PESCARA: DA DOMANI AL PORTO TURISTICO TRE GIORNI DI ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

3 Luglio 2025



PESCARA – Domani, venerdì 4 luglio, alle ore 19:00 prenderà ufficialmente il via la XXXIX edizione di Mediterranea, la storica fiera agroalimentare dell'Abruzzo, in programma fino a domenica 6 luglio. Al Porto Turistico Marina di Pescara, con apertura al pubblico, ogni giorno, dalle ore 19:00 alle 00:30 (ingresso libero). Organizzata con la regia della Camera di Commercio Chieti Pescara, Mediterranea si conferma un appuntamento di riferimento per la valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze, grazie a un programma articolato che intreccia promozione agroalimentare, artigianato artistico e turismo esperienziale.

La serata inaugurale si apre alle 19:00 con i saluti istituzionali sul palco centrale in cui ci sarà spazio per uno dei momenti più celebrativi della manifestazione: il tributo ai vincitori del Premio Ercole Olivario, il prestigioso riconoscimento nazionale per la qualità dell'olio italiano che, quest'anno, per la prima volta, è andato a due etichette abruzzesi capitanate da Tommaso Masciantonio e Claudio Di Mercurio.

A seguire, alle 20:00, il primo grande evento live: lo show cooking firmato Red Academy con lo chef stellato Nicola Fossaceca (ristorante Al Metrò, San Salvo Marina), che realizzerà un menu ispirato al tema Il pesce povero dell'Adriatico, in un percorso tra raffinatezza, stagionalità e valorizzazione delle risorse locali. Alle 21:45, spazio alla cultura e all'identità con la presentazione del libro "Sapore d'Abruzzo" di Antonio Di Loreto, un dialogo tra parole, tradizioni e memoria gastronomica. Gran finale, alle 22:35, con il workshop "Il potere del visual nel food" a cura della visual designer Lorena Marinucci, dedicato all'importanza delle immagini nella comunicazione del cibo, in un'epoca in cui il racconto visivo è diventato centrale per la promozione dell'identità gastronomica.

Mediterranea 2025 si presenta con un programma denso e multidisciplinare, che alterna laboratori, talk, degustazioni, momenti di formazione e intrattenimento. Tra le collaborazioni speciali, quelle con FISAR Pescara e Slow Food Abruzzo, promotori di tre masterclass d'eccellenza, all'interno del padiglione Becci, sugli spumanti d'Abruzzo, la top wines della Guida slow wine 2025 ed i vini rosati. Sarà data grande attenzione anche al tema della sostenibilità alimentare con workshop dedicati ed alla mise en place, presentata in una veste "Mediterranea" da Tavola Audace (domenica 6 luglio, alle 19:20), a cui seguirà il tortello all'Abruzzese firmato dallo chef Francesco Cinapri.

Non mancheranno i brindisi con Cerasuolo a mare, la passerella dedicata all'iconico rosato abruzzese, e con Fermenti d'Abruzzo che debutta in anteprima con tre etichette di birre artigianali abruzzesi.Tra i protagonisti più attesi dell'edizione 2025, Paride Vitale, imprenditore e professionista della comunicazione, sabato 5 luglio alle ore 21:00 sul palco centrale, con un talk sulla creatività e l'identità abruzzese e Vincenzo Schettini, conosciuto come "La fisica che ci piace", domenica 6 luglio alle ore 21:00. Per info, aggiornamenti e prenotazioni: 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