dei cocktail, grazie al gemellaggio con l'**Abruzzo Cocktail Week**, la settimana dedicata all'arte della miscelazione che si terrà in tutta la regione, l'abbinamento sarà proprio con i drink.

Anthony Ventrella, bartender al Bar Roma di Vasto (Chieti), uno dei locali aderenti alla week, sarà presente al festival di Scerni con i suoi cocktail. Per l'occasione ne ha creato uno ad hoc da abbinare alla ventricina, il “Pomodoro a pera”, una fusione tra un Moscow Mule e un Bloody Mary, con una soda aromatizzata al pomodoro a pera, allo zenzero e alle spezie.

Prima dell'apertura degli stand, alle 17,30 avranno luogo due workshop sulla ventricina e non solo, alla presenza di esperti, operatori del settore ed autorità. Il primo, sabato, dedicato alla “Ventricina del Vastese: tra qualità alimentare, territorio, ambiente e marchi di tutela”. Il secondo, domenica, “Dal Trofeo Ventricina alla Via Verde e Ciclovía Roma Costa dei Trabocchi”.

“In questi convegni, sempre nell'ottica di fare rete - dice ancora Di Lello - e lavorare in sinergia, non parleremo solo della ventricina ma anche di turismo e di enogastronomia a

tutto tondo. Siamo fortemente convinti che il percorso ciclopedonale la “Via Verde della Costa dei Trabocchi,” oggetto del workshop di domenica, possa dare un grande slancio al turismo della nostra regione”.

Orgoglioso di ospitare il festival nel suo Comune, il sindaco di Scerni, **Alfonso Ottaviano** ha sottolineato, nel corso della conferenza stampa di presentazione della manifestazione: “Ringrazio l’associazione di produttori che ha scelto per il festival il Comune di Scerni che è già identificato con la ventricina, un prodotto che ha ottenuto negli anni riconoscimenti a livello nazionale. Questo festival mette insieme tutto il grande lavoro fatto dai produttori e che ha portato questi importanti risultati. In queste due giornate ci aspettiamo moltissime presenze”.

Alla conferenza erano presenti anche il presidente della Dmc Costiera dei Trabocchi, **Giuseppe Di Marco** e il vice presidente della Giunta regionale e assessore all’Agricoltura **Emanuele Imprudente**.

Il primo ha sottolineato come “la Dmc abbia un ruolo importante in questa manifestazione perché aiuta a valorizzare il territorio. Parlare della ventricina come presidio Slow Food ma anche della costa dei trabocchi è fondamentale. E’ chiaro ormai che l’Abruzzo è una regione che deve coniugare i tanti turismi che la caratterizzano (da quello verde a quello sportivo, da quello culturale ai cammini, fino a quello enogastronomico). Un prodotto di qualità come la ventricina è un elemento di forza. L’appuntamento di domenica sarà un modo per ragionare e costruire insieme una rete di promozione della bellezza del nostro territorio”.

Di scommessa ha parlato l’assessore Imprudente: “La valorizzazione del territorio passa per tanti aspetti. Uno di questi è sicuramente quello delle eccellenze dei nostri prodotti tipici su cui dobbiamo investire perché rappresentano un valore aggiunto per tutto il territorio. Su questo ci giochiamo una grande scommessa e in questa scommessa rientra la ventricina, uno dei prodotti cardine della nostra regione”.

LE FOTO DELLA CONFERENZA STAMPA











