



COMUNICATO STAMPA

www.calalenta.com

dal 3 al 5 luglio in Abruzzo CALA LENTA, profumi e sapori della Costa dei Trabocchi

Ad animare la costa teatina mercato, laboratori del gusto, cene tematiche, spettacoli e pescaturismo

Valorizzare la piccola pesca, quale esempio di sviluppo sostenibile rispettoso dell'ambiente, le specie ittiche dell'Adriatico con particolare attenzione al pesce azzurro, e promuovere le meraviglie paesaggistiche della Costa dei Trabocchi.

È questa la sfida della quinta edizione di "**Cala Lenta**", il grande evento itinerante, organizzato da **Slow Food Abruzzo** con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, Arssa, Aptr, Provincia di Chieti, Camera di Commercio di Chieti, i Comuni di San Vito Chietino e Vasto, in programma da **venerdì 3 a domenica 5 luglio 2009**.

Anche quest'anno, il progetto si pone l'obiettivo di portare all'attenzione del grande pubblico le problematiche legate alla **salvaguardia del mare e dello straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina**, attraverso un programma articolato tra incontri, convegni, laboratori e mercato del gusto che raccontano il territorio abruzzese scoprendone la ricchezza culturale e le bellezze paesaggistiche.

Protagonisti principali di Cala Lenta saranno naturalmente i **trabocchi**, "*la grande macchina pescatoria, simile allo scheletro colossale di un anfibio antediluviano...*" 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.

Cuore della Costa dei Trabocchi, l'antico borgo di **San Vito Chietino** ospiterà come di consueto il **Mercato del Gusto** dove ogni sera dalle 19,00 alle 24,00 saranno presenti gli artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare del litorale teatino 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. Sarà anche l'occasione per riscoprire i classici **cibi di strada abruzzesi**, serviti nei tipici "cartocci", e per gustare sapori che riportano alle gioiose feste di piazza.

Sempre all'interno del borgo teatino, il Teatro Due Pini sarà l'affascinante cornice per il **Teatro del Gusto** in cui ogni sera chef affermati e nuove leve della ristorazione abruzzese si esibiranno ai fornelli preparando in diretta i loro piatti-simbolo.

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.

Altri appuntamenti da non perdere saranno le cene sui trabocchi o nella suggestiva ambientazione del **porto di Vasto** dove, al rientro dei pescherecci, alcune delle storiche famiglie di pescatori cucineranno il famoso "brodetto alla vastese" e le numerose e varieguate tipologie di pesce azzurro, di cui è ricco il mare Adriatico. Novità di questa edizione saranno, inoltre, le **cene in cantina** con alcuni dei migliori interpreti della cucina abruzzese che si cimenteranno con la cucina di mare.

Lungo il territorio costiero della provincia di Chieti saranno coinvolte le trattorie e i ristoranti, selezionati da Slow Food, che ospiteranno le **cene tematiche** dedicate al **pesce azzurro** e ai piatti della più classica tradizione marinara locale come la chitarra con i pelosi, la minestra di crostacei e patate, la frittura di paranza, il brodetto di pesce, la scapece.

Spazio anche per gli eno-turisti che potranno visitare le diverse aziende vitivinicole della zona aperte per l'occasione per far degustare i vini del territorio.

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, 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.

Insomma, un viaggio per poter conoscere le migliori produzioni artigianali e le tradizioni uniche legate all'attività marinara, ma, allo stesso tempo, è l'occasione per visitare una delle zone dell'Abruzzo più interessanti dal punto di vista paesaggistico ed architettonico.

Organizzazione:

Slow Food Lanciano - infoline 338.2680783 - fax 0872.714195

info@calalenta.com

Ufficio Stampa:

Davide Acerra tel. 085.4910789 – 320.1162418 – davide.acerra@libero.it