



Abruzzo

COMUNICATO STAMPA

Suggerimenti e sapori della Costa dei Trabocchi protagonisti a Cala Lenta dal 3 al 5 luglio

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

I Trabocchi, le affascinanti costruzioni da pesca capaci di sfruttare elementari tecniche di incastri e contrappesi per resistere alla forza del mare, saranno tra i luoghi privilegiati per gustare le tipicità locali e conoscere antiche e sempre attuali tecniche di pesca. Il mercato e laboratori del gusto, le cene tematiche, i convegni ed le escursioni in mare, nei luoghi più suggestivi del litorale adriatico e a bordo di imbarcazioni della piccola pesca, faranno il resto.

Torna dal 3 al 5 luglio, con un programma ricco e rinnovato, **Cala Lenta**, la tre-giorni itinerante dedicata alla cultura marinara abruzzese e alla scoperta delle bellezze paesaggistiche della costa dei trabocchi, **rassegna organizzata da Slow Food Abruzzo** ed ideata dalla Condotta di Lanciano, **con il contributo di Regione Abruzzo, Arssa, Apr, 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**.

Ad ospitare i numerosi appuntamenti culturali ed enogastronomici dell'attesa manifestazione, **che ha assunto nel tempo un ruolo determinante nella promozione integrata della costa dei trabocchi**, saranno i Comuni di Francavilla al Mare, Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Casalbordino, Vasto e San Salvo. Luoghi idealmente uniti e capaci di **portare all'attenzione del grande pubblico**, nelle più genuina filosofia di Slow Food, **le problematiche legate alla salvaguardia del mare e dello straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina, svelandone la ricchezza culturale e ambientale**.

A Cala Lenta sarà possibile conoscere **attività marinare praticate su pescherecci ed imbarcazioni della piccola pesca e gustare, per cena, specialità culinarie sugli affascinanti trabocchi**. Inoltre trattorie e ristoranti del litorale teatino, selezionati da Slow Food, ospiteranno banchetti a tema con piatti della tradizione marinara, come scapece, frittura di paranza e brodetto di pesce, mentre la serata di venerdì 3 luglio sarà dedicata al **pesce azzurro**. Ovviamente in abbinamento con i migliori vini d'Abruzzo.

Ancora, nel centro storico di San Vito Chietino, cuore propulsivo dell'intera kermesse, sarà allestito, dalle 19 alle 24, il **"Mercato del Gusto"**, con le **eccellenze agroalimentari della costa dei trabocchi e delle colline circostanti**. Dai vini, all'olio dop Colline Teatine, dai formaggi agli agrumi, dai salumi della Maiella alla tradizione pastaia di Fara San Martino, dagli ortaggi sott'olio agli oli agrumati della Frentania, fino alle specialità dolciarie come il bocconotto frentano e le nevole di Ortona. **Un mercato, quello del gusto, che diventerà anche solidale, aprendo i suoi stand, ai produttori dell'aquilano, che vivono e lavorano nelle zone danneggiate dal sisma**.



Abruzzo

Cala Lenta sarà anche 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"**, 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.

Inoltre sempre a **San Vito, il Teatro Due Pini** sarà l'affascinante **cornice del "Teatro del Gusto"** in cui ogni sera **chef affermati e nuove leve della ristorazione abruzzese si esibiranno in cucina, preparando in diretta i loro piatti-simbolo**. Ai fornelli **Ermanno Di Paolo** che racconterà uno spaccato della storia gastronomica rivierasca abruzzese, **Nicola Fossaceca** con le sue ricette della tradizione proposte in chiave innovativa e **Peppino Tinari** che, in un viaggio culinario dalla Maiella al mare, interpreterà alcuni piatti della gastronomia marinara.

Novità della quinta edizione saranno, inoltre, le "Cene d'autore" in due cantine vinicole dell'ortonese, con alcuni dei migliori interpreti della cucina abruzzese che si cimenteranno con la cucina di mare.

A tavola piatti del tutto originali, in abbinamento con le etichette dell'azienda ospitante. **Giovedì 2**, apertura con lo **chef stellato di Rivisondoli Niko Romito, nella luminosa sala della Cantina Sarchese Dora** e chiusura, **domenica 5 luglio**, con **Nadia, Vilma ed Antonello Moscardi nel magico relais della cantina Agriverde.**

Ma nei tre giorni di Cala Lenta si alterneranno anche interessanti convegni sullo sviluppo della costa in termini di sostenibilità ambientale e della difesa del mare "in barca, al mercato, a tavola oltre" e **numerose altre iniziative**, come gli itinerari del gusto alla scoperta della provincia teatina, a cura del **Gal Maiella Verde.**

Insomma, una rassegna che da molteplici punti di osservazione vuole ricordare che ci sono microeconomie ed un paesaggio da conservare e salvaguardare. Da non perdere. 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.

L'UFFICIO STAMPA

Pescara, 30 giugno 2009

INFO E CONTATTI PER I GIORNALISTI

FRANCESCA PICCIOLI 347.9556952
DAVIDE ACERRA 320.1162418