

PESCARA, AL VIA 36ESIMA EDIZIONE DI "MEDITERRANEA": IL PROGRAMMA

23 Luglio 2022



PESCARA- Inaugurata la trentaseiesima edizione di Mediterranea, la fiera enogastronomica più longeva d'Abruzzo.

Alle 18:30 di ieri, venerdì 22 luglio, aperte le porte a cittadini e turisti dopo una edizione, quella del 2021, riservata ai soli operatori per via del Covid.

Esprime grande soddisfazione il presidente Gennaro Strever, sia per la qualità dei produttori presenti, sia per questo mix, enogastronomia e territorio, che da quest'anno caratterizzerà la fiera.

"L'agroalimentare è l'ambasciatore dell'Abruzzo in Italia e nel mondo. Con questa nuova formula, promuoviamo le nostre destinazioni turistiche per eccellenza, trabocchi, borghi e vie della transumanza, confermando l'impegno della Camera per lo sviluppo del settore turismo".

Impegno a cui hanno fatto un plauso le istituzioni presenti, con Lorenzo Sospiri, presidente consiglio regionale, il sindaco Carlo Masci ed il presidente dell'associazione Borghi di Italia Antonio Di Marco.

I borghi sono i protagonisti assoluti dell'installazione all'interno del padiglione che cambia ad ogni edizione a seconda il tema scelto dalla Camera di commercio sulla base della strategia di promozione delle imprese.

Stasera alle 19:00 ci sarà un omaggio a Gregorio Rotolo con l'amico e socio Nunzio Marcelli e Slow food Abruzzo e Molise. Gregorio, allevatore, produttore e sostenitore della filiera cortissima, è stato protagonista indiscusso di ogni edizione di Mediterranea.

A seguire, la grande sfida ai fornelli di Tracy, vincitrice della undicesima edizione di Masterchef Italia che, supportata dalla

batteria di Federico Anzellotti, si cimenterà a rivisitare i piatti abruzzesi in chiave moderna. Anzellotti, insignito nel 2021 del riconoscimento dall'accademia internazionale di Parigi di uno dei cinque migliori pasticceri al mondo, sarà protagonista di una serata a tema olio, cuore pulsante delle azioni camerali. Prima, alle 19:30, l'incontro con il "Il gusto del mangiare sano", a cura di Antonio Pacella, specialista in scienza dell'alimentazione che porrà l'attenzione su cosa significa l'alimentazione mediterranea e su come questa influisca positivamente sulla longevità e sulla qualità della vita.

Tanti anche gli appuntamenti nelle affollatissima Isola dei saperi e dei sapori dove, in cattedra, si siedono Slow food Abruzzo e Molise e GAL abruzzesi. Questi gli appuntamenti di oggi e domani.

SABATO 23 LUGLIO

Isola dei Saperi e dei Sapori

19,00 Pani e Pomodori – a cura dei GAL Abruzzesi

I Pomodori tipici delle nostre colline costiere accompagnati ai pani di cereali autoctoni, con l'aiuto di olii sublimi

20,00 Laboratorio di abbinamento cibo/ birra artigianale abruzzese a cura di Andrea Marcotullio, sommelier e degustatore Unionbirrai

21,00 Tre Gocce di Noi – a cura del Consorzio Olio DOP Aprutino Pescara e Colline Teatine

Tre Gocce di Noi – Donne dell'Olio

22,00 Affacciati "alla minestra": Legumi e cereali tipici – a cura dei GAL Abruzzesi

Assaggiando minestre si racconta la saga della riscoperta di cereali e legumi tipici della Regione Abruzzo

23,00 Laboratorio di abbinamento cibo/ birra artigianale abruzzese a cura di Andrea Marcotullio, sommelier e degustatore Unionbirrai

Isola dei Saperi e dei Sapori

19,00 Abruzzo-EVO (Olio Extravergine di Oliva) – a cura dei GAL Abruzzesi

Itinerario alla scoperta delle eccellenze EVO di una delle regioni più ricche di Olii EVO pregiati, mono-varietali e blend

20,00 Cucina Frentana e biodiversità – a cura dei GAL Abruzzesi

La cucina contadina dell'entroterra della provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio

21,00 Espressioni di pecorino – a cura SLOW FOOD Abruzzo e Molise

A febbraio scorso è mancato improvvisamente Giulio Petronio, pastore e grande produttore caseario sul Gran Sasso, referente dei produttori del Presidio del Canestrato di Castel del Monte. Giulio Petronio era, e rimarrà per sempre, un amico di Slow Food. Non era un semplice allevatore e produttore del Presidio del Canestrato di Castel del Monte, Giulio era molto altro per noi. Era colui che sapeva raccontare il passato, ma sempre con uno sguardo attento e aperto verso il futuro. Lo ricorderemo, insieme ai suoi Eredi, in un Laboratorio del Gusto dove si potranno assaggiare la ricotta fresca e il Canestrato di Castel del Monte in due diverse stagionature, in abbinamento ai pani del Mercato del Pane (www.mercatodelpane.com) ed al Cerasuolo d'Abruzzo dell'Azienda Vinicola Cataldi Madonna (www.cataldimadonna.com)

22,00 Tre Gocce di Noi – a cura del Consorzio Olio DOP Aprutino Pescara e Colline Teatine

Tre Gocce di Noi – Senior: Il meglio dell'olivicoltura abruzzese – I protagonisti e i vincitori dei concorsi si raccontano

24,00 CHIUSURA MEDITERRANEA 2022