LA GUIDA COMPLETA | 5-6-7- LUGLIO 2019

10° edizione

Cala Lenta

PROFUMI E SAPORI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

Slow Food®
Lanciano

VINI D'ABRUZZO
CONSORZIO TUTELA

We Are. Estate

CERASUOLO D'ABRUZZO,
IL ROSA PIÙ AMATO

Realizzato con i Fondi F.E.A.S.R. - PSR Abruzzo 2014/2020 sottomisura 3.2 Anno 2019

ABRUZZO WINE & FOOD
BEVI RESPONSABILE

vinidabruzzo.it

SOSPESI TRA TERRA E MARE

Cala Lenta e il racconto della Costa di Trabocchi

di Raffaele Cavallo *

Quanta identità di luoghi e di genti nascosta in quelle antiche macchine da pesca, da sempre capaci di resistere al mare! Quanta potenza celata in quel gesto rituale che evoca storie lontane! Correva l'anno 2004 e la bellezza dei trabocchi, aggrappati alla costa e protesi verso il mare, all'epoca perlopiù abbandonati, ci portò a pensare che qualcosa andava fatto. Da quel sistema intricato di assi, pali di legno, funi e reti, si poteva, dunque, partire per raccontare un territorio e per rileggere, con gli occhi della modernità, la storia dei pescatori della costa teatina.

Cala Lenta, nasce da questa intuizione. Da allora sono passati quindici anni e ben dieci edizioni in cui abbiamo cercato di portare all'attenzione del grande pubblico le problematiche legate alla salvaguardia del mare e della costa e promuovere il patrimonio naturale e gastronomico della costa teatina e più in generale di una regione, l'Abruzzo, dalla straordinaria ricchezza culturale ed ambientale. E se da un lato i protagonisti della manifestazione sono stati e sono i trabocchi, dall'altro, sono cresciute nel tempo, diventando sempre più ricche di interessanti contenuti, le iniziative messe in campo volte alla valorizzazione della piccola pesca e alla promozione della Costa dei Trabocchi.

I paesaggi del mondo parlano degli uomini che lo hanno abitato e pronunciano le parole che questi erano soliti usare. Rappresentano l'identità delle comunità che ci vivono, insostituibile risorsa di civiltà, materia vitale che alimenta il futuro. Ci sono poi paesaggi che mutano, soggetti all'intervento dell'uomo e a quello della natura, a dimostrazione che un territorio può essere tutelato con efficacia solo se si affrontano con attenzione l'insieme dei problemi e delle esigenze legati al suo uso e alle sue trasformazioni. Senza dimenticare l'esigenza di tutelarlo dinamicamente, governandone l'evoluzione e il rapporto con l'azione antropica.

Ancora una volta, in questo 2019, la squadra di Cala Lenta tornerà a parlare di territorio e della sua tutela, attraverso le diverse declinazioni del gusto. Cene al chiaro di luna sui trabocchi per mangiare il pesce azzurro raccolto dalle reti della palafitta marina tanto cara a Gabriele D'Annunzio, incontri con grandi protagonisti della storia del nostro tempo, personaggi noti al grande pubblico nazionale accanto al racconto diretto di chi vive esperienze interessanti

in un piccolo borgo, dai pescatori, ai produttori, ai tanti animatori dei territorio che giocano, ciascuno nel suo piccolo, un'interessante partita per lo sviluppo sostenibile dei luoghi in cui vivono. Ci saranno poi i laboratori, un marchio di fabbrica della grande famiglia di Slow Food e l'imperdibile (ed autentico!) mercato del gusto. E ancora itinerari gastronomici, cene tematiche nei migliori ristoranti della costa teatina.

Un ideale filo conduttore congiungerà tutte le iniziative in programma che, dal centro storico di San Vito Chietino, cuore pulsante della manifestazione, saranno declinate in paesi e cittadine della costa dei trabocchi, con interessanti momenti di incontro anche a Ortona, con un'iniziativa dedicata ai vini rosati e a Vasto con la rassegna Brodetto & Contorni.

Un ringraziamento va, infine, a tutti coloro, enti pubblici e privati, amministratori illuminati e dirigenti entusiasti, fiduciari e soci Slow Food instancabili. Grazie a tutti coloro che hanno creduto, sostenuto e collaborato, oggi e, in passato, alla realizzazione di questo grande progetto che ha scommesso, prima di altri, su questo tratto di litorale abruzzese. Una manifestazione capace di arrivare, per potenza e completezza del racconto, anche sulle cronache internazionali e ritenuto importante volano di crescita da autorevoli commentatori, come riportato, tra gli altri, sul Condé Nast Traveler e sul Wall Street Journal.Cala Lenta è cultura, è storia, è volontà di raccontare un territorio, è progetto di sviluppo integrato. Cala Lenta vuole ricordare che ci sono microeconomie ed un paesaggio da conservare e salvaguardare.

Cultura, storia, microeconomie, territorio, vi aspettano per ragionare sulla necessità di uno sviluppo sostenibile ed integrato.Sfogliate con noi le pagine che seguono e partecipate alle tante iniziative proposte.

Vi aspettiamo! Buon viaggio Slow.

*** Ideatore di Cala Lenta**

Indice

21

Il ruolo sociale dei trabocchi

di Marcello Borrone

29

Incontri

Conversazioni con **Massimo Cacciari**, **Oscar Farinetti** e tanti altri contributor

34

Laboratori del Gusto

Conoscere l'universo ittico con le sue peculiarità e le sue regole attraverso i Laboratori del Gusto che rappresentano un vero e proprio marchio di fabbrica di Slow Food.

46

La Casa delle Parole

Presentazioni di libri, guide, ricettari, saggi

44

La Mostra Mercato

Un ideale viaggio del gusto consentirà di assaporare prodotti di forte tipicità

56

Le Tavole di Cala Lenta

Slow Food Lanciano ha selezionato alcuni tra i migliori ristoranti della Costa dei Trabocchi che ospiteranno pranzi e cene tematiche con menù degustazione

Gli Interventi, i luoghi

6	Mauro Febbo	16	Tiziano Teti
9	Lido Legnini	18	Roberto Di Vincenzo
10	Franco Ricci	26	San Vito Chietino
13	Valentino Di Campli	51	Ortona
15	Emiliano Bozzelli	54	Vasto

Crediti fotografici: **Roberto Monasterio / CARSA Edizioni** 1,2,6,9 | **Alessio Tagliavento** 3,4,11,14,22,23,24 | **Barbara Miozza** 5 | **Matteo Veleno** 7 | **Giovanni Di Prinzio / Consorzio Tutela Vini** 8 **Gal Maiella Verde** 10 | **Freepik** 12,15,16,18,19,20,21 | **Shutterstock** 17,25.

CON CALA LENTA LA BELLEZZA E I SAPORI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

Il turismo deve essere visto in una prospettiva integrata con il territorio, attraverso una programmazione attenta alle iniziative e alle risorse da investire.

di Mauro Febbo *

Questo pezzo di Abruzzo, che parte da San Salvo e arriva a Francavilla al Mare attraversando Vasto, Casalbordino, Torino di Sangro, Fossacesia, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni e Ortona, è un luogo unico, magico e affascinante, dove troviamo le storiche e peculiari macchine da pesca, i cosiddetti "Trabocchi". Una costa particolarmente ricca di spiagge sabbiose, calette rocciose, borghi storici, abbazie medievali e paesaggi unici senza tralasciare le tante eccellenze enogastronomiche. Oggi è indispensabile attivare ed incentivare quelle politiche di sviluppo affinché gli imprenditori, gli operatori, le imprese turistiche, e tutto l'indotto ad essi collegato, possano proporre un "prodotto" unico, irripetibile e attrattivo. Questo è possibile solo se siamo capaci, tutti insieme, di creare un brand riconoscibile, identitario, moderno, in grado di rappresentare l'immagine unitaria della Costa dei Trabocchi. L'evento Cala Lenta, in questi anni, è stata capace in maniera suggestiva di promuovere le bellezze della Costa dei Trabocchi ponendo l'attenzione sulla salvaguardia del mare e sullo straordinario patrimonio naturale e gastronomico del territorio. Lo sforzo di promozione messo in campo da Slow Food Lanciano, promotrice della manifestazione, è apprezzabile poiché ha in animo lo scopo di informare, valorizzare le nostre bellezze, i prodotti ittici dell'Adriatico e le tante eccellenze che da sempre caratterizzano questo prezioso territorio. La Regione, nei prossimi anni, sarà impegnata a consolidare, valorizzare e promuovere una nuova logica di economia turistica per l'Abruzzo. Il turismo deve essere visto in una prospettiva integrata con il territorio, attraverso una programmazione attenta alle iniziative e alle risorse da investire. Oltre alla stagionalità, con il turismo balneare, a chi arriva sulla costa deve essere offerta la possibilità di effettuare dei veri e propri "circuiti", con visite ai

paesi dell'entroterra, per permettere ai turisti di godere delle bellezze dei nostri paesaggi, acquistando i prodotti tipici. Cala lenta è un bell'esempio di come valorizzare e promuovere la Costa dei Trabocchi. Pertanto invito tutti, i prossimi 5, 6 e 7 luglio, a visitare la Costa dei Trabocchi, pedalando o passeggiando, tra storia e bellezze naturali, immergendosi in un'atmosfera affascinante dove è possibile gustare piatti unici. Tutto questo rappresenta un patrimonio da salvaguardare e valorizzare, continuando a lavorare affinché la Costa dei Trabocchi diventi una destinazione turistica riconoscibile anche fuori dai confini nazionali.

*** Assessore al Turismo Regione Abruzzo**

6

CALA LENTA: UNA FAVOLA D'ABRUZZO

di Lido Legnini*

C'è un posto magico in Abruzzo che tutti ci invidiano, costellato di strani animali marini fatti di legno e di rete che puntellano le acque cristalline dell'Adriatico. Questi animali sono i trabocchi ed il posto magico, dove tutti vorrebbero essere nelle calde serate di estate, si chiama Costa dei Trabocchi.

Cala Lenta è la chiave per entrare nella pancia dei trabocchi, salire con delicatezza lungo la loro ossatura, respirarne il dna e lasciarsi rapire dalle fiabe dei traboccanti e degli osti che, grazie a Slow Food, preparano il pescato del giorno agli innumerevoli invitati a corte.

Una favola, quella di Cala Lenta, che si racconta ogni due anni, perché le cose belle vanno preparate con cura e conservate con parsimonia, perché sono dannatamente fragili e devono essere centellinate, concesse a piccole gocce e decantate per mesi.

Vi invito a partecipare a questo grande tripudio di storia, natura, gusto e bellezza prenotando il prima possibile il vostro posto d'onore. Certi attimi possono donare felicità eterna ed è per questo che vanno colti al volo.

Per tre giorni, tutta la Costa sarà in lustro: ci saranno le stelle di sottofondo, le luci della festa a fare da contorno, i tavoli a pochi metri sull'acqua, i cantastorie a raccontare e gli chef a preparare.Ma non sarà l'unico appuntamento dell'estate. Gli animali marini, sotto nuove spoglie, si sposteranno a Mediterranea e si spoglieranno in ogni dettaglio ed in tutto il loro fascino dal 12 al 14 luglio 2019 in una edizione, al Porto Turistico, traboccante di novità.

