



COMUNICATO STAMPA

www.calalenta.com

CALA LENTA
Profumi e sapori della Costa dei Trabocchi

**Al chiaro di luna piena la seconda edizione
dal 24 al 26 giugno 2005: pescaturismo, degustazioni, cene tematiche, eventi culturali**

Cala Lenta è un viaggio attraverso i profumi e i sapori della cultura marinara abruzzese, alla scoperta delle meraviglie di un paesaggio nel quale l'uomo e la natura convivono da secoli in rispettoso e precario equilibrio.

Organizzato dalla **Condotta Slow Food di Lanciano-Vasto**, con il contributo di Provincia di Chieti, Camera di Commercio di Chieti, Amministrazioni comunali e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio della Regione Abruzzo, l'evento si svolgerà **da venerdì 24 a domenica 26 giugno 2005**, in concomitanza con la presenza della luna piena, e coinvolgerà i comuni di Francavilla al Mare, Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Vasto, e San Salvo oltre a Mozzagrogna e Lanciano nell'entroterra.

Siamo sulla splendida **Costa dei Trabocchi** con il suo territorio circostante, le basse colline affacciate sul tratto di mare Adriatico della provincia Chieti: un litorale che prende il nome dalla presenza dei **trabocchi**, straordinarie costruzioni da pesca che sfruttano elementari tecniche di incastri e contrappesi, da sempre capaci di resistere al mare: *“la grande macchina pescatoria, simile allo scheletro colossale di un anfibio antidiluviano...che... pareva vivere d'una vita propria, avere un'aria e un'effigie di corpo animato”* come descrisse Gabriele D'Annunzio ne *“Il Trionfo della morte”*.

Nasce così *Cala Lenta*, che prende il nome dai gesti antichi del “traboccante” che rilascia le cime e scende lentamente le reti, ripetendo uno dei più antichi rituali dell'attività di pesca.

Dopo il successo della prima edizione che la scorsa estate ha richiamato visitatori da ogni parte d'Italia ed attirato l'attenzione dei più importanti organi di informazione nazionali, Cala Lenta consentirà nuovamente di conoscere da vicino le **attività marinare** praticate sui trabocchi e sui pescherecci della zona, scoprire le **bellezze paesaggistiche ed artistiche** del territorio e gustare le **tradizioni gastronomiche** della provincia di Chieti, attraverso le **Cene tematiche** e i **Laboratori del Gusto** guidati da esperti.



Slow Food[®]
Condotta Lanciano-Vasto

Corso Roma 53 - 66034 LANCIANO (CH) - tel e fax 0872/714195 -



CENE TEMATICHE “LA CUCINA DELLA COSTA DEI TRABOCCHI”

Le migliori **trattorie e i ristoranti selezionati da Slow Food** nella zona ospiteranno durante tutto il periodo della manifestazione le cene tematiche con i **piatti della tradizione marinara** di questo tratto di costa, come la chitarra con i pelosi, la minestra di crostacei e patate, la frittura di paranza, il brodetto di pesce, la scapece.

Sarà possibile anche **cenare sui trabocchi** ma solo per un numero limitato di persone e solo su prenotazione.

Slow Food per l’occasione ha raccolto anche l’adesione delle principali strutture ricettive della provincia di Chieti (alberghi, bed&breakfast, agriturismi, ristoranti, wine bar, etc...) per offrire **pacchetti turistici** a condizioni vantaggiose per i visitatori.

ILABORATORI DEL GUSTO

Durante CALA LENTA sarà possibile scoprire la qualità dei prodotti tipici locali, apprendere le tecniche di cottura di alcune pietanze, approfondire i migliori abbinamenti cibo-vino. Tutto questo avverrà con i **Laboratori del Gusto**, dei minicorsi con degustazioni guidate da chef, esperti agronomi, giornalisti e degustatori.

LE ESPOSIZIONI: IL MERCATO DEL GUSTO

Nell’ affascinante cornice del **centro storico di San Vito Chietino**, verrà organizzato il **Mercato del Gusto** coordinato da Slow Food, nel quale saranno ospitati tutti gli “artigiani...del gusto” che rappresentano l’**eccellenza nella produzione agroalimentare** della Costa dei Trabocchi e del territorio collinare retrostante.

