VENTRICINA&BOLLICINE D'ABRUZZO: LA QUARTA EDIZIONE DAL 19 AL 21 AGOSTO A SCERNI E POLLUTRI

29 Luglio 2022

PESCARA – È ripartita la macchina organizzativa di "Ventricina&Bollicine d'Abruzzo", la manifestazione enogastronomica e culturale ideata dall'Accademia della Ventricina e dall'Associazione produttori del vastese e supportata dal contributo dell'Assessorato alle Politiche agricole della Regione Abruzzo e dalla Camera di Commercio Chieti – Pescara.

La kermesse che vede protagonista il famoso salume del vastese, avrà luogo il 19 e 20 agosto a Pollutri e il 21 agosto a Scerni (Chieti) con l'evento conclusivo.

Quest'anno l'evento si arricchisce di un ulteriore partenariato a partire da Legambiente, Fondazione del vastese per l'Ambiente e lo Sviluppo Sostenibile, DMC e GAL della Costa dei Trabocchi.

L'evento è stato presentato questa mattina presso Piazza Unione a Pescara, sono intervenuti alla conferenza stampa:l'assessore Regionale alle Politiche Agricole Emanuele Imprudente, il presidente dell'Accademia della Ventricina Luigi di Lello, il presidente regionale di Legambiente Giuseppe Di Marco, il sindaco di Scerni Daniele Carlucci, l'assessore del Comune di Pollutri Silvio Di Virgilio e Carlo Ricci direttore del Gal Costa dei Trabocchi.

L'iniziativa si svolgerà a Piazza De Riseis a Scerni (Ch), il 21 agosto, e abbraccerà l'intero week end con altre due date, il 19 e 20 di agosto, che vedranno la Riserva regionale Bosco di Don Venanzio di Pollutri protagonista di un Gran galà che incontra i vini a tavola. Inoltre, nel pomeriggio del primo di agosto a Pescara, sarà previsto al Porto turistico, un aperitivo di accoglienza di Goletta Verde all'insegna di Ventricina e Bollicine d'Abruzzo.

Giunto alla quarta edizione, "Ventricina e Bollicine d'Abruzzo"è dedicato alla regina dei salumi abruzzesi, nonché Presidio Slow Food: il famoso salume a grana grossa è fatto di carne di maiale, sale, peperone e spezie ed non è solo un grande prodotto, ma anche un simbolo culturale di un intero territorio che lo arricchisce con tantissime pietanze.

"E' una manifestazione importante, di qualità, che continua a crescere edizione dopo edizione e rappresenta l'identità del nostro Abruzzo – ha esordito il vice presidente della Giunta regionale con delega all'agricoltura Emanuele Imprudente -. Il connubio bollicine e ventricina è un tassello eccellente: lo spumante abruzzese è stato certificato, e la ventricina, grazie a una legge regionale, potrà fregiarsi del marchio "Abruzzo di qualità". Un marchio – aggiunge Imprudente – che promuove la storia e la cultura del territorio vastese e della regione. L'iniziativa è frutto di una rete che punta a costruire un nuovo Abruzzo, un'offerta diversa e migliore volta a promuovere la filiera enogastronomica", ha concluso Imprudente. Mentre Luigi Di Lello, in rappresentanza dell'Accademia della Ventricina, ha sottolineato la "qualità del prodotto" e ha invitato "bar e ristoranti e servire ventricina negli aperitivi: è la nuova frontiera".

Anche il presidente regionale di Legambiente Giuseppe Di Marco, e il sindaco di Scerni, Daniele Carlucci, hanno messo in evidenza nel loro intervento come "la ventricina rappresenti un prodotto di qualità, sempre più apprezzato, e, come il vino, sia un valido strumento di promozione del territorio in chiave ecosostenibile".

Durante le tre serate sarà possibile degustare sia il famoso salume sia nella sua purezza sia protagonista di alcuni gustosi piatti cucinati appositamente per l'occasione da alcuni chef del territorio.

La conferenza stampa si è conclusa con la degustazione della Ventricina abbinata alle bollicine offerte dalla Cantina Orsogna, premiata lo scorso giugno da Legambiente con il Premio "Sostenibilità"alla trentesima edizione della rassegna degustazione nazionale dei vini biologici e biodinamici.

© 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