

## I MARCHI DELL'ABRUZZO

# «La ventricina del Vastese è vera alleata della salute»

Guardiagrele. Rivelazioni sorprendenti alla manifestazione sul salume  
L'assessore Pepe: «La Regione vicina a chi punta sui prodotti di qualità»

► GUARDIAGRELE

È buona, e questo in fondo lo si sapeva. È la massima espressione di un territorio, e anche questo era opinione diffusa. Ma che fosse anche alleata della salute, è una scoperta per certi versi rivoluzionaria. È uno dei tanti spunti emersi ieri a Guardiagrele nel "Ventricina del Vastese day", iniziativa ideata dalla neonata Associazione di promozione e tutela della ventricina del vastese insieme all'Ente mostra dell'artigianato artistico abruzzese, con il patrocinio di Regione, Comune di Guardiagrele e Camera di commercio di Chieti. Una giornata dedicata al "salume della festa e dell'amicizia", per la cui valorizzazione è nata un'associazione di *top producer*, che mira a realizzare azioni di promozione a partire da un Festival della ventricina del Vastese che si svolgerà a Vasto dal 13 al 15 luglio 2018.

A fare gli onori di casa, **Michele Piccirilli**, produttore e presidente dell'associazione, che ha spiegato: «Ci siamo messi insieme per raccontare questo salume che nasce dalle parti nobili del maiale tagliate grossolanamente, si conia con peperone rosso e sale, che fungono da conservanti naturali, e si insacca nella vescica del maiale. Il vanto e la tradizione di un territorio a cavallo tra Abruzzo e Molise». «Una ricchezza», ha aggiunto **Piergiorgio Greco**, giornalista e coordinatore delle attività comunicative, «che va raccontata bene, anche per evitare azioni di disturbo che hanno consentito a grandi industrie di appropriarsi del nome ventricina, slegandola a un territorio. I primi passi li abbiamo già realiz-



Lo chef Peppino Tinari nominato "Ambasciatore della ventricina del Vastese"



zati: un logo, il sito [www.ventricinadelvastese.it](http://www.ventricinadelvastese.it), un book fotografico per iniziare a narrare questa eccellenza».

Si è poi svolto il convegno "La ventricina del Vastese: buona,

sana, sorprendente", presentato dal giornalista del **Centro Rosso** **Orlando**. Dopo i saluti del sindaco **Simone Dal Pozzo**, di **Gianfranco Marsibilio**, presidente dell'Ente mostra, e della

preside dell'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, **Giovanna Ferrante**, è intervenuto **Gino Primavera**, del consiglio di amministrazione dell'Ente mostra che ha ricordato come «oggi non si fa economia se non ci si associa. Non a caso abbiamo invitato qui anche chi produce il vino cotto di Roccamontepiano e il peperone dolce di Altino». Il gastronomo e Accademico della cucina **Mimmo D'Alessio**, ha spiegato il valore del legame con il territorio: «Se la ventricina è un prodotto di nicchia, va venduta nella nicchia: chi vuole gustarla deve venire nel territorio. Si deve pensare, ad esempio, a una "Via della ventricina". **Lo-**

**renzo Russo**, esperto di Dietoterapia, ha sorpreso con vere "rivelazioni": «I grassi animali sono preziosi. Per troppo tempo si è creduto che fossero all'origine di ogni male, ma sono di aiuto ad assorbire vitamine, non sono sinonimo di colesterolo e hanno un valore nutrizionale importante. Certo, sono calorici, ma possiamo dire che un consumo equilibrato di ventricina anche una volta a settimana non solo non fa aumentare il colesterolo ma apporta all'organismo nutrienti di valore pari all'omega 3, oltre all'utilissimo acido oleico». L'assessore regionale alle politiche agricole, **Dino Pepe**, ha ricordato come la Regione «voglia continuare ad assicurare vicinanza a quanti puntano sulla qualità, anche ipotizzando percorsi di certificazione del prodotto». La mattinata si è conclusa con la nomina di **Peppino Tinari**, chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele, ad "Ambasciatore della ventricina del Vastese nel mondo". (c.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA