

LENTELLA INCORONA IL PRODOTTO TOPICO TRA SESSANTA SPECIALITÀ DA 4 REGIONI



26 Agosto 2017

LENTELLA - È tutto pronto a Lentella (Chieti) per la finale nazionale del Prodotto Topico in programma questa sera a partire dalle 19. Sono sessanta i prodotti tipici (proveniente da cinquanta Comuni italiani) che saranno presentati e degustati.

Alla fine della serata, la giuria assegnerà i titoli di: Prodotto tipico italiano per la categoria primi piatti, Prodotto tipico italiano per la categoria secondi piatti, Prodotto tipico italiano

per la categoria dolci e Prodotto tipico italiano per la categoria prodotti.

“Siamo pronti - afferma il sindaco di Lentella, **Carlo Moro** - I parcheggi sono in località Pianezza, dove abbiamo allestito e transennato una grande area. Gli ospiti troveranno spazio lì per poi scendere in piazza del Mercato dove il percorso avrà il suo inizio con i primi piatti. Sulla circonvallazione Palmiro Togliatti, poi, ci saranno i secondi, per finire in piazza e corso Garibaldi con i dolci. Alle 23 dal palco in piazza saranno proclamati i vincitori”.

Un successo crescente nel corso degli anni confermato anche nelle recenti tappe regionali di Casalbordino e Agnone. Anche per stasera è atteso il tutto esaurito: “È una manifestazione che richiamerà tante persone - continua Moro - sono sicuro che i nostri concittadini saranno comprensivi per qualche eventuale piccolo disagio alla circolazione. Un ringraziamento di cuore va a tutti gli amministratori, dai consiglieri ai componenti della giunta, che si stanno impegnando e che stasera saranno operativi così come le associazioni di volontariato. Tutti stanno lavorando in maniera esemplare”.

Infine, la soddisfazione per riuscire a ospitare un evento simile nel proprio piccolo comune: “È un appuntamento che ci inorgoglisce perché una manifestazione di questa portata non si ripete così spesso. È una prova anche per noi stessi. Speriamo di fare bella figura e riservare agli ospiti un'accoglienza come da nostra tradizione”.

LE VENTI SPECIALITÀ FINALISTE

Molise (la cui finale si è svolta ad Agnone giovedì scorso): polenta con salsiccia di Mafalda, raviolo scapolese di Scapoli e farro di Fossalto (categoria Primi piatti); pezzata di Capracotta, baccalà fritto di Jelsi e spiedoni di ventricina di Tavenna (categoria Secondi piatti); cipp'liate di Trivento, dolci nuziali di Montenero di Bisaccia e treccia di Sant'Elia a Pianisi (categoria Dolci);formaggi di Agnone dell'azienda “La Montagna” (categoria Prodotti).

Abruzzo (la cui finale si è svolta a Casalbordino il 22 luglio scorso): raviolo alla ventricina di Scerni, li ndurcilluni di Pollutri e i cavatelli alla pescatrice della Costa dei trabocchi (categoria Primi piatti); stracotto di maiale al peperone dolce di Altino, lumache di Casacanditella e

polpette di capra di Atessa (categoria Secondi piatti); amaretto di Corfinio, totare di Casoli e sfogliatelle di Villalfonsina (categoria Dolci); caciocavallo impiccato di Alfedena e formaggio fritto di Teramo (categoria Prodotti).

Calabria: suino nero di Calabria (categoria Prodotti).

Sardegna: pecorino sardo (categoria Prodotti).