



SABATO A GUARDIAGRELE SI CELEBRA LA VENTRICINA DEL VASTESE, PEPPINO TINARI AMBASCIATORE NEL MONDO

13 Dicembre 2017 

GUARDIAGRELE – È il salume della festa e dell'amicizia: un tempo, infatti, si "apriva" nelle occasioni conviviali più importanti dell'anno. Oggi, in virtù di una lunga tradizione e dell'appassionato lavoro di vari produttori attivi nella zona a cavallo tra Abruzzo e Molise, la Venticina del Vastese è tra i più ricercati e succulenti salumi abruzzesi.

Per valorizzarla al meglio, dopo il riconoscimento di Presidio Slow Food, i "top producer" hanno dato vita all'Associazione di Promozione e Tutela della Venticina del Vastese, che debutterà ufficialmente sabato 16 dicembre 2017 a Guardiagrele (Chieti), in occasione del Venticina del Vastese Day.

L'evento, promosso dalla stessa associazione che volentieri ha accolto l'invito del dinamico Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese, gode del patrocinio del Comune di Guardiagrele, Regione Abruzzo e Camera di Commercio di Chieti, ed è stato pensato sia per presentare i nuovi percorsi di valorizzazione della ventricina, sia per farla conoscere al grande pubblico con una giornata all'insegna di conoscenza e degustazione.

La mattinata si svolgerà al Cinema Garden. Si parte alle 10,00 con "Ventricina del Vastese: promuovere un prodotto, promuovere un territorio": il presidente **Michele Piccirilli** e il giornalista **Piergiorgio Greco** presenteranno l'Associazione di Promozione e Tutela della Venticina del Vastese e le azioni che saranno attuate nel tempo.

A seguire, il convegno "La Venticina del Vastese: buona, sana, sorprendente", riflessioni e suggestioni su un'eccellenza che riassume la cultura di un territorio: occasione privilegiata per avvicinarsi meglio alle sfaccettature culturali, gastronomiche, sensoriali, salutari e organolettiche della bontà rossa.

Dopo i saluti istituzionali dello stesso presidente Piccirilli, e di **Simone Dal Pozzo**, sindaco di Guardiagrele, **Dino Pepe**, assessore regionale all'Agricoltura, e **Gianfranco Marsibilio**, presidente Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese, interverranno **Mimmo D'Alessio**, gastronomo e Accademico della cucina, **Gino Primavera**, consiglio di amministrazione Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese, **Lorenzo Russo**, esperto di Dietoterapia, e **Giorgio Suriani**, maestro assaggiatore Onas, Guida del Gusto. Coordinerà **Rossano Orlando**, giornalista *Il Centro*.



Al termine del convegno, l'associazione conferirà l'onorificenza di Ambasciatore della Ventricina del Vastese nel mondo a **Peppino Tinari**, chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiaagrele: un riconoscimento per il suo lavoro di valorizzazione del prodotto nell'ambito dell'alta cucina. Lo stesso Tinari, insieme al Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo ed Enoteca Regionale d'Abruzzo, sarà protagonista dell'"Aperitivo finger food: la Ventricina che stuzzica i palati, l'eleganza dei vini abruzzesi", imperdibile degustazione per tutti i presenti, in cui sarà esaltata la bontà del prodotto in abbinata con vini locali.

Nel pomeriggio, l'evento si sposterà nella sede dell'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese in corso Roma. E sarà un pomeriggio all'insegna della grande cucina.

Alle 17,30 infatti è in programma "La regina rossa della tavola": show cooking con **Luigi Di Lello**, dell'agriturismo Fattoria dell'Uliveto di Scerni, e degustazione di una prelibatezza a cura del ristorante Fuori Comune di Guardiaagrele. Contestualmente, sarà possibile assaggiare "La ventricina... da bere!", un drink ideato e realizzato dal barman **Nunzio Di Paolo**, coautore con **Gino Primavera** del volume *Bevo la foglia*. Durante l'intera giornata sarà possibile degustare e acquistare la Ventricina del Vastese dai produttori aderenti all'associazione.

Spiegano Michele Piccirilli e Luigi Di Lello, presidente e membro del consiglio direttivo dell'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese: "La passione per questo prodotto e l'amore per il nostro territorio ci hanno spinti a unire le forze, e ideare una realtà che potesse non solo far conoscere un'eccellenza come la ventricina ma anche le mille bellezze di una zona orgogliosa delle proprie tradizioni come il Vastese. L'evento di Guardiaagrele - concludono - è solo il primo passo di un percorso ben più ampio che realizzeremo nel tempo. Il nostro grazie va a tutti coloro che l'hanno reso possibile e lo hanno condiviso, a partire dall'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese che ha voluto renderci protagonisti del momento natalizio che tradizionalmente riserva alle eccellenze enogastronomiche regionali".

Aggiunge l'assessore regionale Dino Pepe: "Si tratta di una realtà in continua ascesa che rappresenta un esempio eccellente di agricoltura legata al territorio. Oltretutto la ventricina, prodotta da una ventina di aziende del Chietino, di cui alcune con bolino Ce, è una tipicità che viene utilizzata dai ristoratori del territorio, e questo è davvero un valore aggiunto. Dobbiamo lavorare affinché gli operatori vastesi e quelli teramani, pur nel rispetto delle rispettive tradizioni gastronomiche, uniscano le forze per promuovere la ventricina come prodotto abruzzese".

Per Gianfranco Marsibilio, presidente dell'Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese "è un



vero piacere ospitare nel palazzo dell'artigianato artistico abruzzese questo evento con la finalità di abbinare una eccellenza gastronomica della regione Abruzzo con i tesori degli artigiani abruzzesi. Queste eccellenze meritano di essere valorizzate per avere anche una ricaduta economica-occupazionale nel nostro territorio”.

“Guardiagrele – conclude il sindaco Simone Dal Pozzo – è lieta di accogliere e promuovere una simile prelibatezza: come in passato, continuiamo a valorizzare le eccellenze abruzzesi, e tra queste c'è sicuramente la Venticina del Vastese. L'evento di sabato è un'occasione speciale per assaggiare il prodotto e visitare un centro importantissimo nel panorama culturale dell'intera regione”.