



COMUNICATO STAMPA

Al via Cala Lenta 2009 Profumi e sapori della Costa dei Trabocchi

Mercato, laboratori e teatro del gusto, cene tematiche, convegni e pescaturismo animeranno la rassegna dedicata alla cultura marinara abruzzese firmata Slow Food

Al via domani (e fino a domenica) **Cala Lenta 2009**, la tre-giorni itinerante dedicata alla cultura marinara abruzzese e alla scoperta delle bellezze paesaggistiche della costa dei trabocchi organizzata da **Slow Food Abruzzo** con l'obiettivo di valorizzare la piccola pesca, quale esempio di sviluppo sostenibile rispettoso dell'ambiente e le specie ittiche dell'Adriatico con particolare attenzione al pesce azzurro.

Cuore di Cala Lenta sarà il centro storico del Comune di **San Vito Chietino** che ospiterà, dalle 19 alle 24, il "**Mercato del Gusto**", con le **eccellenze agroalimentari della costa dei trabocchi e delle colline circostanti**, che diventerà quest'anno anche solidale, aprendo i suoi stand, ai produttori dell'aquilano.

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 per farne conoscere antiche ricette, produzioni artigianali ed abbinamenti, anche innovativi. Si parlerà di pane "naturale contro integrale" (ore 19), salami e salsicce "di razza" (ore 20.30) e dolci con "la tradizionale pasticceria secca teatina". Intanto la suggestiva cornice del Teatro Due Pini sarà la cornice ideale del "**Teatro del Gusto**" dove lo **chef Ermanno Di Paolo**, docente dell'Istituto alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria, con una vasta esperienza nel mondo della ristorazione e tra i promotori dell'associazione "Custodi della tradizione", racconterà uno spaccato della storia gastronomica rivierasca abruzzese. Ricco anche il calendario delle **attività culturali** con gli itinerari del gusto alla scoperta della provincia teatina, a cura del **Gal Maiella Verde** e il convegno "**Costa teatina - Laboratorio sul Mediterraneo**" (Municipio di San Vito, h 17), cui parteciperanno, moderati dal giornalista Paolo Castignani, il presidente Slow Food Raffaele Cavallo e il sindaco di San Vito Rocco Catenaro e gli esperti Marcello Borrone, Luigi Mazza, Alessandro Cipressi, Antonio Bianco, Maria Cristina Forlani, Aurelio Manzi per discutere di **sviluppo della costa in termini di sostenibilità ambientale**.

Infine osterie e ristoranti del litorale teatino, selezionati da Slow Food, prepareranno una serie di menù degustazione, sia recuperando alcuni classici della tradizione marinara abruzzese sia esaltandone la ricchezza di sapore con un tocco di originalità, **a base di pesce azzurro**. Non mancheranno poi i classici appuntamenti con le **cene sui trabocchi e le escursioni** nei luoghi più suggestivi del litorale adriatico su **imbarcazioni della piccola pesca**. Tutte le informazioni sono reperibili telefonando al 338/2680783, inviando un'e-mail all'indirizzo info@calalenta.com oppure visitando il sito www.calalenta.com. La rassegna è ideata dalla Condotta Slow Food di Lanciano, **con il contributo di Regione Abruzzo, Arssa, Aptr, Provincia e Camera di Commercio di Chieti e Comune di San Vito Chietino** e il **sostegno di Banca Popolare di Lanciano e Sulmona e del Pastificio Cav. Giuseppe Cocco di Fara San Martino**.

L'UFFICIO STAMPA

2 luglio 2009

INFO E CONTATTI PER I GIORNALISTI
FRANCESCA PICCIOLI 347.9556952