AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

GASTRONOMIA, A FRESAGRANDINARIA QUATTRO VENTRICINE DEL VASTESE DA RECORD

8 Febbraio 2021

FRESAGRANDINARIA – Un trionfo del gusto dedicato all'Abruzzo: è da questo pensiero che è nata l'idea di produrre quattro Ventricine del Vastese da record, ognuna da circa 70 kg, ciascuna dedicata alle quattro province. Il promotore dell'iniziativa Stefano Di Fiore, giovane produttore titolare dell'omonima azienda Bontà Di Fiore di Fresagrandinaria, paese dell'Alto Vastese noto per la produzione dell'insaccato.

La Ventricina è considerata la 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.

Per realizzare le maxi ventricine Di Fiore ha utilizzato tutti i prodotti Made in Abruzzo: per il peperone, l'azienda agricola Terra Fonte Altino (Chieti), anch'esso Presidio Slow Food. e per la carne, i suini dell'azienda agricola Francesco Iannone di Tornareccio (Chieti). Il peso è di circa 70 kg a salume e gli insaccati sono stati prodotti senza nessun conservante.

"In questo momento così difficile per tutti – ha spiegato Di Fiore – ho pensato di dedicare questa speciale produzione al nostro Abruzzo creando una Ventricina per ogni provincia. La realizzazione non è stata molto difficoltosa anche se la forma di una Ventricina è solitamente di 1 kg e queste superano i 70 kg, ma è la stagionatura che invece sarà molto complessa. Non avendo utilizzato, come di consueto nella mia azienda, nessun conservante, sarà una fase molto delicata, una stagionatura di almeno un anno favorita dal microclima di Fresagrandinaria".

Stefano Di Fiore è anche presidente dell'associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, che mette insieme i 9 top produttori del territorio, i veri promotori di questo goloso insaccato che ogni anno in estate, organizzano un Festival

itinerante dedicato a questo importante salume.

“La parte finale di questo progetto – ha concluso Stefano Di Fiore – sarà realizzare per ogni Ventricina, quando la situazione sanitaria ce lo permetterà, un evento in ogni provincia con l’obiettivo di far conoscere e promuovere questo insaccato anche al di fuori del territorio Vastese”.

© 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