



UN COCKTAIL PER LA VENTRICINA DALLA FUSIONE TRA MOSCOW MULE E BLOODY MARY

16 Luglio 2019 

SCERNI – Si è conclusa con grande partecipazione la 20 esima edizione del Festival della Ventricina del Vastese che quest'anno si è svolta a Scerni (Chieti) lo scorso week end.

Il Festival è stato promosso e organizzato dall'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che mette insieme i 9 migliori produttori del territorio, sono loro i veri promotori di questo goloso insaccato.

Le Ventricine erano delle aziende Fiore, Fattorie del Tratturo, La Noce, La Genuina, il Biancospino, Racciatti, Ventricina e d'intorni, Di Paolo e Boutique della Carne.

Nonostante il maltempo dei giorni scorsi, Scerni, piccolo borgo vicino Vasto, ha accolto circa 3000 visitatori che hanno trascorso due serate all'insegna del divertimento, tra degustazioni, workshop, show cooking, laboratori e intrattenimento durante i quali protagonista assoluta è stata la Ventricina del Vastese.

Tema scelto per questa edizione "La Ventricina del Vastese incontra le bollicine d'Abruzzo". E infatti durante le serate, i sommelier professionisti dell'Ais Abruzzo in rappresentanza delle cantine che hanno aderito al Festival, hanno raccontato agli ospiti la storia della cantina e il perfetto abbinamento tra le bollicine abruzzesi e questo insaccato così gustoso.

Leitmotiv di questa kermesse è stato sicuramente "Fare rete" con tutti coloro che lavorano per la promozione del territorio, da qui oltre che con le bollicine abruzzesi è nata la partnership con l'Abruzzo Cocktail Week, progetto che per un'intera settimana (questa in corso) celebra in Abruzzo l'arte della miscelazione.

Durante il Festival, **Anthony Ventrella** bartender di Vasto (Chieti) ha preparato per gli ospiti un cocktail creato ad hoc da abbinare alla ventricina, il "Pomodoro a pera", una fusione tra un Moscow Mule e un Bloody Mary, con una soda aromatizzata al pomodoro a pera, allo zenzero e alle spezie.

Da ricordare che il famoso salume a grana grossa è Presidio Slow Food dal 1998 ed è fatto di carne di maiale, sale, peperone e spezie ed non è solo un grande prodotto, ma anche un simbolo culturale di un intero territorio che lo arricchisce con tantissime pietanze.



I visitatori hanno potuto degustare la ventricina, ne sono stati usati circa 5 quintali, in svariate declinazioni. Oltre ad assaporarla pura nella sua autenticità, è stato possibile anche assaggiare piatti con la ventricina elaborata in tanti modi: ravioli di ventricina, pasta con il ragù di ventricina, arrosticini di ventricina fresca, Melanzane ripiene, Pasta della trebbiatura (gnuccune di trische).

Oltre alla parte gastronomica, cuore della kermesse, c'è stato un altro importante momento, quello dei due workshop che si sono svolti prima dell'apertura degli stand: il primo di sabato dal tema, "Ventricina del Vastese: tra qualità alimentare, territorio, ambiente e marchi di tutela" e il secondo, domenica, "Dal Trofeo Ventricina alla Via Verde e Ciclovía Roma Costa dei Trabocchi".

"In questi due incontri – ha spiegato **Luigi Di Lello** produttore e organizzatore del Festival- non abbiamo parlato solo della ventricina ma anche di turismo e di enogastronomia a tutto tondo. Siamo fortemente convinti che il percorso ciclopedonale della Via Verde della Costa dei Trabocchi, possa dare un grande slancio al turismo della nostra regione, è un'opportunità che non possiamo perdere".

In quest'ottica green, la 20esima edizione non ha voluto trascurare l'attenzione per l'ambiente, e infatti l'evento è stato totalmente sostenibile con tutto il materiale "plastic free".

Soddisfatto della riuscita dell'evento anche il sindaco di Scerni **Alfonso Ottaviano** che ha dichiarato: "Nonostante il maltempo siamo riusciti a svolgere al meglio questo importante Festival e a far conoscere ai presenti il nostro borgo. Ringrazio l'associazione di produttori che ha scelto il nostro comune già identificato con la ventricina, un prodotto che ha ottenuto negli anni riconoscimenti a livello nazionale".

La kermesse è stata organizzata in partnership con Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Ais Abruzzo, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, Dmc Costiera dei Trabocchi, la Pro Loco e le associazioni del territorio e Abruzzo Cocktail Week.

"È stata un'edizione speciale – ha concluso Di Lello – c'è stato un bel lavoro di squadra tra noi produttori e le partnership che abbiamo siglato. Quando si fa rete, si lavora bene e si cresce tutti insieme. Ringrazio i visitatori che sono venuti a trovarci e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del Festival e vi do appuntamento per l'anno prossimo per un'edizione tutta da scoprire".