Come Camera di Commercio Chieti Pescara siamo profondamente impegnati nella valorizzazione della Costa dei Trabocchi perché crediamo che sia la favola per eccellenza da raccontare ai nostri turisti, composta da natura, sostenibilità e qualità. La Costa dei Trabocchi rappresenta l'habitat naturale dove tutto si svolge in armonia con l'ambiente circostante, in cui la filiera agroalimentare si abbina con la tutela del territorio e la bellezza antica dei trabocchi cari a D'Annunzio apre scenari di modernità agli stili di vita.

Non dimenticatevi, dunque, questi due appuntamenti: il primo, dal 3 al 5 luglio, con Cala Lenta ed il secondo, dal 12 al 14 luglio, con Mediterranea. Non ci saranno, questa estate, favole più belle da sentire e raccontare.

***Vice Presidente Vicario Camera di Commercio Chieti Pescara**

COSTRUIAMO UNA NUOVA ECONOMIA DEL MARE

Il Flag Costa dei Trabocchi a lavoro per preservare, promuovere e accrescere il ricco potenziale paesaggistico, turistico ed economico di questo territorio.

di Franco Ricci *

Tra i protagonisti della X edizione di Cala Lenta ci saremo anche noi del FLAG Costa dei Trabocchi, la società consortile che opera con l'obiettivo di promuovere e incentivare la pesca sostenibile, l'economia del mare e lo sviluppo costiero. Come gli altri Fisheries Local Action Group presenti in Europa, anche il nostro è un gruppo di azione locale previsto dall'UE e formato da enti pubblici e operatori privati con l'intento di progettare e realizzare interventi concreti per il miglioramento del settore della pesca e dei territori costieri. In particolare, il FLAG Costa dei Trabocchi, nato nel 2016 sulla base della precedente esperienza del GAC (Gruppo di Azione Costiera) comprende tutti i Comuni litoranei della provincia di Chieti. Il nostro scopo principale è, dunque, preservare, promuovere e accrescere il ricco potenziale paesaggistico, turistico ed economico di questo territorio, puntando in particolare sul settore della pesca in tutte le sue sfaccettature. A cominciare proprio dalla comunità dei pescatori, vivace e ben radicata sul territorio da generazioni, che il FLAG supporta e incentiva al fine di rafforzare la competitività della costa teatina. Oltre a sostenere lo sviluppo della piccola pesca, infatti, le attività del FLAG sono programmate per migliorare l'attrattività della costa ed elaborare nuovi prodotti turistici che valorizzino le antiche tradizioni marinare. Tra le azioni previste nel piano di azione del FLAG – finanziato nell'ambito del P.O. FEAMP con il coordinamento della Regione Abruzzo - c'è, ad esempio, lo sviluppo di nuove attività di pescaturismo e ittiturismo che consentono ai pescatori e allo loro famiglie di differenziare le proprie economie, e ai turisti di vivere un'esperienza unica a contatto con il mondo della pesca. O ancora i progetti che scommettono sull'ospitalità diffusa, a partire dalla grande potenzialità ricettiva turistica del territorio, o le iniziative volte a far conoscere l'importanza di un consumo consapevole del pesce locale e di stagione, come la manifestazione "Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto". Quest'ultima iniziativa, che da poco ha visto la conclusione della quarta edizione dedicata alla primavera, consiste nella realizzazione di specifici menù a prezzi convenzionati, proposti dai ristoranti che aderiscono al progetto, per la durata di due settimane, una volta per ogni stagione. Nelle prime quattro stagioni, l'evento ha registrato la partecipazione di circa 30 ristoranti per ciascuna edizione, un grande successo di pubblico e una grande attenzione da parte dei mezzi di comunicazione regionali. Il progetto è stato promosso in partnership con i nostri soci Confcommercio Chieti, Confesercenti Chieti e Slow Food Lanciano e in collaborazione con l'azienda vitivinicola Codice Citra e con l'Istituto Alberghiero Giovanni Marchitelli di Villa Santa Maria. Considerato il positivo riscontro ottenuto dal progetto, dunque, abbiamo proposto, con successo, a Slow Food Lanciano di dedicare al progetto "Le Stagioni del Mare" una parte delle iniziative promosse nell'ambito della X edizione di Cala Lenta. In ragione dell'evidente convergenza di finalità delle due manifestazioni, che pongono entrambe forte attenzione al pescato locale e alla piccola pesca quale esempio di sviluppo sostenibile e rispettoso dell'ambiente, infatti, il FLAG e Slow Food Lanciano hanno ritenuto di reciproca utilità dedicare nell'ambito di "Cala Lenta" uno spazio al progetto. In primo luogo sarà dedicato alla nostra manifestazione un ciclo di Laboratori del Gusto, vero e proprio marchio di fabbrica di Slow Food. La finalità è quella di far conoscere a grandi e piccini, esperti e curiosi, l'universo ittico con le sue peculiarità e le sue regole, un'occasione unica di incontro con ciò

che il mare offre. Saranno proposte antiche ricette e prelibatezze più innovative per raccontare le specie ittiche e portarle in tavola con maggiore consapevolezza. Il ciclo di Laboratori del Gusto sarà organizzato in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Marchitelli di Villa Santa Maria. Inoltre il nostro FLAG curerà anche la parte convegnistica dell'evento, attraverso l'organizzazione di due interessanti momenti di approfondimento sulla valorizzazione della nostra costa.

***Presidente FLAG Costa dei Trabocchi**

#CalaLenta2019 | GLI INTERVENTI

BRINDIAMO A CALA LENTA

La conoscenza dell'Abruzzo vitivinicolo non può prescindere dal racconto del territorio che è fatto di storia, esperienze, paesaggi, talenti, lavoro quotidiano dei nostri produttori

di Valentino Di Campli *

Mi piace pensare a Cala Lenta come ad una di quelle manifestazioni che rappresentano il nostro modo di raccontare il territorio abruzzese e, insieme ad esso, l'Abruzzo del vino. Una grande rassegna che, nel tempo, è stata capace (i numeri e le presenze lo dimostrano) di rivelare uno straordinario tratto di costa abruzzese, stimolando un dibattito serio finalizzato alla crescita del territorio, nel suo insieme e in termini di sviluppo sostenibile. La nostra Regione ha infatti bisogno di tutti gli strumenti possibili far conoscere al mondo intero la sua bellezza e le sue peculiarità. Sulla stessa lunghezza d'onda, si colloca il varo della app "Percorsi", un supporto tecnologico che consente di scoprire la Regione verde d'Europa attraverso itinerari tematici che raccontano bellezza, storia, natura e con esse circa duecentocinquanta cantine che si trovano sparse nell'eterogeneo paesaggio abruzzese. Un supporto pratico e moderno, utile ad accendere i riflettori sul rapporto stretto ed indissolubile, fra vino e territorio e, in particolare, sul Montepulciano d'Abruzzo che, a cinquantuno anni dal riconoscimento della Doc, è diventato uno dei vini più conosciuti nel mondo.

La conoscenza dell'Abruzzo vitivinicolo, che non può dunque prescindere dal racconto del territorio che è fatto di storia, esperienze, paesaggi, talenti, lavoro quotidiano dei nostri produttori, passa anche da iniziative come Cala Lenta. Anche per questo il Consorzio ha fortemente voluto che vi fosse un momento di degustazione a Ortona, proprio nella nostra sede e nell'adiacente Enoteca Regionale, punto di riferimento per la valorizzazione e per la promozione del vino abruzzese, in cui far conoscere ai visitatori il nostro variegato panorama vinicolo. L'auspicio è che il lavoro di tutti possa rafforzare e sottolineare quel binomio virtuoso che lega vino e territorio cercando di facilitare la scoperta dei luoghi e con essa la conoscenza delle nostre aziende e dei servizi che esse offrono. Invito turisti, enogastronomi, curiosi e non solo a venire a Cala Lenta. Vi aspettiamo in Abruzzo, per conoscere e scoprire la costa dei Trabocchi, un territorio straordinario, ricco di cultura e di biodiversità e dalla storia millenaria.

***Presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**

PROSPETTIVE DI SVILUPPO SOSTENIBILE

di Emiliano Bozzelli *

"Cala Lenta" è giunta alla X edizione, un traguardo che segna la piena maturità di una manifestazione che, negli anni, ha dato un notevole contributo alla promozione turistica della Costa dei Trabocchi, con la valorizzazione della cultura gastronomica marinara locale e dei meravigliosi paesaggi costieri. In un periodo storico in cui i riferimenti ideali e i valori fondamentali lasciano sempre più spazio agli stili di vita e a modelli di consumo basati sull'usa e getta, la riscoperta e la tradizione culinaria possono gettare una luce nuova e significativa sul patrimonio storico, culturale e paesaggistico locale, favorendo una maggiore consapevolezza in chi vi abita e dei turisti che, in numero crescente, vi si trovano a trascorrere le vacanze. Prima di scrivere questo saluto ho sfogliato un paio di vecchie guide e libretti sulla manifestazione "Cala Lenta, profumi e sapori della Costa dei Trabocchi", risalenti a una decina d'anni fa: vi si scriveva del Parco della Costa Teatina, della necessità di tutelare il patrimonio ambientale e naturalistico, delle opportunità legate allo sviluppo sostenibile. Tutti temi e obiettivi politico-amministrativi di grande rilievo, assolutamente pertinenti all'interno del dibattito pubblico nostrano per l'evidente relazione con la realtà locale. Temi e obiettivi trattati e raggiunti, tuttavia, solo in parte. Riteniamo, perciò, che la prossima edizione di "Cala Lenta" possa rilanciare con forza questi temi nel dibattito pubblico, offrendo chiarimenti sulle prospettive di sviluppo che la nostra terra avrà nei prossimi anni, oltre che soluzioni ai problemi strutturali: la programmata partecipazione di rappresentanti delle Istituzioni, delle attività produttive e dell'enogastronomia, la partecipazione dei cittadini, favoriranno di sicuro il dibattito. Senza dimenticare la "Via Verde della Costa dei Trabocchi": i lavori procedono e l'opera sarà presto completata, con un'infrastruttura strategica per la mobilità sostenibile lungo la costa e un'opportunità concreta per lo sviluppo di un turismo lento che si abbina perfettamente a "Cala Lenta" e allo spirito di scoperta/riscoperta "slow" del territorio proposto in questi anni da Slow Food. Sempre in un'ottica di difesa del territorio: perché se la tradizione enogastronomica perde i luoghi in cui è nata e si tramanda, rischia di perdere anche gran parte del suo valore e del suo sapore. Ringrazio, infine, gli organizzatori della manifestazione per la proposta e saluto con simpatia tutti coloro che saranno a San Vito Chietino per i prossimi 5, 6 e 7 luglio 2019.

