

"SAPORI A PALAZZO": A FOSSACESIA FESTA DELL'OLIO, VINO E PRODOTTI TIPICI

30 Ottobre 2019



FOSSACESIA – I sapori della tradizione a Fossacesia dove, il 2 e 3 novembre prossimi verrà ospitata la sedicesima edizione dell'evento "Sapori a Palazzo", Festa di olio, vino e prodotti tipici del caratteristica città costiera, promossa dall'Amministrazione comunale e dall'Associazione Fossacesia Giovani, che si svolgerà nell'ottocentesco Palazzo Mayer e in Piazza Alessandro Fantini.

"Sarà un viaggio sensoriale attraverso l'ottima cucina locale che quest'anno, a differenza delle precedenti edizioni, abbiamo deciso di anticipare agli inizi del mese di novembre per cercare di evitare periodi più freddi e piovosi", sottolinea il sindaco Enrico Di Giuseppantonio.

"Numerose sono le aziende coinvolte e a loro va un ringraziamento particolare. Chi verrà a Fossacesia avrà l'opportunità di assaporare prodotti del nostro territorio che per qualità hanno varcato da tempo i confini locali, riscuotendo apprezzamento in Italia e all'estero".

L'apertura degli stand in piazza Fantini nelle giornate del 2 e 3 novembre è fissata alle ore 19 e sarà, secondo tradizione, all'insegna della pizza con peperoni. Ci saranno anche momenti dedicati alla musica, ai balli, ai canti della tradizione: il primo appuntamento (2 novembre) è alle ore 21 con il concerto del gruppo Terre del Sud; alle ore 17 di domenica 3 novembre, si svolgerà il Laboratorio di Balli Popolari, con Anna Anconitano, mentre alle ore 21, Danze di gioia in festa.

"Un evento simbolo della città e, allo stesso tempo, una manifestazione culturale che permetterà agli ospiti di immergersi nella storia di Fossacesia, attraverso sapori antichi della cucina tradizionale – tiene a specificare l'assessore alla Cultura, Maura Sgrignuoli – Proprio sulle tipicità, domenica 3 novembre, alle ore 9.30, presso il Palazzo Mayer, il nostro Comune, insieme allo Slow Food Lanciano, il Gal Maiella Verde ed il Gal Costa dei Trabocchi e in collaborazione con l'associazione Itaca, ha organizzato il convegno 'La cucina popolare tra passato e futuro'".

"Si tratta di un momento di approfondimento che vedrà la partecipazione di esperti e ricercatori per sottolineare il ruolo strategico dell'enogastronomia tradizionale e per riscoprire pietanze del passato allo scopo di riportare alla luce vecchie e dimenticate usanze della cucina abruzzese".

A "Sapori a Palazzo", l'Associazione Fossacesia Giovane, che ha curato l'organizzazione, e Caffè della Piazza, proporranno pizza con mortadella e ventricina e patate fritte; l'Associazione ASD Fossacesia Calcio, presenterà pallotte cacio e uova, pizza ai peperoni e sardelle, arrostiti panini con porchetta; l'Associazione La Casetta e Vinarte, con degustazione di polenta; Juventus Club Fossacesia, preparerà cotiche e fagioli e pizza con peperoni e sardelle; l'Azienda Fonte dei Sapori, pizza frita con formaggio arrosto; la Cantina Frentana e l'Azienda Agricola Donato Caravaggio, presenteranno prodotti tipici; le Tre civette sul Comò, proporrà pizzelle e Nutella; Pasta che Bontà, con il piatto ravioli con ventricina e zucca; l'Azienda Agricola Caravaggio, invece, presenterà agli ospiti crispelle e ciabottelli con baccalà; le castagne arrosto saranno proposte

dall'Associazione Made in Fossacesia; la Pizzeria il Caminetto, preparerà ciffeciaf con ventricina; Bucco Fish, con pesce fritto e sapori di mare; l'Associazione Appa, Produttori Peperone di Altino, che parteciperà con pasta al peperone dolce della località dell'Aventino. Saranno presenti anche i frantoi del territorio, con degustazione di olii.