DA DOMANI AL PORTO TURISTICO DI PESCARA LA 38ESIMA EDIZIONE DELLA FIERA MEDITERRANEA

4 Luglio 2024



PESCARA – Tutto pronto a Pescara per la XXXVIII edizione di Mediterranea, una delle fiere dell'agroalimentare più longeva di Abruzzo. A rendere tutto più gustoso, c'è una carrellata di testimonial ed influencer che hanno sposato pienamente l'iniziativa e la stanno promuovendo in tutta Italia.

Ci sono: Davide Nanni che gli arrosticini li fa in alta montagna rimediando stecchini dal bosco. E poi Rucolaaa che organizza sessioni con gli scarti alimentari anche dedicati ai bambini. Tutto condito con il tocco magico di Francesca Caldarelli che ha fatto della sua visione del food abruzzese e delle tradizioni del territorio il biglietto da visita per entrare nel mondo dei party a Milano dove è super ricercata.

Sono loro, insieme a Dolceflo, Non seguo la ricetta, Italyfoodpornabruzzo, Alessandro Di Tizio, Mamma e figlia abruzzesi, Justgio, Chef in camicia ed il Mondo attraverso (tutti nomi dei loro profili social) i protagonisti di questa edizione, che si terrà al Porto turistico Marina di Pescara dal 5 al 7 luglio 2024, dalle 18:30 a mezzanotte, con ingresso libero. Una delle fiere più longeve d'Abruzzo indossa una nuova veste per guardare con fiducia al futuro senza perdere il suo legame con il passato. Ingrediente costante la qualità dei produttori abruzzesi presenti in fiera che trovano in Mediterranea la sicurezza di una esposizione che non lascia spazio alla superficialità. Oltre ad una ricca area espositiva in cui scoprire la varietà enogastronomica abruzzese, si potrà contare su una offerta di percorsi da proporre ai turisti, tutti da prenotare in fiera, perché non c'è migliore guida che il cibo.

A fare da contorno, un'area street food accompagnata da ben quattro aree per vino e birra in collaborazione con Cerasuolo d'Abruzzo, Enoteca regionale d'Abruzzo, Consorzio tutela vini e Fermenti d'Abruzzo, il festival delle birre artigianali abruzzesi promosso dalla Camera di commercio Chieti Pescara che avrà in anteprima tre delle etichette che disseteranno le notti di fine estate, dal 29 agosto al due settembre. Per tutte e tre le giornate, all'interno del padiglione Becci, ci saranno inoltre degustazioni, a cura di Slow wine, sui vini presenti nella guida 2024, oltre a masterclass e ad una iniziativa al femminile "Le amiche del vino che si raccontano".

Cerasuolo d'Abruzzo sarà per la prima volta a Mediterranea e, tra le eccellenze, non poteva mancare appunto il Cerasuolo, con ben quaranta cantine aderenti abruzzesi che proporranno i loro Cerasuolo, affiancati da proposte gastronomiche di mare e di terra, tipiche della regione, per un racconto del gusto a tutto tondo. A soddisfare mente e palato, si avvicenderanno talk, dibattiti, show cooking e corsi, in uno spazio appositamente dedicato, tenuto da Slow food Abruzzo e Gal abruzzesi. Ogni dettaglio del programma è su www.mostramediterranea.it

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli