

COMUNICATO STAMPA

Cala Lenta, gli appuntamenti di domenica 5 luglio

Laboratori su scapece, birra artigianale e vini rosati, lo chef Peppino Tinari protagonista al teatro del gusto a Sa Vito e la cena d'autore in cantina dei Fratelli Moscardi ad Ortona

La scuola di cucina dello chef di Guardiagrele Peppino Tinari, la cena d'autore ospitata nel relais della cantina Agriverde di Ortona firmata ristorante Elodia e la **riscoperta della scapece**, un'antica preparazione a base di razza e palombo, pulito e tagliato a tranci, poi fritto, immerso una soluzione di aceto e zafferano e conservato in tini di legno, saranno solo alcuni degli appuntamenti in programma per domani, domenica 5 luglio, nell'ultima giornata di **Cala Lenta**.

Si parte con i **Laboratori del Gusto**, ospitati a San Vito (Palazzo del Gabbiano) dove gli artigiani della scapece Tommaso e Luca Mascitelli sveleranno i segreti di questa antica preparazione (ore 19). A seguire un laboratorio che propone l'abbinamento tra il fritto di paranza e la birra artigianali (ore 20.30) e la degustazione di una selezione di Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo della Provincia di Chieti.

Sempre nel centro storico di San Vito, alle 21, il **Teatro Due Pini** sarà il palcoscenico dello chef di Villa Maiella Peppino Tinari che proporrà per la manifestazione organizzata da Slow Food Abruzzo una **scuola di cucina** del tutto originale, presentando in diretta alcuni piatti della gastronomia marinara, mentre le vie e le piazze del caratteristico comune teatino 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). Al mercato sarà poi possibile riscoprire, tra le novità della quinta edizione, i classici **cibi di strada abruzzesi**, serviti nei tipici "cartocci" e l'appetitoso blu-burger, un panino di pesce azzurro appositamente studiato per Cala Lenta ma partecipare agli itinerari del gusto alla scoperta della provincia teatina, curati del **Gal Maiella Verde** in Largo Iavicoli.

Intanto dalle 21, l'azienda Agriverde di Ortona ospiterà "**Cene d'autore...in cantina**" dove alcuni dei migliori interpreti della cucina abruzzese si cimenteranno con la cucina di mare. Dopo l'apertura, giovedì scorso con lo chef stellato di Rivisondoli Niko Romito, nella sale della Cantina Dora Sarchese, chiuderanno domani, domenica 5 luglio, **Nadia, Vilma ed Antonello Moscardi del ristorante Elodia di Camarda**: a tavola piatti del tutto originali, in abbinamento con le etichette dell'azienda ospitante.

La rassegna organizzata da Slow Food Abruzzo ed ideata dalla Condotta di Lanciano, è realizzata **con il contributo di Comune di San Vito, Regione Abruzzo, Arssa, Aptr, 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. Info338/2680783 e www.calalenta.com.

L'UFFICIO STAMPA

Sabato 4 luglio 2009

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