



COMUNICATO STAMPA

Magia, tradizioni e cultura della costa dei trabocchi rivivono a Cala Lenta

Gli appuntamenti di sabato 4 luglio

Dal mercato con le delizie enogastronomiche del territorio, ai laboratori e al teatro del gusto a San Vito Chietino, passando per le cene sui trabocchi e quelle tematiche in 16 osterie e ristoranti di pesce della costa che da Francavilla al mare scende a sud fino a San Salvo. E poi ancora i convegni per discutere di sostenibilità ambientale e di valorizzazione della piccola pesca e la pescaturismo.

Cala Lenta, la tre-giorni itinerante dedicata alla cultura marinara abruzzese e alla scoperta delle bellezze paesaggistiche della costa dei trabocchi organizzata da Slow Food Abruzzo, propone anche per domani, sabato 2 luglio, un ricco calendario di appuntamenti.

Le vie, le piazze, gli androni del centro storico di San Vito ospiteranno (dalle 19 alle 24) il Mercato del Gusto, un percorso alla ricerca dell'eccellenza alimentare della costa teatina (aperto anche ad alcuni produttori aquilani), mentre alle 20 il Teatro Due Pini, sempre a San Vito, accoglierà il convegno "Difendere il mare: in barca, al mercato, a tavola e oltre", moderato dal presidente di Slow Food Abruzzo Raffaele Cavallo e a cui parteciperanno Cinzia Scaffidi (Centro studi Slow Food), Franco Andaloro (Istituto superiore Protezione e ricerca ambientale), Pietro Giorgio Tiscar (Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo) e Nicolantonio D'Orazio (Unità di Nutrizione umana e clinica, Università di Chieti).

Cala Lenta sarà poi l'occasione per riscoprire, tra le novità della quinta edizione, i classici **cibi di strada abruzzesi**, serviti nei tipici "cartocci" e non mancheranno i "**Laboratori del Gusto**", in Largo Iavicoli, un vero e proprio momento di incontro con i piatti e le risorse enogastronomiche del territorio. Si parlerà di brodetto" (ore 19), pesce azzurro (ore 20.30) e birre artigianale (ore 21,30). Intanto alle 21 nella suggestiva cornice del Teatro Due Pini andrà in scena il "**Teatro del Gusto**" dove Nicola Fossaceca, il giovane chef abruzzese del ristorante al Metrò di San Salvo Marina proporrà la sua cucina di pesce, rivisitando con estro e talento le ricette della tradizione. E molto altro ancora.

La rassegna, ideata dalla Condotta Slow Food di Lanciano, è realizzata **con il contributo di Comune di San Vito, Regione Abruzzo, Arssa, Aprt, Provincia e Camera di Commercio di Chieti e il sostegno di Banca Popolare di Lanciano e Sulmona e del Pastificio Cav. Giuseppe Cocco di Fara San Martino.**

Per arrivare a San Vito è stato attivato un doppio servizio gratuito di bus navetta che permetterà di raggiungere agevolmente il cuore di Cala Lenta sia a chi arriva dalla costa, sia a chi arriva dall'interno. Info 338/2680783 e www.calalenta.com.

L'UFFICIO STAMPA

3 luglio 2009

INFO E CONTATTI PER I GIORNALISTI
FRANCESCA PICCIOLI 347.9556952
DAVIDE ACERRA 320.1162418