

CALA LENTA, RASSEGNA TRA I PROFUMI E I SAPORI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

1 Giugno 2017



CHIETI - "Cala Lenta", evento itinerante, dal 2 al 4 giugno, che unisce i comuni della costa trabocchi, da Ortona a Vasto e che vuole portare all'attenzione del grande pubblico le problematiche legate alla salvaguardia del mare e dello straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina

Organizzato da Slow food Lanciano con la partecipazione della Camera di Commercio di Chieti, il contributo della Dmc Sangro Aventino, nell'ambito di Open Day Summer, progetto della Regione Abruzzo e il sostegno in qualità di sponsor del pastificio Cocco e Banca Popolare dell'Emilia Romagna.

Incontri, convegni, laboratori, itinerari e mercato del gusto e ancora "la casa delle parole", spazio dedicato alla lettura e ai convegni e le nuove rassegne Slow Kids e Slow Drink.

E ancora, "A tavola con Cala Lenta", per gustare le specialità di mare sui trabocchi e cenare sulle ormai note palafitte dell'Adriatico, straordinarie costruzioni da pesca che sfruttano elementari tecniche di incastri e contrappesi, da sempre capaci di resistere al mare.

Accanto ai sette trabocchi che hanno aderito alla rassegna, Slow Food Lanciano ha selezionato anche 11, tra le migliori osterie e ristoranti della Costa dei Trabocchi, che proporranno menù degustazione improntati alla tradizione marinara abruzzese.

A Ortona, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, propone nella suggestiva sede dell'enoteca regionale d'Abruzzo, a Palazzo Corvo (Corso Matteotti, 2, di fronte al Castello aragonese), tre serate di degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali in abbinamento con preparazioni street food a base di pesce proposto dai ristoratori del territorio (Informazioni e prenotazioni ai numeri 085/9064024, 391/3803033 e per mail: enoteca.reg.abruzzo@gmail.com).

A San Vito Chietino (Chieti), un ciclo di lezioni per familiarizzare con la cucina di mare, nell'attrezzata scuola ReD Academy, sono in programma 7 corsi di cucina con i migliori chef dei ristoranti della costa della Trabocchi per imparare a conoscere e preparare il pesce (per informazioni chiamare il numero 0872/633424).

A Fossacesia (Chieti), sarà possibile visitare aziende agroalimentari nella rassegna "Percorsi di gusto": aziende agricole, caseifici, frantoi e cantine aprono le porte e si raccontano a turisti ed cultori del cibo buono, pulito e giusto. (Ingresso libero, prenotazione obbligatoria, le aziende aderenti e contatti, sono specificate sul programma della manifestazione www.calalenta.com).

A Vasto invece, torna l'iniziativa che esalta uno dei piatti identitari della costa teatina e della città marinara, il brodetto di pesce, con la rassegna enogastronomica "Brodetto e contorni" (Per conoscere i menù proposti, i ristoranti selezionati e saperne di più www.brodettoecontorni.it).

Tante poi le iniziative in programma a San Vito Chietino, l'antico borgo marinaro ospiterà, come di consueto, il mercato del gusto dove, ogni sera, dalle ore 19 alle 24, saranno presenti gli artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare del litorale teatino e del territorio collinare retrostante e che si contraddistinguono per la ricerca della qualità.

Nei tre giorni di Cala Lenta, sempre a San Vito paese, sarà possibile scoprire e gustare i cibi di strada abruzzesi, immergendosi in una gioiosa atmosfera che evoca gioiose feste di piazza.

Sempre lungo la passeggiata del Colle, si terranno i laboratori del gusto, le degustazioni guidate su tematiche relative ai prodotti ittici del medio Adriatico curati da Ermanno Di Paolo, docente dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli", di Villa Santa Maria e gli Itinerari del gusto, dedicati alle migliori produzioni agroalimentari della provincia di Chieti, come salumi, olio e formaggi, a cura della scuola del Gusto Abruzzo.

Ancora a San Vito incontri, presentazione di volumi e tavole rotonde nella Casa delle Parole.

E le nuove rassegne Slow Kids, con le attività dedicate a bambini e ragazzi e Slow Drink per raccontare il territorio abruzzese anche attraverso il mondo dei cocktail in cui verranno proposti innovativi drink a base di oli extravergine di oliva abruzzesi, combinati con mosto cotto, zafferano, arance di San Vito, mieli di montagna, peperone dolce di Altino.

"Da un'intuizione del 2004, torna Cala Lenta, oggi alla nona edizione, un viaggio non solo attraverso la cultura gastronomica abruzzese ma uno strumento per raccontare storie, talenti e territorio di una Regione, l'Abruzzo che ha ancora tutto da scoprire - ha dichiarato il swegretario regionale di Slow food Abruzzo, Raffaele Cavallo - siamo partiti dai trabocchi proverbiale, storica e letteraria macchina da pesca, fonte di sostentamento per la micro economia di questi luoghi".

"L'invito - ha aggiunto Cavallo - è a prendere parte a questa manifestazione dal programma articolato e davvero per tutti, che ad ogni edizione registra un numero di presenze in crescita, soprattutto di turisti che arrivano fuori Regione".

"L'Abruzzo, oggi più di ieri, è una Regione che vanta splendidi paesaggi montani, rurali e, soprattutto costieri con chilometri di litorale ricchi di scenari diversi. Nella provincia di Chieti - ha spiegato il presidente della Camera di Commercio di Chieti Roberto Di Vincenzo - per quasi 65 km da Ortona a Vasto, possiamo ammirare la bellezza unica ed inimitabile della Costa dei Trabocchi".

"La manifestazione Cala Lenta, edizione dopo edizione rappresenta un volano per lo sviluppo di pesca, agricoltura e turismo, ma anche un modo per raccontare un territorio straordinario e ancora poco conosciuto attraverso le migliori produzioni agroalimentari che l'Abruzzo è in grado di esprimere".

Per favorire la partecipazione all'iniziativa, sarà disponibile un servizio di bus navetta gratuito, in partenza dal parcheggio del centro commerciale Thema Policenter di Rocca San Giovanni (nei pressi dell'uscita del casello autostradale di Lanciano) e dalla stazione ferroviaria di San Vito Marina, nei tre giorni della manifestazione, nella fascia oraria tra le ore 19 e l'una.

Infoline 338/2680783, mail: info@calalenta.com e infoweb www.calalenta.com, foto e video link www.calalenta.com/gallery