*** Sindaco di San Vito Chietino**

VIAGGIO NEL GUSTO, DOVE IL MARE E LE VERDI COLLINE S'INCONTRANO

di Tiziano Teti *

Benvenuti nell'Abruzzo Citeriore! Questo è il nome con cui, sin dalla fine del '200, si identificava il vasto territorio a sud del fiume Pescara. Qui, a partire dalla Costa dei trabocchi, verdi colline coperte di vigne si spingono verso l'interno fino alle pendici della Montagna madre, la nostra Majella, incontrando paesi d'arte e piccole realtà rurali dove ancora resiste un'identità contadina autentica fatta di prodotti, sapori e tradizioni. Quindi, anche se siete in zona solo per pochi giorni, oltre le mete costiere più conosciute, non rinunciate all'opportunità di venire nell'entroterra dell'Abruzzo Citeriore per scoprire uno straordinario patrimonio di diversità naturale e culturale. Da dove si comincia mi chiederete? Nel territorio ove ogni borgo ha un delizioso dolcetto come biglietto da visita e dove ben sette presidi Slow Food guidano una squadra di oltre cinquanta fra produzioni e specialità alimentari tipiche, è veramente una... questione di gusti! Gusti ed emozioni molto personali aggiungerei, e allora, prendendola sul personale, ecco le prime cinque cose che faccio fare agli amici che vengono a trovarmi da fuori:

> Camminare sulla Majella. Camminare nella fitta rete di sentieri ben segnalati di questa montagna sulle orme di pastori, briganti ed eremiti che la abitarono, verso le cime più alte, nella natura primitiva e incontaminata, o a mezza costa alla scoperta di magici ambienti alto medioevali di Abbazie ed Eremi. Se non camminate, la biodiversità della Majella può essere scoperta anche seguendo l'itinerario intorno alla Majella Orientale, nei centri visita e nei musei del Parco Nazionale, ubicati in ciascuno dei paesi della Valle dell'Aventino (da non perdere l'incontro ravvicinato con gli orsi a Palena!).

> Scoprire i gusti sorprendenti della cucina rurale Frentana. In osteria o, meglio, in agriturismo preparatevi

a conoscere una cucina dall'identità forte ed integra. Chiedete di cominciare con i pani contadini (come la pizza scima) ed i sublimi salumi fatti in casa (due presidi Slow Food e tante altre specialità), poi fatevi guidare all'assaggio dei piatti tradizionali: lu rintrocele, sagne a pezze, spaghetti alla trappetara, pizz' e foje, pallotte cace e ove, coniglio sotto il coppo ecc. Non ve ne pentirete!

> Passeggiare in un borgo. Ne abbiamo tanti e bellissimi, borghi medioevali come Guardiagrele o Roccascalegna, piccoli gioielli come Crecchio o grandi centri storici come Lanciano. Andateci al tramonto e lasciatevi guidare dall'atmosfera piacevole e rigenerante che si crea al ritmo lento di una semplice passeggiata con aperitivo.

> Avventurarsi nei sensi dell'olio EVO. Raggiungete i frantoi eccellenti e professionali segnalati nella guida Slow Food e chiedete di assaggiare i mono-varietali di Gentile di Chieti, Intosso e Crognalegno, dai fruttati intensi, verdi, freschi e armonici ed il raro Olivastro di Roccascalegna, con i sentori di frutti di bosco. Le particolari proprietà organolettiche ed il buon rapporto prezzo qualità rendono ineludibile fare acquisti.

> Sulle orme dei Sanniti, il popolo dimenticato che sconfisse Roma. Si può partire dai due musei di Chieti: il Museo Archeologico d'Abruzzo, che ospita una importante raccolta archeologica sulla civiltà italica, simboleggiata dal Guerriero di Capestrano, ed il moderno Museo della Civitella ove si conservano numerosi reperti a partire dalla preistoria. Poi nell'entroterra, per visitare i luoghi più suggestivi come l'antichissima Iuvanum (città dei Carricini), a Montenerodomo e l'Area Sacra dei Templi Italici a Schiavi d'Abruzzo.

Buon Abruzzo Citeriore a tutti!

*** Presidente di Maiella Verde**

DESTINAZIONE COSTA DEI TRABOCCHI

Strategie per fare sistema

di Roberto Di Vincenzo *

«(Il Regionalismo Critico).... è una cultura del costruire che, mentre accetta un ruolo potenzialmente liberativo della modernizzazione, nondimeno resiste all'essere totalmente assorbita dagli imperativi globali della produzione e del consumo.»

Nel 1986 lo storico britannico Kenneth Frampton in un editoriale apparso su Domus, prestigiosa rivista di architettura fondata dall'architetto Gio Ponti e dal padre barnabita Giovanni Semeria, poneva le basi di quello che ancora oggi definiamo regionalismo critico ovvero una cultura dello sviluppo che accettando il portato della modernità poneva al centro del suo modello l'identità e le forme dei luoghi. Sono passati oltre cinquant'anni e il regionalismo critico applicato a tutti i campi del progetto, non solo architettonico, è diventato un modo di operare consolidato, in particolare in Italia, paese caratterizzato da una grande varietà di paesaggi, di culture, di storie ed economie. Dalla rete mondiale delle comunità del cibo promossa da Slow food, passando per l'esperienza peculiare dei parchi italiani arrivando ai nuovi prodotti turistici territoriali, come la Motor Valley emiliana, che basa la propria identità sulla grande storia motoristica di quel territorio.I Gal (Programma di Iniziativa Comunitaria Reg. CE 2052/1988) rappresentano la positiva proposta istituzionale per affrontare questi temi. Un modo per mettere assieme i territori, valorizzandone tutte le risorse. L'attuale ciclo di programmazione ha poi rafforzato questa volontà di far diventare i Gal motori dello sviluppo, affiancando esplicitamente il turismo all'agricoltura e allo sviluppo locale.Nel 2019 in Abruzzo, entra nell'operatività il Gruppo di Azione Locale GAL Costa dei Trabocchi, un partenariato pubblico/privato costituitosi nel novembre del 2016 (nella forma giuridica SCRL – Società Consortile a Responsabilità Limitata senza fini di lucro), composto dalla Camera di Commercio di Chieti-Pescara, da associazioni di categoria e soggetti privati che rappresentano il tessuto economico e sociale del territorio per un totale di 48 soci. Un Gal con una missione precisa, insita nel suo nome: far diventare destinazione turistica l'insieme di prodotti, servizi, attività della Costa dei Trabocchi. Un atto di coraggio di un territorio che ha compreso che solo mettendosi assieme e costruendo un progetto collettivo è possibile avere l'ambizione di "diventare grande" ovvero costruire un prodotto turistico territoriale di valenza internazionale. Obiettivo del Gal è quindi proprio quello di dialogare localmente utilizzando una visione e delle competenze internazionali; mettere a sistema tutte le risorse territoriali: da quelle agroalimentari, potenti e fortemente rappresentative attraverso il vino, l'olio, il miele e i tanti prodotti tipici, a quella enogastronomica, dei beni storico artistici e dei servizi, per comporre nell'insieme un'offerta turistica qualificata, che abbia come perno l'asset strategico di straordinario valore che è la pista ciclabile della Costa dei Trabocchi che la Provincia in questi mesi sta ultimando. Individuare quindi tutto ciò che occorre a creare un'offerta mirata e il posizionamento di tale offerta fino a renderla una destinazione è la modalità con la quale il Gal dialoga con il territorio. Spetta ora a noi, assieme agli attori dello sviluppo turistico del territorio il compito di strutturare un sistema che risponda alla domanda del mercato e che sia in grado di costruire e costantemente migliorare e implementare il prodotto turistico territoriale della Costa dei Trabocchi. L'impegno del Gal è quello di consentire e stimolare il loro coinvolgimento e il senso di appartenenza al sistema territoriale che si va costituendo. Un processo in parte già avviato attraverso diversi momenti e fasi di condivisione. Coronamento di questa azione non può che essere la realizzazione di prodotto turistico del territorio legato allo sviluppo del turismo sostenibile e quindi alla mobilità dolce della Costa dei Trabocchi. La nostra strategia prevede che sia l'intero territorio ad assumere visibilità, le azioni che si intraprenderanno sono definite da un forte carattere di integrazione, ma affinché ciò possa attuarsi occorre trasformare le risorse endogene (che sono spesso una potenzialità) in occasioni di lavoro, di reddito e di consolidamento dell'assetto sociale: la Costa dei Trabocchi, con la realizzazione della pista Ciclabile costiera e i potenziali percorsi ad anello naturali che dal mare partono e si estendono nell'entroterra fino a raggiungere le vette appenniniche, costituisce un'occasione imperdibile di incentivazione della mobilità sostenibile e del cicloturismo, intese sia come miglioramento della qualità della vita della comunità che come forte attrattore turistico. Ciò implica un rapporto di collaborazione e interazione costante di operatori che lavorano per un obiettivo comune: cooperare alla creazione del prodotto e al costante miglioramento della sua qualità, varietà e capacità attrattiva.

*** Presidente GAL Costa dei Trabocchi**

#CalaLenta2019 | GLI INTERVENTI

IL RUOLO SOCIALE DEI TRABOCCHI

Il contributo di Cala Lenta alla valorizzazione dell'anfibio antidiluviano e del sistema territoriale.
Il ruolo sociale dei trabocchi e dei traboccanti.

di Marcello Borrone *

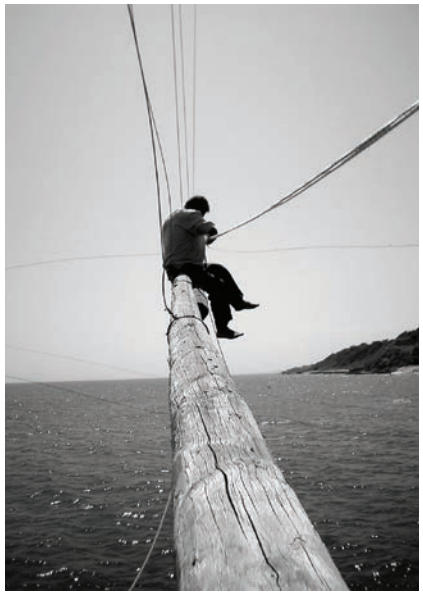
Dall'epoca dei "Gran Tour" fino ai giorni nostri, dai viaggi di formazione di artisti e aristocratici romantici, fino al turismo di massa, l'Italia ha sempre rappresentato uno dei luoghi più visitati, esplorati e scoperti. Un palinsesto paesaggistico, architettonico e culturale esplorato, rappresentato e celebrato. In questi paesaggi vi sono architetture spontanee che narrano di un passato non tanto remoto, fatto di fatiche disumane, scardinamento di economie di sussistenza, povertà, migrazione, cordoglio. Trascorsi che, anche per questi motivi, sollecitano approcci di tutela realmente capaci di generare rispetto, sensibilità dell'ascolto, alla lettura, all'analisi appassionata, lontana da progetti a priori o da modelli da trasporre e applicare come ricettari universali. I trabocchi appartengono a queste architetture senza architetti. Sono esempio e impegno. Alla tutela e allo sviluppo. Alla tradizione e all'innovazione. E l'impegno alle soluzioni innovative nasce sempre da un processo di ricerca, che riguarda non solo funzionalità ma anche significati e valori, portatori di identità, di storie e culture. Sono identitari di una comunità e tra l'altro con l'arretramento della ferrovia, sono diventati testimoni del mutato rapporto tra terra e mare. Come quello accaduto a Firenze e spiegato da Carl Schmitt che in virtù dell'invenzione prospettica, fosse possibile per la prima volta collocare statue al centro della piazza, dunque nel vuoto. Come ci ha ricordato il Prof. Farinelli che "Lo stesso vale per trabocchi, aggrappati come una protesi alle rocce della costa, timorosi di fronte al mare aperto che si spalanca davanti a loro". Il trabocco, posto nel vuoto del mare e la sua leggera e secolare resistenza, stabilisce per questi caratteri il proprio ruolo nel sistema territoriale. La sua costruzione con umile e ingegnosa tecnologia, fatta con materiali di prossimità, posti a disposizione dall'avvento ottocentesco della ferrovia. Il trabocco collocato nell'epoca in cui viviamo, obbliga alla riscoperta e al ripensamento dei luoghi e del loro rapporto. Inducendo al vero modello spaziale ed economico su cui fondare lo sviluppo. Non solo economico. Quello della irriproducibilità. Ogni luogo

conserva una specifica forma della relazione tra uomo e ambiente, di cui gli oggetti che lo compongono rendono muta testimonianza. Ogni luogo racconta al riguardo la storia di un rapporto, e poiché nessuno può dire quali saranno i rapporti futuri, tutti i racconti vanno custoditi e tutti gli oggetti che servono a raccontarli vanno preservati e mantenuti (cit. Farinelli).

