



VENTRICINE E BOLLICINE D'ABRUZZO, SCERNI CAPITALE DEL GUSTO E A FINE MESE SI REPLICA A TORINO DI SANGRO E POLLUTRI

18 Agosto 2020 

SCERNI - È partita ieri sera a Scerni (Chieti) la seconda edizione Ventricine&Bollicine d'Abruzzo, che prosegue stasera e prevede repliche a Torino di Sangro Stazione e Pollutri a fine agosto, rispettivamente il 28 e 31 prevedendo anche tappe sulla Costa dei Trabocchi.

L'iniziativa è portata avanti dall'Accademia della Ventricina del Vastese presieduta da **Luigi Di Lello** ed è supportata dal contributo dell'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Abruzzo e dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara.

In tempi record è stato possibile impostare un evento all'aperto in grado di assicurare l'osservanza delle regole anti Covid garantendo il distanziamento e limitando il numero di accessi.

Con Ventricine&Bollicine d'Abruzzo Scerni si trasforma in un "salotto del gusto" capace di accogliere nell'entroterra gli utenti costieri. Momenti enogastronomici si alterneranno a pause culturali con 2 seminari.

Il primo sulle differenze tra le famose ventricine del vastese e quelle teramane-aquilane, ieri presso la Casa di San Panfilo. Titolo del convegno "Ventricine a confronto" moderato dalla giornalista enogastronomica e comunicatrice esperienziale **Jenny Viant Gómez**, tra i relatori **Enrico Fracassa**. A seguire degustazione e intrattenimento musicale.

Oggi, sempre alle 18,30, sarà il turno del secondo incontro culturale. La tavola rotonda "Ventricina e salumi: aspetti nutrizionali" moderata da **Stanislao Liberatore** giornalista e maestro assaggiatore Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), con la presenza della giornalista **Mara Nocilla** del *Gambero Rosso*, **Angelo Cappuccio**, Consorzio Tutela Suino Razza Casertana, **Francesca Di Meco**, biologa nutrizionista e **Donato Campolieti**, direttore Cia Molise.

Tra gli obiettivi della manifestazione c'è la volontà di far apprezzare la versatilità e contemporaneità delle ventricine, che si rivelano idonee all'abbinamento con il vino, ma anche capaci di valorizzare le potenzialità dei territori in cui vengono consumate.

Ventricine&Bollicine d'Abruzzo 2020, edizione anti-Covid, è il frutto della sinergia tra tanti



attori: Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, Dmc Costa dei Trabocchi, la Pro Loco con le associazioni del territorio e altri operatori.

Le cantine partecipanti sono Vini Fantini, Chiusa Grande, Jasci&Marchesani, Dora Sarchese ed Eredi Legonziano. Contributo del Movimento Turismo del Vino Abruzzo.

L'evento avrà ampia diffusione sui social seguendo gli hashtag [#ventricineebollicine](#) o [#ventricinaebollicine](#).

Informazioni ulteriori scrivendo a info@ventricina.com o contattando l'infoline 339-3086378 o 360-57662.