

“MEDITERRANEA”, IN 10MILA ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE D’ABRUZZO

25 Giugno 2018



PESCARA - Un'edizione dal sapore del successo questa di Mediterranea 2018. Sul piatto, per gli oltre diecimila visitatori, un ventaglio di novità che ha lasciato tutti pienamente soddisfatti.

Il binomio cultura ed enogastronomia sembra aver funzionato davvero: fuori, nella piazzetta del Marina, 38 espositori che hanno presentato le loro eccellenze culinarie ed hanno servito ottimi esempi di street food abruzzese, dalla birra agli arrosticini, fino al pesce fritto.

☒ Dentro, uno spettacolo per la mente e l'anima, con i manufatti della tradizione conservati in splendide teche: i Musei dell'Ente Mostra Artigianato Artistico di Guardiagrele e della Fondazione Genti d'Abruzzo hanno portato il cuore delle loro collezioni all'interno del Padiglione raccontando così il dna della terra d'Abruzzo.


Grande affluenza, con corsi sempre stracolmi di persone, presso l'Isola dei Saperi e dei Sapori: almeno 50 persone a lezione con gli esperti di olio, vino, formaggi e salumi. Molto apprezzati, oltre ogni aspettativa, quelli della birra che hanno coinvolto gli iscritti in un vero e proprio tour itinerante con abbinamenti culinari e quello dedicato ai fiori eduli, a testimonianza che le persone cercano continue novità salutari nel proprio piatto.

Dulcis in fundo, i cooking show all'interno del padiglione. Il primo, venerdì sera, con l'Istituto Alberghiero turistico Ipsar "De Cecco" dal titolo Nastri nascenti: una competizione a suon di mattarelli per aggiudicarsi un tirocinio formativo offerto dalla Camera di Commercio Chieti Pescara.

☒ Il secondo, domenica, con la conduzione del gastronomo ed accademico della cucina Mimmo D'Alessio, e la presentazione dei piatti e prodotti tipici, dal prosciutto di Torano alle pallotte cacio e ove, dalla molinara al sugo alle patate di Avezzano.

Ma questa edizione di Mediterranea non finisce qui: una delegazione di 12 persone, tra tour operator, giornalisti e blogger provenienti da Germania, Francia, Spagna, UK, Lituania e Svizzera saranno impegnati per due giorni in un tour alla scoperta delle eccellenze d'Abruzzo.

Oggi 25 giugno, visita al castello di Roccascalegna ed al Pastificio Del Verde con rientro su un trabocco a Fossacesia. Domani, martedì, sarà invece protagonista assoluto del tour l'olio extra vergine di oliva con tappe dedicate a Moscufo, Pianella e Loreto Aprutino.

 **Andrea**, direttore di *Berlino Magazine*, rivista generalista con una sezione dedicata ai viaggi dice che “i turisti tedeschi quando viaggiano sono alla ricerca di due cose: una natura rigogliosa e la buona tavola. L'Abruzzo sembra davvero offrire entrambi”.