

CUPELLO: AL VIA IL FESTIVAL DEL CARCIOFO, UN WEEKEND A TUTTO GUSTO

29 Aprile 2017



CUPELLO – “Carcio” d’inizio a Cupello (Chieti) per il Festival del Carciofo, il gala all’insegna del sapore e della scoperta delle proprietà e potenzialità della “Regina di Cupello”: la varietà Mazzaferata di carciofo. Fino al 1° maggio convegni, stand gastronomici, musica e spettacoli trasformeranno l’evento in un piacevole viaggio nell’eccellenza del territorio.

Le notizie storiche che comprovano la presenza del carciofo nel Vastese risalgono al 1575, quando il padre domenicano Serafino Razzi, nel suo diario di viaggio in Abruzzo, andando da Histonium (Vasto) a Punta Penna e descrivendo i luoghi attraversati, cita la presenza dei carciofi selvatici.

Cynara scolymus, questo il nome botanico per designare il carciofo, spiega Antonio D’Adamo agronomo della cooperativa ortofrutticola “San Rocco” di Cupello, nella varietà del Mazzaferata di Cupello è riconducibile alla categoria dei ‘romaneschi’ e si contraddistingue per la totale assenza di spine, la compattezza del capolino e il foro centrale caratteristico.

I territori prettamente argillosi di Cupello, continua D’Adamo, fanno sì che il mazzaferrata esalti al massimo le sue caratteristiche organolettiche e nutraceutiche ed in particolare il contenuto di zuccheri, inulina e cinarina che garantiscono al carciofo di Cupello una dolcezza sorprendente.

Il carciofo scende in campo e si accende la sfida tra le Scuole alberghiere di Termoli e Villa Santa Maria.

Dinanzi alla giuria tecnica composta da Tessa Gelisio, conduttrice televisiva di Cotto e Mangiato, dal comico Vincenzo Olivieri, dal gastrosofo Sergio Grasso e dallo chef stellato Peppino Tinari, sfileranno piatti eccezionali e creativi come il cappone con crema di carciofo e il semifreddo al carciofo con capperi salati e liquirizia.

“Il carciofo di Cupello – sottolinea lo chef Tinari – è forte e gentile come noi abruzzesi e ha un cuore grande che permette di spaziare dall’antipasto al dolce garantendo belle soddisfazioni”.

Una quattro giorni di Primavera che Manuele Marcovecchio, sindaco di Cupello, definisce come “qualcosa di più e di meglio di una sagra tradizionale intendendo proporre una degustazione di piatti raffinati a base di carciofo”.

Nella struttura coperta allestita per l’occasione si possono degustare due menù a base di carciofo al costo di 15 euro: il menu giallo Villa Cupello e il menu blu Villa Schiavoni.

Nel menù giallo: passatina di fave con fiocchi di carciofi e crostini alla parika, saccottino di crepe con ricotta e carciofi su vellutata della regina di Cupello (mazzaferrata), carciofo classico ripieno cupellese e sfera di gelato al carciofo.

Nel menu blu: passatina di fave con fiocchi di carciofi e crostini alla parika, cicatelli freschi con cubetti di ventricina e cuori di carciofi, mazzaferrata al profumo di agrumi su pancetta di maiale cotta a bassa temperatura per 30 ore e sfera di gelato al carciofo.

IL PROGRAMMA

Sabato 29 aprile

Ore 16 - 18 - CarcioCycling

Ore 17 - Circo dei Colombaioni - Piazza Galliano

Ore 18 - CarcioStreet

Ore 19.30 - Apertura stand gastronomici

Ore 21 - Night Green in Piazza Garibaldi con I Folli, Vattelapeska e Piccola Orchestra Underground

Ore 24 - Dj set - Largo del Re

Domenica 30 aprile

Ore 9.30 - CarcioMoto a cura di A.S. Moto "Gizza"

Ore 11 - Santa Messa

Ore 12 - Aperitivo in giardinetto - Corso Mazzini

Ore 12.30 - Apertura stand gastronomici

Ore 17 - Circo dei Colombaioni

Ore 19.30 - Apertura stand gastronomici

Ore 21.30 - Da Made in Sud Francesco Cicchella

Lunedì 1° maggio

Ore 11 - Consegna riconoscimenti ai produttori del Carciofo di Cupello

Ore 12 - Apertura stand gastronomici

Ore 13 - Pranzo "sensoriale"

Ore 16 - Fattoria didattica

Ore 19.30 - Apertura stand gastronomici

Ore 22 - Arrivederci Festival