

FESTIVAL VENTRICINA VASTESE: "FARE RETE CON TUTTO IL TERRITORIO ABRUZZESE"

3 Luglio 2019



SCERNI - "Fare rete è la parola d'ordine di questo Festival".

È questa la dichiarazione di Luigi Di Lello, produttore e tra gli organizzatori del Festival della Ventricina del Vastese che quest'anno si svolgerà a Scerni (Chieti), sabato 13 e domenica 14 luglio.

Il Festival è promosso dall'Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che mette insieme i 9 migliori produttori del territorio, sono loro i veri promotori di questo goloso insaccato.

"In questa edizione dove la Ventricina - prosegue Di Lello - sarà sicuramente protagonista, abbiamo però voluto fare rete con altre realtà del territorio con l'obiettivo comune di promuovere questa regione a 360 gradi. Da qui è nata la partnership con l'Abruzzo Cocktail Week, progetto che per un'intera settimana celebrerà in Abruzzo l'arte della miscelazione. In questo contesto, durante il nostro evento, un barman creerà un cocktail ad hoc con il nostro salume. E inoltre, quest'anno al motto 'La Ventricina del Vastese incontra le bollicine d'Abruzzo' abbiamo coinvolto diverse cantine locali che presenteranno le loro bollicine con la nostra ventricina".

Scerni, piccolo borgo vicino Vasto, si prepara ad accogliere tutti coloro che vorranno trascorrere due giorni all'insegna del divertimento, tra degustazioni, convegni, show cooking, laboratori e intrattenimento durante i quali protagonista assoluta sarà la Ventricina del Vastese.

L'evento enogastronomico giunto alla 20esima edizione è dedicato infatti alla regina dei salumi abruzzesi, nonché Presidio Slow Food: il famoso salume a grana grossa è fatto di carne di maiale, sale, peperone e spezie ed non è solo un grande prodotto, ma anche un simbolo culturale di un intero territorio che lo arricchisce con tantissime pietanze.

La kermesse è organizzata in partnership con: Comune di Scerni, Regione Abruzzo, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Provincia di Chieti, Cia Abruzzo, Slow Food Abruzzo Molise, Ais Abruzzo, Lega Ambiente, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, DMC Costiera dei Trabocchi, la Pro Loco e le associazioni del territorio e Abruzzo Cocktail Week.

Il Festival si svilupperà nel centro storico di Scerni dalle 18 alle 24.

Leitmotiv di questa edizione dicevamo, sarà "La Ventricina del Vastese incontra le bollicine d'Abruzzo".

Infatti durante le serate, dei sommelier professionisti dell'Ais Abruzzo in rappresentanza delle cantine che aderiranno al Festival, racconteranno agli ospiti la storia della cantina e il perfetto abbinamento tra le bollicine abruzzesi e questo insaccato così gustoso.

Le cantine presenti saranno: Vini Fantini, Dora Sarchese, Jasci&Marchesani, Eredi Legonziano e Chiusa Grande.

Il 13 e il 14 luglio prima dell'apertura degli stand, alle ore 17,30 avranno luogo due workshop sulla ventricina e non solo alla presenza di esperti, operatori del settore ed autorità.

“In questi convegni, sempre nell’ottica di fare rete, – conclude Di Lello – e lavorare in sinergia, non parleremo solo della ventricina ma anche di turismo e di enogastronomia a tutto tondo. Siamo fortemente convinti che il percorso ciclopedonale la “Via Verde della Costa dei Trabocchi, oggetto del workshop di domenica, possa dare un grande slancio al turismo della nostra regione”.

In quest’ottica green, la 20esima edizione non ha voluto trascurare l’attenzione per l’ambiente, e infatti quest’anno l’evento sarà totalmente sostenibile con tutto il materiale “plastic free”.