**COMUNICATO STAMPA**

**IN VETRINA IL SALUME ABRUZZESE PIÙ FAMOSO:**

**A VASTO IL FESTIVAL DELLA VENTRICINA DEL VASTESE**

*Dal 12 al 14 luglio la rassegna enogastronomica ideata per gustare, conoscere e divertirsi con*

*il Percorso del Gusto, l’Area Aperitivo, l’Area Ristorazione, laboratori, visite guidate e spettacoli.*

*In totale, presenti trentacinque espositori. Testimonial il critico enogastronomico Edoardo Raspelli*

Vasto, 9 luglio 2018 – Vasto si veste a festa per celebrare il salume abruzzese più famoso, nonché presidio Slow Food: è tutto pronto attorno a Palazzo D’Avalos per il **Festival della Ventricina del Vastese**, che prende il via **giovedì 12 luglio** con il “taglio della prima fetta”, e andrà avanti fino a **sabato 14** con un coinvolgente expo, una prelibata Area Ristorazione e un cartellone di eventi ed iniziative pensati per richiamare un pubblico di grandi e piccini, all’insegna del gusto, della conoscenza e del divertimento.

Il tutto con un testimonial d’eccezione: **Edoardo Raspelli**, giornalista e critico enogastronomico, presente nella giornata di giovedì, che nel chiostro di Palazzo D’Avalos condurrà uno show alle 21.30 con la partecipazione dello chef stellato **Peppino Tinari**, protagonista di un cooking show, insieme ad esperti come **Massimo Di Cintio, Emiliano Giancristofaro e Mimmo D’Alessio**.

 La ventricina del vastese, il buon cibo e il buon bere saranno i protagonisti assoluti del Festival. Nel **Percorso del Gusto** saranno in totale **trentacinque** i produttori presenti in piazza L. V. Pudente: in primo luogo i nove di ventricina, veri e propri top producer del prelibato insaccato, nonché membri dell’Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese che promuove l’evento. Con loro, ventisei di altre eccellenze dell’enogastronomia abruzzese: grani antichi, peperone dolce di Altino, formaggi, miele, tartufo, olio, aglio rosso di Sulmona, vino, birra artigianale, dolci tipici (bocconotti di Castel Frentano, sise delle Monache, sfogliatelle di Lama dei Peligni, tarallucci e mostaccioli), liquori e caffè. Tutte queste prelibatezze si potranno acquistare negli stand e gustare nell’**Area Aperitivo** allestita in piazza, con comodi punti di appoggio, tra chiacchiere e relax, calici di vino delle dieci cantine vastesi selezionati e proposti dall’**Associazione Italiana Sommelier** e bicchieri della migliore birra artigianale abruzzese. Nell’**Area Ristorazione** in piazza del Popolo, invece, sarà possibile accomodarsi e farsi conquistare da piatti ideati e realizzati al momento dagli stessi produttori di ventricina: pallotte cace e ove con ventricina dolce, panelle di mais con peperoni arrosto e ventricina, ravioli di ventricina, sagne “a lu cutteur” di Castiglione Messer Marino con ventricina e polvere di peperone dolce, polpa di ventricina dolce spadellata alla “vissor”. Previsto anche un **menu bambini** con pasta al pomodoro e panino di ventricina. Per chi ha problemi di intolleranza, ci sarà anche un’**isola gluten free** con panini e altre delizie.

 Il Festival sarà anche un momento di conoscenza: nei tre giorni, infatti, sono in programma **laboratori** di analisi sensoriale dedicati alla Ventricina, con maestri assaggiatori come Giorgio Suriani e Antonio Di Caro, un’affascinante **mostra** con documenti storici a cura di Luigi Murolo. Molto ricco il panorama dei **convegni**: a quello inaugurale parteciperanno Francesco Menna, sindaco di Vasto, Dino Pepe, assessore regionale all’Agricoltura, Dino Mastrocola, rettore Università di Teramo, Giampaolo Colavita, Università degli Studi del Molise, Michele Piccirilli, presidente Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese, Loredana Pietroniro, responsabile Educazione Slow Food Abruzzo Molise e Mara Nocilla, giornalista Gambero Rosso. Da non perdere il 13 luglio la presentazione del libro del giornalista Umberto Braccili con Luigi Nigliato, presidente del Banco Alimentare dell’Abruzzo, e don Luca Corazzani, direttore della Caritas Chieti-Vasto, e la presentazione della mostra con Luigi Murolo e Raimondo Pascale, di Slow Food, mentre sabato 14 si parlerà di aspetti nutrizionali della ventricina con Lorenzo Russo e Francesco Granchelli. E conoscenza sarà anche il **walking urbano** tra i monumenti di Vasto, in collaborazione con le associazioni Walking Vasto e Asd Runners Casalbordino, e le **visite guidate a Palazzo D’Avalos**. Divertimento, infine, con il concerto del **Contemporary Vocal Ensemble del Conservatorio di Pescara** diretto dal maestro Angelo Valori, venerdì 13, e i **Bagg** in concerto, sabato 14, entrambi in piazza del Popolo.

