

VENTRICINA&BOLLICINE, A POLLUTRI L'APPUNTAMENTO CONCLUSIVO 2020

di Marcella Pace



POLLUTRI - Sarà Pollutri (Chieti) a ospitare l'appuntamento conclusivo di Ventricina&Bollicine, la seconda edizione della rassegna che unisce il salume dalla grana grossa, re d'Abruzzo ai vini spumantizzati della regione, in un abbinamento perfetto.

Dopo gli appuntamenti che hanno visto il 17 e il 18 agosto scorsi, Scerni (Chieti) ospitare la manifestazione tra degustazioni e approfondimenti, ecco ora che tocca, venerdì sera a Pollutri.

Il Bosco di Don Venanzio, dalle 19,30 in poi ospiterà i produttori di ventricina e le aziende vinicole partecipanti, per gustare, conoscere e divertirsi, secondo le tre regole che animano lo spirito dell'iniziativa volta dall'Accademia della Ventricina del Vastese, presieduta dal vulcanico **Luigi Di Iello** e supportata dal contributo dell'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo e dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara.

L'evento vedrà la scoperta della ventricina assoluta e reinterpretata in cucina, in piatti come ravioli, melanzane ripiene, panella di mais con peperoni e ventricina.

Tra le cantine in degustazione saranno presenti: Vini Fantini, Chiusa Grande, Jasci&Marchesani, Vini San Nicola e il club delle bollicine del vino italiano.

L'evento è sostenuto anche dal Comune di Pollutri, da Slow Food Abruzzo Molise, dalla Costiera dei Trabocchi, Gal Majella Verde, Dmc Costa Trabocchi e Legambiente.

Il tutto sarà accompagnato dalla musica live.