E questa custodia trova nella Carta di Amsterdam (1975), il principio ispiratore, quello della "conservazione integrata", che associa i due concetti di conservazione/restauro e dell'attribuzione al manufatto di un uso appropriato. Mettere in relazione l'autenticità del recente passato della "macchina pescatoria" e la sua trasformazione come bene pubblico per una beneficio pubblico. Purtroppo il rischio dello sviluppismo quale matrice e motrice del principio di sopravvivenza economica, è sempre in agguato, fino alla sopraffazione dell'identità. Eppure, come abbiamo visto, è stabilito che tradizione e innovazione devono trovare un accordo. La tradizione non può imbalsamare. L'innovazione non può travolgere. La necessità di un accordo che muove dal sentimento di appartenenza al proprio territorio e non solo ad un conto corrente. Mettere in relazione due concetti apparentemente antitetici, quali tradizione e innovazione, nasce dalla opportunità per la Costa dei trabocchi, di valorizzare risorse materiali e immateriali basate sulla tradizione, che ancora oggi rappresenta un punto di forza nel segmento turistico di riferimento, che vuole diventare meta e non sosta necessaria nel passaggio verso lo stivale d'Italia. Una consapevolezza unita all'aspettativa che la capacità evocativa di suggestioni, propria di questi luoghi, possa rappresentare anche una fonte di interesse turistico, scientifico e culturale, inducendoci a riflette come la loro conservazione sia oltre che un dovere culturale, anche il presupposto economico per una destinazione compatibile per la loro stessa sopravvivenza.

A questi principi sono chiamati i trabocchi e i traboccanti. Al ruolo di custodi della tradizione.

***Architetto Ph. D.**



PO FEAMP ITALIA 2014 | 2020
Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Regione Abruzzo
Confesercenti
Confcommercio Imprese per l'Italia
Slow Food Lanciano

le stagioni del mare

DALLA RETE AL PIATTO

Riscopri il valore della cucina marinara abruzzese, il pescato dell'Adriatico e la sua stagionalità.
Ti aspettiamo con menu tematici in abbinamento esclusivo ai vini della linea FERZO nei ristoranti aderenti lungo la Costa dei Trabocchi.

LESTAGIONIDELMARE.IT

Costa dei Trabocchi
Fisheries Local Action Group

enjoy your life
WWW.FERZOWINES.COM
FERZO WINES

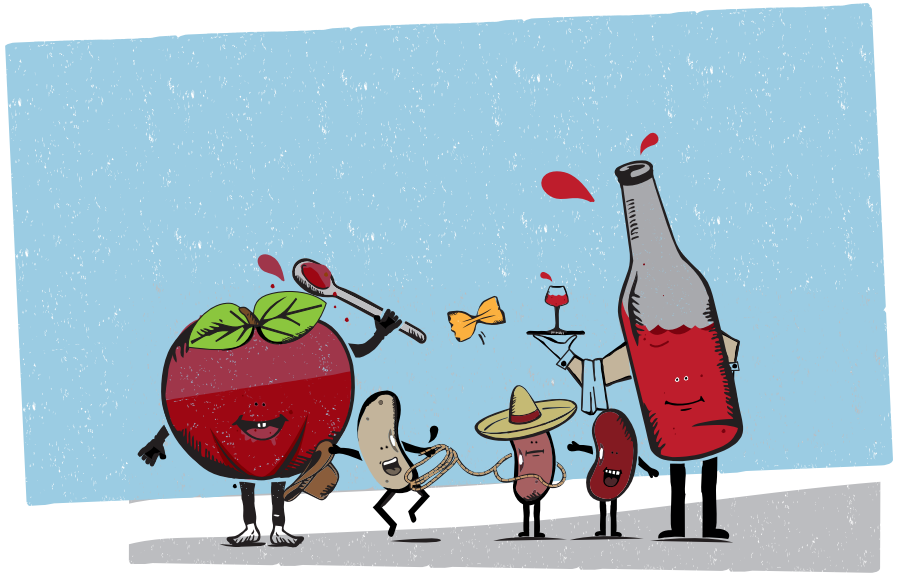
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura
Chieti Pescara

CON IL PATROCINIO DI

Slow Food
Abruzzo - Molise

MEDITERRANEA

Eccellenze d'Abruzzo



PRODOTTI DEL TERRITORIO | STREET FOOD

TRABOCCANTE DI NOVITÀ
XXXIV EDIZIONE

12 - 13 - 14 LUGLIO 2019
ORE 18.30 - 00.30

PORTO TURISTICO
MARINA DI PESCARA

COOKING SHOW | LABORATORI DEL GUSTO

DALLE COLLINE FINO AL MARE SAN VITO CHIETINO

Paesaggio aperto sul mare Adriatico, da cui si può osservare l'ampio orizzonte che va dalla Maiella al Gran Sasso, fino a Vasto. E' il cuore di tutte le edizioni di Cala Lenta.

Situato in uno degli angoli più suggestivi del litorale abruzzese, San Vito Chietino sorge su un colle, tra il rio Fontana e il torrente Feltrino, a dominare il mare sottostante, e si caratterizza per la forma allungata intorno alla via centrale principale. "Il paese delle ginestre", come spesso viene definito. Dal Belvedere Marconi, la cui veduta panoramica da sola costituisce una valida motivazione per la visita nella cittadina frentana, si possono ammirare i massicci della Majella e del Gran Sasso ad ovest, Ortona con il porto a nord, a sud-est Punta Penna del Vasto e il mare che si confonde con il cielo, fino ad ammirare le sagome scure delle isole Tremiti. Nel centro storico l'ottocentesca chiesa di San Vito Martire, protettore del borgo antico, conserva una bella croce processionale in argento. Sul lato del fiume Feltrino, le case, dove abitavano i vecchi pescatori, sono addossate le une alle altre e sembrano formare la muraglia di una fortezza. La Marina con il porto, detta nel medioevo Castel Gualdo, è oggi un'animata stazione balneare. La passeggiata e soprattutto il molo, sua naturale prosecuzione, sono una postazione privilegiata per ammirare il mare, la parte alta del paese e la costa in tutta la sua estensione e bellezza, tra calette e promontori. Incantevole è il paesaggio anche dall'Eremo dannunziano, dove il poeta ha soggiornato negli anni di fine Ottocento e dove ha composto il famoso "Trionfo della morte". Tra le più antiche tradizioni sanvitesi è da ricordare la processione di barche sul mare, in onore della Madonna del Porto, che si svolge l'ultimo sabato e domenica di luglio a ricordo dell'intervento della Vergine per salvare, in una notte tempestosa, una paranza di pescatori.

Dalle 19 alle 24, sarà effettuato il **servizio gratuito di bus navetta:** San Vito Marina - centro storico.

I luoghi

CONVERSAZIONI

laboratori DEL GUSTO

LA CASA DELLE parole

MOSTRA MERCATO NEL BORGO

streetfood

CONVERSAZIONI

La Costa dei Trabocchi e il contributo di Cala Lenta alla valorizzazione dell'anfibio antidiluviano e del sistema territoriale. Confronto nel contesto europeo dei paesaggi costieri di valore.

CONVERSAZIONI

Convegno a cura del Flag Costa dei Trabocchi

Venerdì 5 luglio 2019 ore 17:00 | Convegno inaugurale
Sala del Consiglio Comunale - Largo Altobelli, 1 | San Vito Chietino

CHERISCH, Interreg Europe per la salvaguardia e la promozione del patrimonio culturale delle comunità di pesca. Il progetto CHERISH coinvolge 9 regioni dell'Unione Europea con l'ambizione comune di migliorare le politiche di sviluppo regionale per preservare e promuovere il patrimonio culturale, materiale ed immateriale, delle comunità di pescatori, al fine di aumentare l'attrattiva dei territori per le imprese, i cittadini ed i turisti. Il progetto vede protagoniste le comunità di pescatori delle regioni partner che condividono le stesse sfide per quanto riguarda gli effetti del cambiamento climatico, della pressione turistica nelle aree costiere e la trasformazione che il comparto della pesca sta subendo in Europa. L'obiettivo del progetto è lo sviluppo e l'implementazione di nuove strategie che utilizzino come leva il patrimonio culturale delle comunità di pesca. Il progetto CHERISH, della durata di 60 mesi (con avvio dal 01.06.2018), è strutturato in due fasi, fase 1 "Interregional learning" e fase 2 "Action plan implementation", nel corso delle quali la cooperazione interregionale e l'apprendimento delle buone prassi consentiranno lo sviluppo di un piano d'azione per la salvaguardia e la promozione del patrimonio culturale delle comunità di pesca.

Partner coinvolti

Capofila: Municipality of Middelburg - OLANDA

Riga Planning Region - **LETTONIA** | Mallorca Island Council-Environment Department - **SPAGNA** | Municipality of Kavala - **GRECIA** | Intermunicipal Community of Alto Minho - **PORTOGALLO** | Development Co. Pafos Aphrodite Ltd - **CIPRO** | Abruzzo Region Rural Development and Fisheries Policies Department - **ITALIA** | Snowchange Cooperative - **FINLANDIA EUCC** - The Coastal Union Germany - **GERMANIA**

CONVERSAZIONI

PROGRAMMA:

Saluti:

Emiliano Bozzelli, sindaco San Vito Chietino

Lido Legnini, presidente vicario Camera di Commercio Chieti-Pescara

Eliodoro D'Orazio, portavoce Slow Food Abruzzo

Franco Ricci, presidente Flag Costa dei Trabocchi

Roberto Di Vincenzo, presidente Gal Costa dei Trabocchi

Intervengono:

Marcello Borrone, architetto Ph. D.