 Il Festival, infine, sarà un evento sociale, contro lo spreco: il cibo avanzato nelle tre serate sarà distribuito alla mensa dei poveri di Vasto gestita dalla Caritas mediante il Banco Alimentare dell’Abruzzo.

Il Festival è promosso dall’**Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese**, il sodalizio che mette insieme i top producer del territorio, in partnership con **Comune di Vasto**, **Regione Abruzzo**, **Bcc Sangro Teatina, Camera di Commercio Chieti Pescara, Slow Food Abruzzo Molise, Ais Abruzzo**, social partner **Banco Alimentare dell’Abruzzo**, e con il patrocinio di **Confartigianato Chieti**, **Gal Maiella Verde e Gal Costa dei Trabocchi**. Si ringraziano **Ico, Walking Vasto e Asd Runners Casalbordino**.

 Informazioni per la stampa:

**Piergiorgio Greco**

*Giornalismo & Comunicazione*

335 1709639

info@piergiorgiogreco.it

[www.piergiorgiogreco.it](http://www.piergiorgiogreco.it)

**DICHIARAZIONI**

“Siamo felici di poter avere in città un Festival per valorizzare la Ventricina del Vastese, una delle eccellenze abruzzesi. Tre giorni di eventi a Vasto saranno un’occasione speciale non solo per assaggiare il prodotto ma anche per conosce il nostro centro storico ed in particolare Piazza Pudente e Piazza del Popolo, le aree dove saranno allestiti stand e punti di ristorazione per l'aperitivo serale”.

**Carlo della Penna**

**Assessore al Turismo e ai Grandi Eventi del Comune di Vasto**

“Il Festival rappresenta il momento culminante di un percorso di valorizzazione e tutela che noi produttori abbiamo iniziato anni addietro: la ventricina è un prodotto di eccellenza che rappresenta un intero territorio. A Vasto, nei tre giorni dell’evento, ci sarà tanta bontà, ma anche tanta conoscenza e divertimento. Grazie di cuore a quanti hanno reso possibile questo evento”.

**Michele Piccirilli**

**presidente Associazione di Promozione e Tutela della Ventricina del Vastese**

“La Ventricina rappresenta un esempio eccellente di agricoltura legata al territorio. È una tipicità prodotta da aziende locali, in particolare nell’area del vastese e viene utilizzata dai ristoratori dello stesso territorio, e questo è davvero un valore aggiunto. Dobbiamo lavorare affinché gli operatori vastesi e quelli teramani, pur nel rispetto delle rispettive tradizioni gastronomiche, uniscano le forze per promuovere la ventricina come prodotto abruzzese.”

**Dino Pepe**

**Assessore regionale Agricoltura**

**ESPOSITORI**

**Ventricina**

* Accademia della Ventricina - Scerni
* Azienda Agricola “La Noce” - Montazzoli
* Bontà Di Fiore - Fresagrandinaria
* Boutique della Carne – Castiglione Messer Marino
* Di Paolo Salumi - Furci
* Il Biancospino - Carunchio
* Salumificio La Genuina - Carunchio
* Ventricina & Dintorni - Roccaspinalveti
* Ventricine Racciatti - Furci

**Altre delizie**

* Terra Nobile Farine & Co. - Atessa
* Azienda Agricola “La Tavola dei Briganti” – Altino
* Apicoltura Tieri – Tornareccio
* Azienda Agricola “La Bruna” – Carunchio
* Azienda Agricola “La Selvotta” – Vasto
* Associazione Tartufai della Majella – Guardiagrele
* Aglio Rosso di Sulmona – Sulmona
* Frantoio Olearius – Cupello

**Vino**

* La Selvotta
* Jasci e Marchesani
* Jasci Donatello
* Fontefico
* Soc. coop San Michele Arcangelo
* Terre d’Erce
* Terre del Tosone
* Celenza
* Del Casale Sergio
* La Palombara
* Cantina sociale San Nicola Pollutri

**Birra Artigianale**

* Birrificio Maiella – Pretoro

**Dolci**

* Bucci La Bottega del Bocconotto – Castel Frentano
* Pasticceria Palmerio – Guardiagrele
* I segreti di Donna Anna – Lama dei Peligni
* GustiAmo – Vasto

**Liquori**

* Scuppoz – Campli

**Caffè**

* Gemelli Caffè – Atessa

**Gluten Free**

* Natural Bistrot - Lanciano