

POLLUTRI: CONCLUSO IL PRESTIGIOSO GRAN GALA' ENOGASTRONOMICO "VENTRICINA E BOLLICINE"

8 Settembre 2023



POLLUTRI - Un evento dedicato alla regina dei salumi abruzzesi, nonché presidio Slow Food, fatto di carne di maiale, sale, peperone e spezie, che non è solo un grande prodotto ma anche un simbolo culturale di un intero territorio.

Si è conclusa lo scorso week end a Pollutri (Chieti) l'edizione 2023 di "Ventrina e Bollicine" con il Gran Galà che ha eletto gli abbinamenti del prodotto tipico del Vastese con le bollicine e vini fermi del territorio.

Sono risultati come migliori abbinamenti: Piccirilli - Cantina Orsogna Pinot, Di Paolo - Citra/Pollutri S. Nicola, Di Fiore - Chiusa Grande/Citra, Racciatti - Pollutri S. Nicola, Di Lello - Citra, Peschetola - Cantina Orsogna Pecorino/Jasci&Marchesani e Boutique della Carne - Pollutri S. Nicola/Fantini.

Trenta sono stati i giurati, provenienti dal mondo del giornalismo, dalle istituzioni e da esperti del settore che si sono cimentati nella ricerca del miglior abbinamento Venticina e Bollicine, il tutto alla cieca e con la presenza di commensali che hanno potuto apprezzare un menù dedicato proprio alla Venticina.

Tra questi: Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, Carlo Dugo, ambasciatore italiano Concours Mondial de Bruxelles, Roberta Cafiero, dirigente del Ministero Agricoltura e Sovranità alimentare produzioni DOP-IGP, Pietro Gasparri, dirigente del Ministero Agricoltura e Sovranità alimentare settore produzioni biologiche, Riccardo Velasco, direttore nazionale produzioni viticole CREA, Luigi D'Eramo, sottosegretario Ministero dell'Agricoltura e sovranità alimentare, Emanuele Imprudente, vicepresidente Regione Abruzzo, Pietro Campaldini, responsabile valorizzazione territoriale delle produzioni agro-alimentari Regione Emilia-Romagna, Gennaro Convertini, presidente Enoteca regionale della Calabria.

E, ancora, Michele Scognamiglio, Biochimico e nutrizionista patologo Università di Napoli, Domenico Bosco, responsabile nazionale vitivinicolo Coldiretti, Nicola Sichetti, presidente regionale CIA, Antonio Nicoletti, responsabile nazionale aree protette Legambiente, Alfonso Di Fonzo, membro dell'Accademia nazionale della cucina - delegazione di Chieti, Andrea Radic, giornalista e conduttore televisivo, Sabrina Bocchino, consigliere Regionale Abruzzo e presidente Consiglio regionale

abruzzesi nel mondo, Nicola Mario Di Carlo, sindaco di Pollutri e Tito Cieri, Componente Commissione nazionale di Appello Vini Ministero Politiche Agricole.

La manifestazione enogastronomica e culturale, ideata dall'Accademia della Ventricina e dall'Associazione produttori del vastese, in collaborazione con la Fondazione del vastese per l'Ambiente e lo Sviluppo Sostenibile e supportata dall'Assessorato alle Politiche agricole della Regione Abruzzo, si è arricchita di un ulteriore partenariato a partire da Legambiente, Camera di Commercio Chieti-Pescara, DMC e GAL della Costa dei Trabocchi e Cooperativa Greenwilli.

Helmut Kocher, patron di una delle più prestigiose manifestazioni enogastronomiche internazionali, ribadisce l'appuntamento a Merano il prossimo novembre che vedrà presente i nostri produttori con la Regione alla prestigiosa kermesse altoatesina.

“L'evento – si legge in una nota – si è svolto in un clima di assoluta convivialità e la presenza delle due regioni ospite, Emilia-Romagna e Calabria, ha contribuito fortemente all'apertura di questo rinomato salume verso altre regioni, proprio a dimostrazione di quanto sia necessaria nel nostro Paese una continua interazione tra territori diversi per portare all'attenzione del grande pubblico le notevoli eccellenze di cui siamo orgogliosi, ma che in molti casi non riescono autonomamente a promuoversi”.

“Possiamo affermare che l'obiettivo è stato raggiunto pienamente e per la prossima edizione si sta già lavorando per invitare ulteriori regioni a partecipare. Altro importante obiettivo raggiunto è emerso con il risultato degli abbinamenti dei giurati, in quanto sarà di stimolo per i singoli produttori di Ventricina di potersi presentare sul mercato con una veste nuova accompagnati dalla cantina viticola con cui il salume è stato abbinato, ciò per agevolare il consumatore che potrà, in tal modo, provare una esperienza enogastronomica di sicuro successo. Queste sono le sinergie che ci piacciono e che consentono di unire le forze per presentarsi in un mercato globale dove a volte le tradizioni hanno difficoltà ad emergere ma la nostra Italia è tradizione e non possiamo dimenticarla. A noi la capacità di legarla ad una sana innovazione”.