

“PRIMA SECCA”, ALBA ADRIATICA OMAGGIA
LE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE
MARINARE



24 Giugno 2017

ALBA ADRIATICA – Festival dedicato al pesce dell’Adriatico che vuole unire le tradizioni enogastronomiche marinare di una terra di confine tra l’Abruzzo e le Marche.

È “Prima Secca, il mare senza confini”, evento in programma dal 28 giugno al 2 luglio sul lungomare di Alba Adriatica (Teramo).

Oltre trenta ricette a base di pesce fresco locale in degustazione e dibattiti, convegni, laboratori e show cooking.

Si inizia mercoledì 28, alle 18, con “Convegno Flag”, al quale parteciperanno **Tonia Piccioni**, sindaco di Alba Adriatica, **Dino Pepe**, assessore all’Agricoltura e alla Pesca Regione Abruzzo, **Nino Bertoni**, presidente Flag Costa Blu, **Pasquale Cantoro**, presidente Gal Terre Verdi Teramane, **Giammarco Giovannelli**, presidente Federalberghi e **Stefano Greco**, Tuber Communications.

Seguirà alle 20 “Pane e vino. Produzioni millenarie unite dalle fermentazioni naturali”, abbinamento di vini artigianali e pani fermentati con lievito madre. Interverranno **Leonardo Seghetti**, **Sofia Pepe**, dell’Azienda Emidio Pepe e **Walter D’Ambrosio**, della Fattoria Le Gemme.

Giovedì 29, nel tardo pomeriggio seminario “Il Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Docg, il vero vino del territorio”, a cura di Leonardo Seghetti, **Alessandro Nicodemi**, presidente Consorzio Colline Teramane. Alle 20 in programma il workshop “Un pesce venuto da lontano. Il baccalà, una tradizione ormai acquisita: le virtù e il mondo variegato delle preparazioni culinarie”, con interventi di Leonardo Seghetti e **Massimo Monti**. A seguire, alle 21, approfondimento sull’olio di oliva nelle sue molteplici varianti.

Venerdì 30 giugno, “Lo stato attuale della piccola pesca tra modificazioni del clima ed aspetti nutrizionali del pescato”, con relatori **Nino Bertoni**, **Vincenzo Crescenzi**, presidente Op Abruzzo Pesca, i nutrizionisti **Vincenzo Olivieri** e **Renata Alleva** e **Barbara Zambuchini**, nutrizionista e responsabile del progetto “Il Principe Azzurro”.

La serata sarà dedicata, invece, interamente ai vini locali, con **Sandro Sangiorgi** che interpreterà i nettari naturali del territorio, alle 21,30 prevista degustazione di cocktails con liquori paesani.

Sabato 1° luglio, “I vitigni locali autoctoni al di qua e al di là del Tronto a confronto” a cura di Sandro Sangiorgi, giornalista e fondatore di Porthos. Seguirà un workshop incentrato su due bevande di rito, il vino cotto e il caffè, con “La stessa reazione, due magnifici prodotti alla fine del pasto: il vino cotto, una tradizione millenaria, il caffè per ogni gusto”, alle 21 presentazione di *Dove comincia l’Abruzzo, il viaggio in una terra meravigliosa*, libro di **Maurizio Silvestri** e **Paolo Merlini**.

Il seminario “Territorio, enogastronomia e turismo: la vallata del gusto si apre all’Europa” con la partecipazione di **Francesco D’Ambrosio**, consigliere comunale di Alba Adriatica, Giammarco Giovannelli, **Claudio Ucci**, presidente Dmc e **Francesco Pezzoli**, presidente Costa dei Parchi chiuderà il festival domenica 2 luglio. A seguire il laboratorio “L’Offida pecorino Docg” a cura del sommelier **Francesco Felix**.