Jack Dooms, rappresentante della Città di Middelburg (Olanda)

e capofila del Progetto CHERISH- INTERREG EUROPE 2014-2020

Conclusioni:

Mauro Febbo, assessore al Turismo Regione Abruzzo

Modera **Paolo Castignani**, giornalista

Ingresso libero

Il prossimo tuo una provocazione del tempo presente
Massimo Cacciari dialoga con Licia Caprara, giornalista

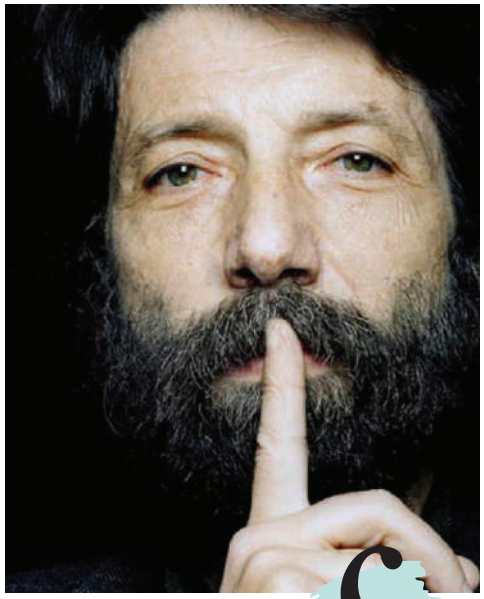
Sabato 6 luglio 2019 ore 18:00 | Teatro due Pini, San Vito Chietino

Evento a cura dell'associazione Maria Luisa Brasile di Lanciano

Conversazione con **Massimo Cacciari**, professore emerito di Filosofia presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano e collaboratore dell'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici di Napoli e del Collège de Philosophie di Parigi, a partire dal volume I comandamenti. Ama il prossimo tuo (il Mulino, 2011), di cui è coautore con Enzo Bianchi.

Ama il prossimo tuo è il comandamento nuovo che umanizza e dà un significato universale a tutti gli altri che, se assunti nella loro pienezza, convergono verso questo appello unitario. La logica della religione dei Padri si apre a una dimensione "altra", segnando il passaggio dalla Legge mosaica alla legge dell'Amore, come presenza di Dio nella storia. Ma a chi mi faccio prossimo? È possibile oltrepassare la solitudine del singolo per aprirsi all'altro? Un comandamento difficile e quasi sempre smentito: si può non praticarlo, ma non si può negarlo e non riconoscere che ha cambiato alla radice la storia dell'uomo.

Ingresso libero



CONVERSAZIONI

CONVERSAZIONI

La pesca sostenibile nelle aree marine protette, esperienze a confronto a cura del Flag Costa dei Trabocchi

Sabato 6 luglio 2019 ore 20:30 | Teatro due Pini, San Vito Chietino

Salvaguardia delle risorse marine, azioni e attività economiche di valorizzazione del pescato, capacità di riconoscere le criticità presenti nei rapporti tra gestione delle aree marine protette e attività di pesca e di proporre possibili soluzioni. Partendo dal racconto e dalle esperienze messe in campo in alcune delle Aree Marine Protette più suggestive ed interessanti della Penisola, si discuterà su come tradurre i vincoli delle AMP in opportunità di valorizzazione della piccola pesca, interpretando questi contesti come laboratori in cui definire modelli virtuosi di cooperazione, integrazione e diversificazione delle attività umane secondo i criteri della massima sostenibilità.

Saluti: **Giuseppe Orefice**, comitato esecutivo Slow Food Italia

Intervengono:

Marcello Longo, portavoce Slow Food Puglia

Alessandro Cicolella, direttore Area Marina Protetta Torre Guaceto

Franco Ricci, presidente Flag Costa dei Trabocchi

Leone Cantarini, presidente Area Marina Protetta Torre del Cerrano

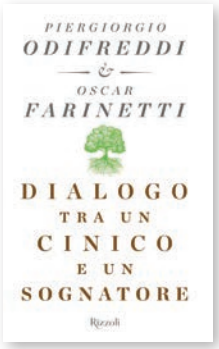
Silvio Greco, biologo marino, dirigente di ricerca dell'Istituto Nazionale di Biologia, Ecologia e Biotecnologie Marine Anton Dohrn e docente di Sostenibilità ambientale all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Modera **Enrico Giancristofaro**, giornalista

Ingresso libero

Costa dei Trabocchi Fisheries Local Action Group · PO FEAMP ITALIA 2014 I 2020 · Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali · Regione Abruzzo

CONVERSAZIONI



Sarcasmo del cinismo o fascino dei sogni? Duello filosofico dei tempi moderni.

Oscar Farinetti dialoga con Marco Panara, giornalista

Domenica 7 luglio 2019 ore 19:00 | Teatro due Pini, San Vito Chietino

Incontro imperdibile con **Oscar Farinetti**, a partire dalle riflessioni contenute nel suo libro "**Dialogo fra un cinico e un sognatore**", scritto a quattro mani con Pier Giorgio Odifreddi. Che cosa hanno in comune un matematico e un imprenditore? Chi dei due frequenta di più i sogni e chi insegue una verità cinica? In questo affascinante faccia a faccia fra due mondi apparentemente opposti, Farinetti e Odifreddi esplorano tutte le contraddizioni del cinismo contemporaneo dei nuovi sovranisti e dei venditori di sogni, facendo nomi e cognomi di politici e imprenditori italiani e stranieri, e attraversando le diverse concezioni attribuite al sogno e al cinismo nell'antichità e nel mondo contemporaneo. Il cinismo rispunta ogni volta in cui si sfaldano i valori di coesione di una società, ma quel ghigno di Diogene riuscirà a contrastare la sfrontatezza dei populisti che alimentano la società delle menzogne? Un duello filosofico dei tempi moderni tra il sarcasmo del cinismo e il fascino dei sogni raccontato da Oscar Farinetti, imprenditore e fondatore della famosa catena distribuzione e degustazione di italian food Eataly. Nata con l'intento di valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio attraverso la commercializzazione di prodotti di aziende artigianali locali e privilegiando il modello Slow Food propugnato da Carlo Petrini per una nuova consapevolezza sulle scelte e i comportamenti alimentari, la catena ha aperto il suo primo punto vendita a Torino nel 2007 per estendersi poi in varie altre città italiane e all'estero da Tokyo a New York. Amministratore delegato dell'azienda vitivinicola Riserva bionaturale Fontanafredda (Serralunga d'Alba) è il creatore nel 2017 del parco agroalimentare Fabbrica italiana contadina (FICO) a Bologna. Oscar Farinetti è anche editore e scrittore.

Ingresso libero

LABORATORI DEL GUSTO

Conoscere l'universo ittico con le sue peculiarità e le sue regole attraverso i Laboratori del Gusto che rappresentano un vero e proprio marchio di fabbrica di Slow Food. Per esperti e curiosi, un'occasione unica di incontro con ciò che il mare offre, uno strumento divertente e conviviale per approfondire la conoscenza di diverse tipologie di pesce, delle tecniche di pesca e di conservazione del pescato. Antiche ricette e proposte più innovative per raccontare le specie ittiche e portarle in tavola con maggiore consapevolezza.

Costa dei Trabocchi Fisheries Local Action Group · PO FEAMP ITALIA 2014 I 2020 · Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali · Regione Abruzzo · le stagioni del mare DALLA RETE AL PIATTO

Le Stagioni del Mare "Il pesce azzurro: sua maestà le alici"

Venerdì 5 luglio 2019 ore 19:30 | Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Si navigherà a vele spiegate verso il mondo ittico ponendo attenzione alla promozione del pesce azzurro e del pesce "povero" con l'obiettivo di trasmettere una maggiore consapevolezza nell'acquisto e nel consumo di pesci come le alici, vanto della nostra tradizione peschereccia e culinaria. Il laboratorio, che si propone di coniugare il gusto ed una maggiore responsabilità ecologica, pulita e giusta, sarà guidato dallo **chef Ermanno Di Paolo**, docente dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria (CH). **In abbinamento vini Ferzo Wines.**

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all'indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all'infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

* focus prodotto

La qualità delle alici, e del pesce azzurro in generale, gode di meritata reputazione nel medio versante adriatico per più di una ragione, a partire da una tradizione di pesca sviluppatasi e indirizzata alla specializzazione da diverse marinerie, che conta su fattori peculiari a partire dalle caratteristiche dei fondali che contribuiscono a una maggiore sapidità del pescato. Le diversità di profondità, le sinuosità, i pascoli sottomarini determinano differenze anche sensibili nel pescato, che non solo gli addetti ai lavori potranno riscontrare poi nella sapidità dei pesci. Inoltre, ricerche avviate da più di una Università con particolare indirizzo alla biologia marina, rilevano una migliore qualità e salubrità del pescato effettuato dalle imbarcazioni che non si allontanano troppo dalla costa per sistemare i propri attrezzi da posta. Questo tipo di pesca, praticata utilizzando tecniche e metodi di cattura a basso impatto ambientale, nel rispetto delle diverse fasi stagionali del mare e con il miglior sistema di conservazione possibile, se pensiamo che non utilizzano nemmeno il ghiaccio, ma esclusivamente acqua marina, garantisce la fragranza del gusto, insuperabile per chi sa apprezzare questi modesti ma impagabili frutti della pesca basata sulla variabilità dell'ecosistema tipico dei mari piccoli e chiusi e su un calendario marino che distingue alcune principali fasi stagionali.

Le Stagioni del mare “Il mare in polpetta”

Venerdì 5 luglio 2019, ore 21:00 |
Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Sono erroneamente definiti “poveri” e sono quei pesci che una volta erano scartati o consumati dai pescatori durante le lunghe battute di pesca, spesso direttamente sulle imbarcazioni. Normalmente non li compriamo, perché sono pieni di spine e non sappiamo come utilizzarli in cucina. Eppure, sono buonissimi. Basta sfilettarli, mescolarli con la mollica di pane, un po’ di pepe nero e aglio, cucinarli al forno e farne polpette da ripassare col pomodoro piccante. **Silvio Greco**, professore, biologo marino e appassionato chef, promotore di cene tematiche e corsi di cucina, ci guiderà in questo “mare in polpetta”, mostrando come con pochi semplici accorgimenti il pesce povero possa in realtà trasformarsi in un piatto ricchissimo di sapore. **In abbinamento vini Ferzo Wines.**

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

A tutta birra (1) - Persi in un mare di stili. Birra Ipa o Apa?

Venerdì 5 luglio 2019 ore 22:30 | Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Storico stile di birra di origine inglese, l’Ipa (India Pale Ale) negli ultimi anni ha visto crescere a dismisura la sua notorietà grazie al contributo dei birrifici artigianali di tutto il mondo che la interpretano con meno rigore stilistico e tanta creatività e spregiudicatezza. Recente, invece, la nascita dell’American Pale Ale (Apa), uno stile che ricorda da vicino le Ipa, con la differenza sostanziale di essere prodotta esclusivamente con luppoli americani. **Pierluigi Cocchini**, responsabile della Guida Birre d’Italia per Abruzzo, ci guiderà alla scoperta di un mondo, quello delle birre artigianali, ricco di suggestioni a partire proprio dalla ricchezza degli stili che si va profilando sul mercato birrario.