Produttori che si sono contraddistinti per la loro ricerca della qualità nelle produzioni agroalimentari: dai vini all’olio Dop “Colline Teatine”, dai formaggi della tradizione agropastorale alle arance di San Vito e Fossacesia, dai salumi della Majella e del Vastese alla tradizione pastaia di Fara S. Martino, dagli ortaggi sott’olio agli oli agrumati della Frentania, fino alle specialità dolciarie come il bocconotto frentano e le neole ortonesi. Il tutto accompagnato dai vini tipici regionali.

PESCATURISMO

Nei tre giorni agli eventi enogastronomici si affiancheranno le attività di pescaturismo e di piccola pesca, durante le quali i visitatori avranno un’occasione unica per salire su un peschereccio e vivere le emozioni di un mestiere antichissimo. Sarà anche l’occasione per fare un’escursione nei luoghi più suggestivi della Costa dei Trabocchi, fare il bagno in baie solitarie ed incantevoli e pranzare a bordo dei motopescherecci o sui trabocchi.

ENOTURISMO





L'evento organizzato da Slow Food coinvolgerà oltre dieci aziende vitivinicole della zona aderenti al Movimento Turismo del Vino Abruzzo che consentiranno ai visitatori di effettuare **visite in cantina** su appuntamento.

GLI INCONTRI CULTURALI

Cala Lenta sarà caratterizzata anche da alcuni eventi musicali, teatrali ed espositivi che si svolgeranno nei tre giorni della manifestazione. Eccone alcuni già in programma:

- Personale di VITTORIO BRUNI

Artista di origini abruzzesi, è nato a S. Vito Marina nel 1947, da anni vive ed opera in Svizzera tra Losanna e Ginevra.

Esponente qualificato ed apprezzato della "POP ART" ed allievo di Andy Warhol, Bruni rielabora l'esperienza della Pop Art e del suo maestro in una dimensione legata agli oggetti dei pescatori, delle barche, delle case e delle cose vere. Timoni, porte e finestre hanno a che fare con la vita, con le relazioni e i legami umani. L'opera di Vittorio Bruni è caratterizzata dalla freschezza, dalla tenerezza e dalla sua grande sensibilità. Dipinge il mondo come un fanciullo colmo d'amore e innocenza.

In virtù del forte legame con il paese natale, l'artista esporrà alcuni suoi lavori in occasione di CALA LENTA, evento a cui ha voluto dedicare un'opera inedita.

L'esposizione verrà allestita nei locali del RISTORANTE L'ANGOLINO a San Vito Marina, grazie alla sensibilità e disponibilità di Carlo De Santis che con Vittorio Bruni condivide una splendida e ultradecennale amicizia.

- Il Trabocco di Punta Turchino: IMMAGINI DEL RESTAURO

La manifestazione illustrerà il progetto di restauro del trabocco di **Punta Turchino** (a San Vito Marina), reso famoso da Gabriele D'Annunzio nel poema "Il Trionfo della Morte", nel quale descriveva questa creatura fantastica dall'ossatura fragile, drammaticamente sospesa fra terra e mare, come strani e giganteschi artropodi in agguato. Il Trabocco di Punta Turchino è l'unico della costa teatina di proprietà pubblica, in particolare del Comune di San Vito Chietino, che nell'anno 2004 ha deciso di recuperare questo manufatto, simbolo della "Costa dei Trabocchi". I lavori, raccontati da una mostra fotografica e da un filmato, che sarà messo a disposizione delle scuole, sono stati diretti dall'architetto Marcello Borrone.

Organizzazione:

Slow Food Lanciano-Vasto - tel e fax 0872.714195 – e-mail: info@calalenta.com

Ufficio Stampa:

Virgola Comunicazione – tel 085.4715036 – e-mail: ufficiostampa@calalenta.com
(rif.: Francesca Renzi – tel/pers. 333.1101815)

www.calalenta.com



Slow Food[®]
Condotta Lanciano-Vasto

Corso Roma 53 - 66034 LANCIANO (CH) - tel e fax 0872/714195 -