



PIENONE A SCERNI PER IL FESTIVAL DELLA VENTRICINA DEL VASTESE CHE HA INCONTRATO LE BOLLICINE D'ABRUZZO

15 Luglio 2019 

SCERNI – Nove produttori, dalle 18 alle 24 per due giorni, hanno fatto conoscere al grande pubblico il re dei salumi abruzzesi: la Ventricina del Vastese, presidio Slow Food, che è stato celebrato a Scerni (Chieti) nell'ormai tradizionale Festival che ogni anno le rende omaggio.

Degustazioni, workshop, show cooking, laboratori e intrattenimento per conoscere, gustare e divertirsi nel centro storico del paese.

Filo conduttore della ventesima edizione del Festival, 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, Pro loco e le associazioni del territorio Ais Abruzzo e Abruzzo Cocktail Week, l'abbinamento del salume a grana grossa, simbolo culturale del territorio, con lo spumante metodo classico prodotto dalle aziende del territorio.

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