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

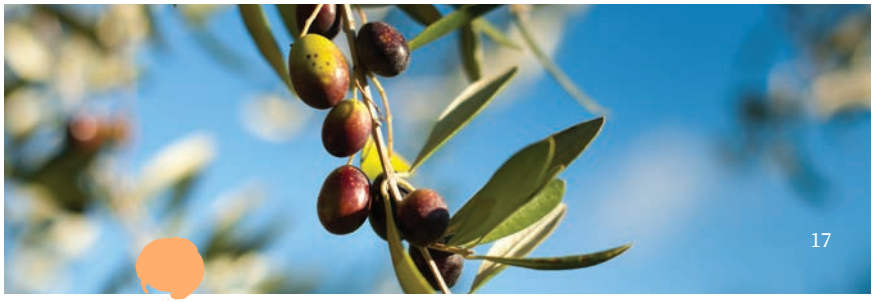
Guida Extravergini 2019

Sabato 6 luglio 2019 ore 19:30
Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Diffondere la cultura dell’olivo e dell’olio di oliva di qualità, tutelare e promuovere l’ambiente ed il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell’olivicoltura, garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine. A Cala Lenta, ospiteremo la presentazione regionale della Guida Extravergini 2019. A guidarci, in un viaggio ricco di spunti per conoscere meglio il simbolo della dieta mediterranea, che sarà anche oggetto di una vera e propria degustazione, il responsabile della guida per l’Abruzzo e il Molise, l’agronomo **Bruno Scaglione**, con **Giuseppe Orefice**, tecnologo alimentare e membro del Comitato Esecutivo Slow Food Italia. Il volume targato Slow Food Editore, oltre a presentare il meglio della produzione olearia italiana mira a promuovere ed a tutelare la biodiversità dell’olio extravergine, accompagnando i lettori attraverso un percorso regionale che si apre su aziende di cui si disegna il profilo, si raccontano caratteristiche, filosofia produttiva e peculiarità dei prodotti.

Ne parlano **Giuseppe Orefice**, tecnologo alimentare, Comitato Esecutivo Slow Food Italia e **Bruno Scaglione**, agronomo e responsabile della guida per l’Abruzzo e il Molise

Ingresso libero



laboratori
DEL GUSTO

Le Stagioni del Mare “Cozze alla riscossa… quando la natura è l’unica fonte di ispirazione”

Sabato 6 luglio 2019 ore 21:00 | Largo Iavicoli | San Vito Chietino

Lo **chef Ermanno di Paolo**, docente dell’Istituto Alberghiero “G. Marchitelli” di Villa Santa Maria (CH) ci guiderà alla scoperta di questo mitile, dall’acquisto alla tavola, di cui i nostri mari sono ricchi attraverso preparazioni sfiziose e dal gusto inconfondibile. **In abbinamento vini Ferzo Wines.**

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

* focus prodotto

Nella Regione Abruzzo, l'attività di allevamento in mare, è rappresentata dalla mitilicoltura. L'allevamento dei mitili, è praticato con impianti del tipo "long line" in off-shore, ad una distanza che va da un miglio e mezzo a tre miglia dalla costa. Tutti gli impianti localizzati in Abruzzo sono collocati in zone di mare dove la profondità varia da 12 a 22 metri lungo la fascia costiera, le concessioni marittime per l'allevamento variano da un minimo di 500.000 mq ad un massimo di 2.500.000 mq, delimitate con delle boe dotate di riflettore radar e segnale luminoso. Gli impianti di allevamento in mare attivi lungo la costa abruzzese sono distribuiti 5 nel Compartimento di Ortona, 3 nel Compartimento di Pescara ed 1 nel Compartimento di Giulianova. L'intero ciclo produttivo varia dagli 8 ai 14 mesi, trascorsi i quali i mitili sono pronti per la commercializzazione.

A tutta birra (2) - La produzione brassicola artigianale: la scommessa locale

Sabato 6 luglio 2019 ore 22:30 | Largo Iavicoli, San Vito Chietino

C’è sempre stato uno stretto legame tra i produttori artigianali di birre e le materie prime del territorio: dalle mele locali, alle arance della costa dei Trabocchi, dalle erbe spontanee ai cereali antichi, la lista degli ingredienti utilizzati è lunga e variegata. Ne parliamo (e ne degustiamo!), con **Pierluigi Cocchini**, responsabile della Guida Birre d’Italia per Abruzzo.

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

Le Stagioni del Mare “Le lumachine… giocando fra mare e terra”

Domenica 7 luglio 2019 ore 19:30 | Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Vivono in fondali sabbiosi e poco profondi e sono più abbondanti nel Medio-Alto Adriatico, fattore per cui sono molto popolari nella cucina marinara tradizionale di regioni come l’Abruzzo, le Marche e l’Emilia Romagna, le lumache di mare. Con lo **chef Ermanno di Paolo**, docente dell’Istituto Alberghiero “G. Marchitelli” di Villa Santa Maria (Ch) scopriremo tante curiosità su questo mollusco gasteropodi e gusteremo interessanti preparazione “fra mare e terra”. **In abbinamento vini Ferzo Wines.**

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione

* focus prodotto

La lumachina di mare (Nassarius mutabilis, Linneo, 1758), da oltre venti anni, è un prodotto della Piccola Pesca di estrema rilevanza nell'Adriatico centro-settentrionale e in Abruzzo in particolare. Probabilmente, proprio per lo spiccato interesse commerciale, anno dopo anno, lo stock ittico disponibile di questo mollusco gasteropode sembra diminuire presso tutte le marinerie.La lumachina di mare, nota anche, in gergo, con i nomi di bomboletto, bombolino, bombarello, appartiene alla Famiglia Nassariidae ed è generalmente distribuito lungo le coste mediterranee a profondità comprese tra 2 e 15 m su fondali sabbioso-fangosi della zona infralitorale. La lumachina è provvista di una conchiglia globosa e abbastanza resistente, caratterizzata da ampi giri convessi, l'ultimo dei quali molto ampio; la sua superficie è liscia e contraddistinta da una colorazione giallastra non uniforme, interrotta da striature bruno-rossastre irregolari. La conchiglia della lumachina di mare può raggiungere l'altezza di 38 mm e il diametro di 23 mm, tuttavia in Adriatico, da cui proviene la maggior parte della produzione nazionale, le taglie di maggiore frequenza sono comprese tra 17 e 25 mm. La lumachina di mare si riproduce nel periodo compreso tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

A tavola con il pesce azzurro

Domenica 7 luglio 2019 ore 21:00 | Largo Iavicoli, San Vito Chietino

Il pesce azzurro vanta caratteristiche eccellenti sul piano nutrizionale, che lo pongono in cima alla lista degli alimenti consigliati e da mangiare più spesso. Le peculiarità di questi prodotti ittici, però, non sono sempre chiare ai consumatori, specialmente se si parla della filiera che li porta sulle tavole, così come delle dinamiche economiche e ambientali determinanti per la pesca. Ne parleremo con **Silvio Greco**, biologo marino e chef per passione, che preparerà interessanti e gustosi piatti e ci aiuterà a scoprire perché il pesce azzurro è così prezioso per l’alimentazione umana. **In abbinamento vini Ferzo Wines.**

Costo € 10 | Prenotazione obbligatoria all’indirizzo info@calalenta.com fino giovedì 4 luglio, oppure direttamente all’infopoint Slow Food nei giorni della manifestazione.

ITINERARI NEI GUSTI DELL'ABRUZZO CITERIORE

Promuovere la valorizzazione dell'identità enogastronomica abruzzese attraverso un racconto autentico ed appassionante. A Cala Lenta, le Guide del Gusto del GAL Maiella Verde ci guideranno attraverso interessanti percorsi, fra degustazione e racconto dell'identità dei territori.

I partecipanti a questa degustazione-inchiesta, avranno l'opportunità di assaggiare e valutare i 10 prodotti bandiera dell'Abruzzo Citeriore: gli straordinari salumi della tradizione contadina, gli olii EVO mono-varietali e le preparazioni che combinano cultura popolare e diversità agricola.

Venerdì 5, sabato 6, domenica 7 luglio dalle 18:30, turni di degustazioni da prenotare allo stand del Gal Maiella Verde.

Partecipazione gratuita.

22

23

CALA LENTA KIDS

A San Vito Chietino, nelle tre giornate dalle ore 18.00 c'è anche Cala lenta Kids. Ad intrattenere bambini e ragazzi, saranno operatori ed operatrici di Terracoste, dinamica società di servizi nata a Torino di Sangro nel 2006. La sua attività è finalizzata alla valorizzazione del territorio attraverso la costruzione di progetti di educazione ambientale, percorsi di eco-turismo, escursioni storico naturalistiche, comunicazione e grafica, progettazione e programmazione in ottica di sviluppo sostenibile e gestione aree protette. **Terracoste** è inoltre promotore ufficiale del progetto "Sulla Linea Gustav, il cammino della memoria".

Venerdì 5 Luglio 2019 | Costruisci il tuo animale marino. Ti senti squalo, medusa o pesce?

Sabato 6 Luglio 2019 | In fondo al maar, in fondo al maar... Conchiglie e stelle marine vengono in superficie.

Domenica 7 Luglio 2019 | Zero vento, mare piatto. Carta, filo e fantasia per esplorare il profondo blu

Laboratori plastic free artistici e di manipolazione, adatti per bambini dai 5 ai 10 anni. Numero massimo per laboratorio: 30 bambini. **Orari: dalle 18.30 alle 19:00 e dalle 19:15 alle 19.45**. Contributo di 3€/bambino. E' necessaria la registrazione dei partecipanti prima dell'inizio dei laboratori, a partire dalle ore 18.00

Per info: **Cooperativa Terracoste** tel. 339 7384228 - 328 9685368 - 333 7971892

CIBI DI STRADA E MERCATO DEL GUSTO

Tra profumi, colori e produzioni d'eccellenza, la suggestiva cornice del centro storico di San Vito Chetino ospiterà il Mercato del Gusto, dove saranno ospitati decine di artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare della Costa dei Trabocchi e del territorio collinare retrostante. Appuntamento rinnovato anche con i classici cibi di strada abruzzesi. Si potranno degustare i piatti della tradizione marinara sanvitese preparati dalla **Associazione Vito Olivieri**, le pizze e i tradizionali "celli pieni" di **Vinceslao Ruccolo** (Panificio "Arte del pane"), i panini da aMare di **Federica Primofiore** e **Andrea Ottaviano** (Da Matti Street Food), i salumi e i formaggi artigianali di **Enrico Fracassa** (Fracassa Salumi), le birre artigianali di **Massimiliano Di Prinzio** (Birrificio Majella)

Da venerdì 5 a domenica 7 luglio, dalle 18:30 alle 23:30
Borgo Antico di San Vito Chetino (CH)

Produttori di vino e birrifici:

Azienda Agricola La Vinarte S.S. - Soc. Agr.
Via Prov. Della Rocca, 17
Santa Maria Imbaro (CH)
tel. 340 7634659 | www.lavinarte.it

Cantina Colle Moro
Via del Mare, 35-36 Frisa (CH)
tel. 0872.58128 | www.collemoro.it

