

PESCARA, CHIUSURA DI "MEDITERRANEA" CON LO SHOWMAN OLIVIERI

13 Luglio 2019



PESCARA - Un grande spettacolo al porto turistico Marina di Pescara. Sul palco le produzioni agroalimentari del territorio, i trabocchi e la pista ciclabile, gli show cooking e le sue prelibatezze. Se sabato sera è toccato moderare ad Alessandro Bocchetti, domani, domenica 14 luglio, è il turno di uno showman d'eccezione, Vincenzo Olivieri. Ad accompagnarlo sul palco Alfonso Del Forno, giornalista e degustatore, per Slow Food, delle birre artigianali abruzzesi e tra i relatori dei laboratori del gusto di Mediterranea.

I laboratori di degustazione presenti nella manifestazione, dichiara Alfonso Del Forno, sono il momento conviviale in cui la birra artigianale supporta la biodiversità abruzzese, facendola conoscere alle nuove generazioni e rievocandola in chi la conosce da sempre. La cultura contadina è la vera anima di un territorio e la sua salvaguardia è l'unica arma utile per tramandare nel tempo la conoscenza. La gastronomia abruzzese trova un nuovo veicolo di conoscenza attraverso l'abbinamento dei suoi prodotti tipici con la birra artigianale.

Due i momenti in cui prodotti della terra abruzzese e birra artigianale della regione si uniscono per mostrare il meglio di sé: sabato 13 i formaggi ed i salumi trovano la loro combinazione con la birra nell'intreccio tra gusto e tatto, mentre la domenica il matrimonio cibo-birra vedrà protagonisti gli arrosticini e il peperone dolce d'Altino.

Tra i momenti più prestigiosi della manifestazione la presentazione, sabato sera, dei vini abruzzesi vincitori del Concorso Enologico Nazionale Premio Qualità Italia 2019: Cantine San Nicola di Pollutri (Ch); Cantine Biagi (Te); Cantina Terzini Tocco Da Casauria (Pe); 30 in generale le cantine abruzzesi partecipanti a questa edizione.

Quest'anno i vincitori del Concorso voleranno con Alitalia in tutto il mondo grazie alla pubblicazione dei risultati del Premio sulla rivista Ulisse, distribuita su tutti gli aerei della compagnia nazionale nel mese di agosto, periodo con il maggior numero

di presenze nel corso dell'anno.

“Il fatto che un Magazine così prestigioso ed importante come Ulisse pubblicherà i risultati del Concorso dando una visibilità Internazionale a tutti i vini vincitori, è – dice il direttore della Scuola Leonardo Mauro Pallini, promotrice del premio – un vanto ed un risultato prestigioso a conferma della validità e dell'importanza del Premio Qualità Italia, ambito quest'anno da un numero ancor più numeroso di partecipanti. La rivista, infatti, viene letta da circa due milioni di passeggeri al mese, dei quali 76% italiani e 24% stranieri”.

IL PROGRAMMA DI DOMENICA

Isola dei Saperi e dei Sapori

18:30 – 19:30 – “La birra artigianale incontra le eccellenze abruzzesi: gli arrosticini ed il peperone dolce di Altino”, a cura di Alfonso Del Forno, giornalista, docente, gastronomo, degustatore Unionbirrai e Coordinatore Slow Food per le birre della Campania.

19:30 – 20:30 – “L'agricoltura biologica e biodinamica del territorio Abruzzo, tra cibo e salute”; intervento a cura di Manuel Luciani (Az. Agr. Biodinamica Brioli), Barbara Scorrano (Az. Agr. Biologica La Giara), dott.ssa Anna De Antoni (associazione culturale “Cibo e Salute”); Coordina Dino Paolini.

20:30 – 21:30 – “Dalla selezione alla trasformazione della materia prima; la Porchetta nell'era moderna, tra tradizione e nuove generazioni”, a cura di Nicola Genobile.

21:30 – 22:30 – “Il fantastico mondo delle api”, a cura di Nicola Quattrocelli – La Spesa in Campagna, CIA Ch-Pe.

22:30-23:30 – “Gli oli Divini d'Abruzzo” – presentazione dei vincitori dei concorsi: Sol D'oro, Sirena D'oro, AIPO, Biol, L'Orciolo d'oro, Il Magnifico, Concorsi internazionali di Atene e Parigi e altri ancora. Gli assaggi saranno a cura di AISO-Associazione Italiana Sommelier Olio, emanazione di FIS – Fondazione Italiana Sommelier, e del Consorzio di Tutela Dop Aprutino Pescarese. Relatori: Silvano Ferri, Marino Giorgetti, Regina Mucciarella.

Isola Slow Food

21:00 – 22:00: Presentazione e degustazione “Panino gastronomico alla granita di pomodoro pera d'Abruzzo” – Maestra gelatiera Ida Di Biaggio con la partecipazione dell'Az. Agricola Giuseppe Scorrano; “Pan di Spagna all'arancia con crema leggera all'Aurum” – Maestro pasticcere Federico Anzellotti.

22:00 – 23:00: “Mini Master Formaggio” – Giorgio Davini – Docente Formatore Master of food di Slow Food.