



COMUNICATO STAMPA

www.calalenta.com

CALA LENTA, profumi e sapori della Costa dei Trabocchi In Abruzzo dal 6 all'8 luglio: pescaturismo, cene tematiche, eventi culturali

Giunta alla quarta edizione, **da venerdì 6 a domenica 8 luglio 2007** torna **Cala Lenta** la manifestazione ideata dalla condotta **Slow Food Lanciano** dedicata alla cultura marinara abruzzese e alla scoperta delle meraviglie di un paesaggio della Costa dei Trabocchi nel quale l'uomo e la natura convivono da secoli in rispettoso e precario equilibrio.

Un viaggio alla scoperta di prodotti e di tradizioni uniche legate al mondo della marinaria per ammirare uno dei tratti più suggestivi dal punto di vista paesaggistico-ambientale dell'Abruzzo, Francavilla al Mare, Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Vasto e San Salvo sono i Comuni che ospiteranno i numerosi **appuntamenti eco-gastronomici**.

Protagonisti principali di Cala Lenta saranno naturalmente i trabocchi, *"la grande macchina pescatoria, simile allo scheletro colossale di un anfibio antidiluviano..."* come li definì Gabriele D'Annunzio nel "Trionfo della morte", straordinarie costruzioni da pesca che sfruttano elementari tecniche di incastri e contrappesi, da sempre capaci di resistere al mare. Ed è proprio dal caratteristico gesto del "traboccante" quando, in attesa dell'alba, scende lentamente le reti rilasciando le cime ripetendo un antico rituale della cultura marinara abruzzese, che prende il nome la manifestazione.

Ma nei tre giorni di **Cala Lenta** sarà possibile conoscere da vicino le **attività marinare** praticate sui pescherecci della zona e sulle imbarcazioni della piccola pesca ma anche assistere alle aste del pesce, che si svolgono al porto di Ortona, effettuare escursioni nei luoghi più suggestivi della Costa dei Trabocchi, fare il bagno in baie solitarie ed incantevoli e gustare le specialità culinarie locali a bordo dei motopescherecci o, alla sera, sui trabocchi.

Lungo il territorio costiero della provincia di Chieti saranno coinvolte le **trattorie e i ristoranti selezionati da Slow Food** che ospiteranno le cene tematiche con i **piatti della tradizione marinara** come la chitarra con i pelosi, la minestra di crostacei e patate, la frittura di paranza, il brodetto di pesce, la scapece, che si susseguiranno durante tutto il periodo della manifestazione. In abbinamento, ovviamente, i vini straordinari doc e igt della provincia, il Trebbiano d'Abruzzo, il Cerasuolo e il Montepulciano d'Abruzzo, oltre al Pecorino e alla Cococciola.



Slow Food®
Abruzzo



Non mancheranno i **Laboratori del Gusto**, le degustazioni guidate su tematiche relative ai prodotti ittici del medio Adriatico e alle tecniche di preparazione di alcune ricette come il brodetto alla vastese e la scapece, presentati da cuochi e pescatori all'interno del Teatro del Gusto allestito a San Vito Chietino.

Altri appuntamenti da non perdere saranno le cene su trabocchi o nel **Porto di Punta Penna a Vasto** dove, al rientro dei pescherecci, alcune delle storiche famiglie di pescatori si esibiranno ai fornelli preparando il famoso "brodetto alla vastese" e le numerose e varieghe tipologie di pesce azzurro, di cui è ricco il mare Adriatico.

Nell'affascinante cornice del **centro storico di San Vito Chietino**, ci sarà come di consueto il **Mercato del Gusto** dove ogni sera dalle 19,00 alle 24,00 saranno ospitati gli artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare della Costa dei Trabocchi e del territorio collinare retrostante e che si contraddistinguono per la ricerca della qualità: dai vini all'olio Dop "Colline Teatine", dai formaggi della tradizione agropastorale agli agrumi, dai salumi della Maiella 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 nevole di Ortona.

Per gli eno-turisti sarà inoltre possibile visitare le diverse aziende vitivinicole della zona che per l'occasione apriranno le loro cantine per far degustare i vini del territorio.

A completare il programma di Cala Lenta sarà infine un ricco calendario di **eventi musicali e culturali** (concerti, reading di poesie e di brani, mostre d'arte contemporanea, etc...) che animeranno per l'intera manifestazione i tanti borghi aderenti, tra i quali la presentazione del **"Manuale del restauro dei Trabocchi della Costa Teatina"** realizzato dall'Architetto Marcello Borrone e dalla prof. Maria Cristina Forlani, del Dipartimento di Tecnologie per l'Ambiente Costruito dell'Università G. D'Annunzio di Chieti su incarico della Regione Abruzzo e della Provincia di Chieti.

Slow Food Abruzzo ha coinvolto le principali strutture ricettive della provincia di Chieti (alberghi, bed&breakfast, agriturismi, ristoranti, wine bar, etc...) per predisporre particolari **pacchetti turistici** per i visitatori.

La manifestazione è organizzata in collaborazione con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e alla Pesca, la Provincia di Chieti, la Camera di Commercio di Chieti, Abruzzo Promozione Turismo e i Comuni di San Vito Chietino e Vasto.

Organizzazione:

Slow Food Lanciano - infoline 338.2680783 - fax 0872.714195 info@calalenta.com

Ufficio Stampa:

virgola comunicazione – tel. 085.4715036 – e-mail: ufficiostampa@calalenta.com



Slow Food®
Abruzzo