Cantina Frentana S.C.A
Via Perazza, 32 Rocca San Giovanni (CH)
tel. 0872 60152 | www.cantinafrentana.it

Cantina San Giacomo
C.da Novella, 3 Rocca san Giovanni (CH)
tel. 0872 620504 | www.cantinasangiacomo.it

Cantina Tollo
Viale Garibaldi, 68 - Tollo (CH)
tel. 0871.96251 | www.cantinatollo.it

Codice Citra
Contrada Cucullo Ortona (CH)
tel. 085 903 1342 | www.citra.it

Eredi Legonziano
Contrada Nasuti, 169, Lanciano
tel. 0872 45210 | www.eredilegonziano.it

Feudo Antico
Via Crocevecchia, 101 Tollo (CH)
el. 0871.969128 | www.feudoantico.it

Vinco.Vino Cooperativo Abruzzo S.C.A
C.da Cucullo Ortona (CH)
tel. 345 6231391 | vinco.wine

Ass. Produttori Vino Cotto d'Abruzzo
Via Pomaro, 35 Roccamontepiano (CH)
tel. 368 545506 | www.vinocotto.it

Birrificio Maiella
Loc. Cerrani – Pretoro (CH)
tel. 0871.898031 | www.birrificiomaiella.it

Dolci e salati:

L'arte del pane snc di Ruccolo v. & C.
Via S. Rocco, 232 San Vito Chietino (CH)
tel. 0872 618896
lartedelpane.ruccolo@libero.it

Ass. di Tutela del Peperone Dolce d'Altino:
Az. Agr. Terra Fonte di A. D'Alonzo
Contrada Briccioli, 24 Altino (CH)
tel. 0871 985463 dalonzoannamaria@gmail.com

ACA azienda agrolearia colline altinesi s.r.l.
C.da Bricciol, 1Altino (CH)
tel. 329 8671588 | www.collinealtinesi.it

Fracassa Salumi
Via Antonio Meucci, 41
Sant'Egidio alla Vibrata (TE)
tel. 0861 842363 | www.fracassa.it

L'Ape e L'Arnia
Via Mario Pomilio, 17 Altino (CH)
tel. 368 613945 | mieleabruzzo.com

Salsa Italia srl
Via dell'Industria, 20 | Sulmona (AQ)
tel. 0864 251307 | www.salsaitaliasrl.it

I Pensieri del Poeta Srl
Via Fonte Giardino 48,
San Martino sulla Marrucina (CH)
tel. 349 1434624 | info@ipensieridelpoeta.it

Pasta all'uovo, rosticceria e affini di R. Di Lanzo
Via della Vittoria, 12 | Bucchianico (CH)
tel. 327 0668404 seele77@gmail.com

Antico Frantoio Guido Giardino
Via Mazzini, 103 | Rocca San Giovanni (CH)
tel. 335 5917199
info@anticofrantoiogiardino.it

Bocconotti LoBosco di Di Biase Elena
C.da Clementi, 4 Castelfrentano (CH)
tel. 366 4482749
bocconottilobosco@gmail.com

Trespaldum srl Mafalda (CB)
tel. 328 1243177 | trespaldum@gmail.com

Tamaro Giorgio | Termoli (CB) |oliotamaro.it

Panificio Ricci & C
S. S. 158 km 37+200
Montaquila (IS) | tel. 0865 960183

Frentano - Cotellessa srl
via Napoli 1-3 Atessa (CH) | www.cotellessa.it

LA CASA DELLE PAROLE

Nella suggestiva cornice della Chiesa di San Francesco, a due passi dal Mercato del Gusto, c'è uno spazio dedicato alle parole del cibo, e non solo. Qui presenteremo libri, guide, ricettari, saggi. Un luogo conviviale, dove sedersi con calma, ascoltare gli autori e dibattere, perché in fondo... siamo anche ciò che leggiamo!

€ **Ingresso libero** | San Vito Chietino, Chiesa di San Francesco

Che mondo sarebbe di Cinzia Scaffidi

Venerdì 5 luglio 2019 ore 21:30
Casa delle Parole – Chiesa di San Francesco, San Vito Chietino

Come sarebbe il mondo se davvero assomigliasse a quello che la pubblicità del cibo ci descrive? Come sarebbero le nostre relazioni sociali, le nostre psicologie individuali? In quale tipo di società cresceremmo i nostri figli e quali questioni di genere fronteggeremmo tutti i giorni? La comunicazione commerciale narra un mondo che non esiste, ma lo fa da talmente tanto tempo e così bene, che spesso non vediamo più i paradossi, le follie, i non sense che ci vengono suggeriti come se fossero desiderabili. Forse un po' di ironia può aiutarci a recuperare quella consapevolezza di cittadini- consumatori, senza la quale nessun cambiamento qualitativo può avvenire nell'ambito di un sistema alimentare dominante, che oggi si sta rivelando il responsabile di tanti problemi economici, ambientali, di salute pubblica. Sarà presente l'autrice **Cinzia Scaffidi** che dialogherà con **Antonio Attore**.

Sulla Linea Gustav. Il cammino della memoria fra storia e promozione dei territori

Sabato 6 luglio 2019 ore 20:00 | Casa delle Parole – Chiesa di San Francesco San Vito Chietino

Sulla Linea Gustav, il cammino della memoria è un percorso cicloturistico e pedonale che ripercorre i luoghi abruzzesi che furono al centro della Seconda Guerra Mondiale lungo la Linea Gustav, la linea difensiva tedesca realizzata nel 1943 per fermare l'avanzata degli Alleati che procedevano verso nord liberando l'Italia dall'occupazione nazista. Valorizzazione del territorio e memoria storica si fondono insieme e coinvolgono chi partecipa al progetto prendendo parte alle escursioni, agli incontri pubblici e ai convegni, alle attività didattiche legato ad esso. Ne parlano **Paola Natale**, studiosa e **Mario Rainaldi**, architetto e responsabile del War Museum Rolando Giampaolo di Castel di Sangro.

Un'onda di plastica di Silvio Greco e Raffaella Bullo

Sabato 6 luglio 2019 ore 21:30 | Casa delle Parole – Chiesa di San Francesco San Vito Chietino

Siamo circondati dalla plastica. Non solo quando guardiamo gli oggetti che utilizziamo abitualmente. Ma anche là dove si pensa non esista, ad esempio nel mare. Dei 300 milioni di tonnellate prodotte ogni anno, tra i 5 e i 13 milioni finiscono in mare. Si trovano sulla superficie del mare, sulle spiagge, sul fondo marino, a tutte le latitudini, anche in zone remote come l'Artico e l'Antartico. La plastica è ormai entrata nel nostro ciclo alimentare, perché le microplastiche vengono ingerite dai pesci e quindi anche da noi e sta provocando un impatto ambientale grave, causa la cattiva gestione dei rifiuti a terra. Per fortuna a livello legislativo si sta cercando di porre fine alla produzione di oggetti di plastica monouso, come cannucce e cotton fioc... Di questo e di molto altro, con dati precisi, analisi approfondite e studi a livello internazionale si parla nel libro, Un'onda di plastica, scritto per Manifestolibri da Silvio Greco (biologo marino, dirigente di ricerca dell'Istituto Nazionale di Biologia, Ecologia e Biotecnologie Marine Anton Dohrn e docente di Sostenibilità ambientale all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e Raffaella Bullo (dottoressa in Scienze Ambientali Marine, divulgatrice ambientale). Sarà presente l'autore **Silvio Greco** che dialogherà **Cinzia Scaffidi**.

Plastic no more: dal packaging dei prodotti alle piccole azioni quotidiane

Domenica 7 luglio 2019 ore 18:00 | Casa delle Parole – Chiesa di San Francesco San Vito Chietino

L'attenzione verso l'ambiente e la tutela degli ecosistemi passano anche dalla riduzione della plastica nei gesti più semplici di cui ognuno di noi è protagonista. Importantissime sono anche tutte le fasi della filiera produttiva, fino al packaging. Materiali sostenibili, riciclabili e biodegradabili sono alternative alla plastica che possono portare grandi benefici all'ambiente. Anche il packaging può essere reso più green. Un incontro che mette al centro gli esempi di buone pratiche legate al recupero, riciclo e riutilizzo di materiali plastici o alla sostituzione di tali materiali con prodotti totalmente compostabili. L'incontro dedicato a chi non vuole più fare uso plastica e a chi sta cercando soluzioni alternative è promosso in collaborazione con l'**Amministrazione di San Vito Chietino, Comune "plastic free"**.

"Il mondo delle api e del miele" di Cinzia Scaffidi

Domenica 7 luglio 2019 ore 21:30 Casa delle Parole – Chiesa di San Francesco San Vito Chietino

Un libro completo, ricco di fotografie, per i lettori che hanno di scoprire tutto sull'affascinante mondo delle api e sul loro prodotto più prezioso. Dopo i primi capitoli dedicati alla zoologia e all'organizzazione sociale delle api, l'autrice tratta dell'apicoltura in Italia, passando in rassegna le stagioni del miele nazionale e i cicli di lavoro da Nord a Sud.

Sarà presente l'**autrice** che dialogherà con alcuni **produttori di miele abruzzesi**.

ORTONA TRA CIELO E MARE

Oltre ad essere una delle più interessanti stazioni balneari della costa, con i frequentati Lido Riccio e Lido dei Saraceni, Ortona è dotata di uno dei porti più attrezzati d'Abruzzo. Una splendida vista panoramica della città è offerta dalla Passeggiata Orientale, dalla quale è possibile raggiungere il Castello Aragonese, la Cattedrale di San Tommaso e Palazzo Farnese, costruito per divenire la residenza estiva di Margherita d'Austria e oggi sede della Pinacoteca Cascella nonché del Museo Civico. Proprio nei pressi del Castello è situato l'affascinante Palazzo Corvo, del XV secolo, prestigiosa sede del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo e dell'Istituto Musicale Tostiano. L'entroterra, invece, racchiude un bacino agricolo di grande importanza, cui si affianca il nucleo artigianale e industriale.

L'Abruzzo a tinte rosa: degustazioni, pizze d'autore e specialità marinare

Da venerdì 5 a domenica 7 luglio 2019, dalle ore 19:00 alle 24:00 | Palazzo Corvo, Ortona

Il **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, propone nella suggestiva sede dell'Enoteca regionale d'Abruzzo, a Palazzo Corvo (Corso Matteotti, 2, di fronte al Castello aragonese) e nell'adiacente Largo Ricciardi tre serate a tinte rosa, con degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali, in particolare del **Cerasuolo d'Abruzzo**. Eclettico e versatile, fresco e fruttato, elegante e longevo, questo vino è ottenuto con la vinificazione di sole uve montepulciano e sarà proposto in abbinamento con la pizza e le specialità marinare. Protagoniste le pizze d'autore di **Francesco Pace**, che a Orsogna, borgo della provincia di Chieti, gestisce la pizzeria FràGranze, dove combina impasti semplici a base di sola farina 0 e grano autoctono Solina, acqua ed extravergine, ben alveolati e molto digeribili,

insieme con ingredienti saporiti, frutto di una ricerca attenta sulle materie locali e non solo. In compagnia ci saranno le preparazioni gastronomiche a base di pescato locale di **Ivan Paciocco**, titolare del ristorante Vico Bonelli di Ortona, che abbina sapientemente piatti della tradizione marinara abruzzese a ricette del tutto originali. Il tutto condito dalla musica dal vivo e da una scenografia d'eccezione. Insomma un weekend tutto da vivere e da assaporare.

