

SARAL FOOD, IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA IN FIERA A PESCARA

9 Marzo 2018

di Redazione



PESCARA – Si riaprono a Pescara le porte del Saral Food, anche per il 2018 la vetrina enogastronomica si svolgerà nel complesso “Pescara Fiere”, situato in via Tirino 431 da domenica 11 a mercoledì 14 marzo e ospiterà la 27esima edizione de Lu Carrature d’Ore, il concorso dell’associazione dei cuochi che è ospite del padiglione.

Stamane la presentazione con l’assessore comunale alle Attività produttive **Giacomo Cuzzi**, il consigliere **Riccardo Padovano**, il presidente della Federazione Italiana cuochi di Pescara **Narciso Cicchitti** e il segretario regionale dell’associazione, **Lorenzo Pace**.

“Pescara torna ad essere capitale dell’enogastronomia per quattro giorni – ha detto Cuzzi – Il Saral Food ha avuto un grandissimo successo e domenica inaugureremo la nuova edizione che andrà avanti fino a mercoledì. La filiera che fa da traino alla nostra economia si presenta e fa da vetrina a tutto il comparto con un’attività non solo espositiva, ma anche convegnistica, perché sia un vero e proprio tavolo di lavoro. Entra così nel vivo la programmazione del Palafiere che ha dimostrato di essere un riferimento fruibile per riaccendere l’attività fieristica della città”.

“In questa 27esima edizione c’è di tutto – ha aggiunto Padovano, rappresentante Sib Confcommercio – Ci sarà l’esposizione, ma anche i convegni su turismo e contro lo spreco. Martedì alle ore 11 si svolgerà quello dedicato al riuso del cibo, contro lo spreco, a cui parteciperanno l’assessore Cuzzi, l’assessore regionale **Marinella Sclocco**, nonché il presidente dei ristoratori **Giovanni Marrone** e la categoria dei balneatori. Mercoledì sarà una giornata dedicata alla sicurezza ‘Vita umana in mare’, il ruolo del pubblico e del privato con la Direzione Marittima, la Fiba Confesercenti e la Società Italiana Salvamento. Sarà una bella occasione per conoscere il settore e spendere del tempo libero”.

“Il più antico concorso gastronomico dell’Abruzzo avrà sede all’interno del Saral – ha detto il presidente dell’associazione provinciale dei cuochi di Pescara Narciso Cicchitti – Si tratta di uno dei concorsi più antichi d’Italia organizzato dall’Associazione provinciale Cuochi di Pescara. Siamo molto soddisfatti della partecipazione e della qualità delle ricette che saranno presentate – l’Associazione Cuochi Pescara da ventotto anni organizza la manifestazione, a conferma dell’importanza di questo concorso che ha saputo rinnovarsi per essere sempre al passo con i tempi, pur conservando la sua matrice fondamentale legata alla valorizzazione dei prodotti e della cucina abruzzese”.

“Il Fiesa regionale Confesercenti sarà presente al Saral – ha concluso **Vincenzo Ruccolo**, vice presidente Assopanificatori Abruzzo – dove verranno prodotti prodotti tipici di Abruzzo, Molise, Puglia e Campania, i panificatori saranno presenti con ricette e informazioni e la Fiesa domenica mattina promuoverà il convegno su sicurezza alimentare e stili di vita, ricominciamo dal pane”.