

VENTRICINA DEL VASTESE: UN FESTIVAL PER CONOSCERLA, GUSTARLA E DIVERTIRSI

18 Maggio 2018



VASTO - Tre giorni per conoscere e apprezzare al meglio il salume della festa e dell'amicizia. Tre giorni per gustarlo direttamente dai migliori produttori e in creazioni culinarie sorprendenti. Tre giorni all'insegna del divertimento, tra spettacoli, show cooking, laboratori e molto altro.

Da giovedì 12 a sabato 14 luglio Vasto farà da splendida cornice al Festival della Ventricina del Vastese, evento enogastronomico dedicato alla regina dei salumi abruzzesi, nonché Presidio Slow Food: il famoso salume a grana grossa e dall'inconfondibile colore rosso per via del peperoncino, tradizionalmente insaccato nel ventre del maiale e capace di riassumere in sé un territorio, la sua cultura, le sue tradizioni, la sua passione per le cose buone e l'ospitalità.

Il Festival è promosso dall'Associazione di Promozione e Tutela della Venticina del Vastese, il sodalizio che mette insieme i top producer del territorio, in partnership con Comune di Vasto, Regione Abruzzo, Gal Maiella Verde, Gal Costa dei Trabocchi e Bcc Sangro Teatina, con il patrocinio della Camera di Commercio di Chieti Pescara. Social partner dell'evento il Banco Alimentare dell'Abruzzo.

Il Festival si articolerà in una parte espositiva e in una ristorativa, che si svolgeranno a partire dalle 18.30 in piazza Pudente e in piazza del Popolo, le due eleganti aree attorno a Palazzo D'Avalos, che accoglierà a sua volta nei suoi giardini e nel suo chiostro incontri ed eventi collaterali.

Nei colorati stand sarà possibile degustare la ventricina in proposte semplici e dirette, ideali magari per un aperitivo. Oltre ai produttori locali, saranno presenti anche altri espositori con il meglio della produzione enogastronomica di qualità del territorio.

Nell'area ristorazione, invece, sarà possibile scoprire la versatilità della ventricina in cucina, con intriganti e sorprendenti menu a tema ideati per l'occasione: dall'antipasto ai primi ai secondi, sarà l'occasione per assistere alla sublimazione del salume tradizionale vastese, grazie alla creatività di produttori e chef. Completano l'offerta un ricco cartellone di spettacoli, show cooking, laboratori del gusto, visite guidate, convegni, mostre e altro.

Per informazioni sulla Venticina e sul Festival visitare il sito www.ventricinadelvastese.it, o i canali social Facebook, Twitter e Instagram.