Per info e prenotazioni: **Enoteca Regionale d'Abruzzo**
Tel. 085 9064024 - 391 3803033 | enoteca.reg.abruzzo@gmail.com

Degustazioni guidate: La sottile linea rosa

Venerdì 5 luglio ore 19:00 | Palazzo Corvo, Ortona

La produzione di vini rosati in Abruzzo è una tradizione storica, tanto da maritare anche la nascita dell'unica Doc italiana specifica per la tipologia, quella del Cerasuolo d'Abruzzo. Una tradizione che i produttori hanno imparato ad interpretare secondo stili e modalità differenti. Per l'occasione ne potrete degustare alcune espressioni raccontate dal giornalista Alessandro Brizi.

Degustazioni guidate: L'anima bianchista abruzzese

Sabato 6 luglio ore 19:00 | Palazzo Corvo, Ortona

L'Abruzzo è da sempre conosciuta come terra di rossi, ma negli ultimi anni le varietà a bacca bianca hanno recuperato terreno, conquistando notorietà e mercato. Oltre al trebbiano, infatti, molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le uve pecorino, passerina, cococciola e montonico. In questa degustazione proverete una selezione di vini bianchi ottenuti da questi vitigni autoctoni, che hanno dato grandi risultati coniugando freschezza, eleganza e longevità.

Realizzato con i Fondi F.E.A.S.R. - PSR Abruzzo 2014/2020 sottomisura 3.2 Anno 2019

VINI D'ABRUZZO
CONSORZIO TUTELA

We Are. *d'*Abruzzo

vinidabruzzo.it

LA MAGIA DI VASTO

Vasto, l'antica Histonium, sovrasta l'ultimo tratto della costa abruzzese con il suo Golfo D'Oro, ammirabile dal suggestivo Belvedere delle Lame. Secondo la leggenda, la prima popolazione che la abitò fu costituita da tribù provenienti dalla Dalmazia. L'originario nome, Histon, venne attribuito a Vasto da Diomede, il quale arrivò sul posto alla guida degli Illiri. Verso il V secolo a.C. il sito fu occupato dai Frentani che potenziarono il primitivo approdo di Punta Penna. Le tante iscrizioni osche e i recenti rinvenimenti di anfore nel golfo di Vasto, testimoniano l'esistenza di traffici marittimi, nonché la grande importanza della città. Dopo il periodo angioino, Vasto fu assegnata ai D'Avalos, di origine spagnola, che vi trasferirono il fasto della corte iberica e innalzarono lo splendido Palazzo D'Avalos. Distrutto dai Turchi nel Cinquecento, poi ricostruito in forme rinascimentali, il palazzo è stato anche la dimora di Vittoria Colonna, moglie di Ferdinando Francesco D'Avalos e confidente ed amica di Michelangelo Buonarroti. La città, per la sua bellezza, fu chiamata Atene degli Abruzzi. La città alta conserva molte testimonianze del suo passato, resti di ville Augustee e tracce di insediamenti medievali. Nei pressi di quella che più tardi fu la Chiesa di San Pietro, si ergeva, in epoca romana, il Campidoglio. In via Adriatica furono scoperte le Terme, a dimostrazione di quanto abbondante fosse l'acqua a disposizione dei vastesi che, nelle opere idrauliche, erano dei veri maestri. Basti pensare alle due enormi cisterne ancora intatti situati al capo meridionale della Loggia Amblingh.

Brodetto &contorni

Sapori e saperi della tradizione vastese

Torna a Vasto "Brodetto e Contorni", l'iniziativa che esalta uno dei piatti identitari della costa teatina e della città marinara, il brodetto di pesce, un piatto che si confonde e si interseca con la storia della città e dei suoi abitanti. Piatto identitario, il brodetto alla vastese è parte integrante della comunità, simbolo della tradizione marinara. Perché Brodetto&Contorni? Per segnalare che attorno a questo piatto, c'è tutto un universo. C'è il mare con il suo pesce, ma c'è anche la terra con i frutti dell'orto. Ci sono pescatori e contadini, l'Adriatico e la terra ferma. Culture diverse che si incontrano e si condensano, capaci di dare vita ad un piatto straordinario. Ma i "contorni" non sono solo pomodori, olio extravergine di oliva e peperoni che pure nella preparazione del brodetto sono il degno complemento dei pesci del nostro mare, ma anche le tante attività che abbiamo pensato e costruito attorno a questo piatto. La manifestazione vuole rendere onore al brodetto e con esso all'intero territorio, senza dimenticarne le virtù ambientali. Parliamo, infatti, di un piatto "sostenibile", perché è il frutto di una pesca attenta all'ecosistema marino, che rende giustizia a tutti quei pesci negletti, con troppe spine e difficili da cucinare, che purtroppo si acquistano sempre meno.

Di seguito le tavole vastesi che aderiscono all'iniziativa proponendo dei menù "a tutto brodetto".

Ristorante Cibomatto
Via F. Crispi, 36 - Vasto
tel. 0873 370625

Hostaria al Pavone
Via Barbarotta, 15/17 - Vasto
tel. 0873.60227

Trattoria da Ferri
Località Punta Penna - Vasto
tel. 0873 310320

Trattoria La Votta di Mare
Piazza San Pietro
Ang. Via Adriatica - Vasto
tel. 0873 367478

Villa Vignola
Via Vignola, 19 - Vasto
tel. 0873 310050

LE TAVOLE DI CALA LENTA

Slow Food Lanciano ha selezionato alcuni tra i migliori ristoranti della Costa dei Trabocchi che ospiteranno pranzi e cene tematiche con menù degustazione improntati alla tradizione marinara abruzzese e di questo tratto di costa. **Le prenotazioni dovranno essere effettuate contattando direttamente i ristoranti e i trabocchi.** Le tariffe ed i prezzi indicati sono validi solo nel periodo della manifestazione, nel resto dell'anno gli interessati devono verificare i prezzi direttamente con le singole strutture.

Al Vecchio Teatro

Largo Ripetta - Ortona (CH) Tel. 085.9064495
www.alvecchioteatro.com

Siamo a pochi passi dal Teatro Tosti e dal Castello Aragonese, lungo la panoramica e suggestiva "Passeggiata orientale" di Ortona da cui si gode una splendida vista sul porto cittadino. Qui si trova il ristorante di Armando Carusi che, insieme alla sua famiglia, propone una cucina, prevalentemente di mare, ma aperta a proposte di terra con ricette tradizionali, elaborate con estro e capacità. L'attenzione ai prodotti del territorio, il legame saldo con la flotta della piccola pesca, le ricette della tradizione e un menù che varia in base al pescato, sono i punti di forza della carta del ristorante che propone anche qualche buon piatto di carne ed è attento alle esigenze dei celiaci.

Menù: Bollicine con stuzzichino di benvenuto |Tartara di scampi; Insalata di mare con verdurine; Filetti di triglie marinate; Moscardini al Montepulciano | Sagnette alle cinque farine con scorfano e ceci|, Ricciola alla griglia con vellutata di zucchine in scapece | Nevole di Ortona calde con crema all'Arzente | Bevande, Acqua, Vino: 2 calici delle cantine Ortonesi| **€ 40 euro a persona**

L'Angolino da Filippo

Via Sangritana, 1
Marina di San Vito Chietino (CH) Tel. 0872.61632
www.langolinodafilippo.com

Il mare lo vedi e lo gusti nel piatto, in questo storico indirizzo a due passi dal lungomare di San Vito Chietino. Aperto dal 1891, luogo simbolo della ristorazione abruzzese legato al mito del fondatore Filippo De Sanctis, noto anche oltre i confini regionali per il suo brodetto, l'Angolino si è trasformato da trattoria di pesce a ristorante gourmet. La guida oggi è nelle mani di Carlo De Sanctis, uomo appassionato che ha saputo proporre tocchi nuovi per una cucina di territorio magistralmente raccontata dai piatti preparati dallo chef Morris Fortunati.

Menù: Insalata di mare su crema di basilico | Fiori di zucca ripieno di ragù di crostacei e ricotta | Linguine al ragù di pesce | Polipo scottato aglio nero fermentato e rucola fritta | Dolce | Acqua | Vino in abbinamento Cantina Frentana **€ 50 a persona**

Ristorante Essenza

Largo Olivieri, 3 – San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.61213 - www.essenzacucinadimare.it

Piatti studiati con rigore e una cucina raffinata. La proposta alla tavola di Essenza affonda le radici nella tradizione gastronomica locale, interpretata con mano delicata e moderna, a sottolineare il legame fra la cucina e il mare. Un legame nato dall'eredità custodita in un cognome che a San Vito Chietino Marina, ha fatto la storia della ristorazione. Un legame tramandato dal nonno, al padre ed, oggi, al figlio. Filippo De Sanctis, dinamico erede di una storica famiglia di ristoratori, come il nonno di cui porta il nome, gestisce questo ristorante, negli stessi locali occupati dalla prima trattoria di pesce aperta dall'antenato proprio a San Vito Marina.

Menù: Polpocchio (Polpo a bassa temperatura con la sua maionese e fagioli dall'occhio pres. Slow Food) | TRIGLIA ZEN (Triglia al panko, insalata allo zenzero) | RISOTTO 2.0 (Riso acquerello con Gamberi e Carciofi di cupello in due consistenze) | MILLEFOGLIE DI SFOJE (Pescatrice ripiena di Scampi con crema di Melanzane e menta) | MARTINISÙ Tiramisù in coppa Martini | **€45 a persona (bevande escluse)**

La Scialuppa

le tavole
DI CALA LENTA

Via Sangritana, 19
Marina di San Vito Chietino (CH) Tel. 0872.619048
www.ristorantelascialuppa.com

Appartenenti ad una storica famiglia di pescatori sanvitesi, Marco Marrone e la moglie Rosa conducono questo locale a poca distanza dalla piccola spiaggia di San Vito Marina che d'estate offre anche la possibilità di mangiare anche all'aperto. La cucina, semplice e gustosa, è legata alla tradizione dei piatti classici dei pescatori e propone il meglio del pescato del giorno. In carta c'è il meglio del pescato del giorno, sempre fresco e selezionato con cura anche grazie al lavoro delle piccole imbarcazioni di famiglia, ormeggiate nel vicino porto di Ortona.

Menù: Tartare di gamberi gin e lampone disidratato | Tartelletta con prosciutto di tonno | Totani ripieni | Vermicelli cav. Cocco con orata salicornia bottarga di muggine e sale nero di cipro | Merluzzo cacio e uova (polpette) | Semifreddo al pistacchio **€ 45 a persona (bevande escluse)**

Da Matti Street Food

le tavole
DI CALA LENTA

Via Amerigo Vespucci 9
Marina di San Vito Chietino (CH)
Tel. 379.1802668

Esperienze all'estero e grande entusiasmo per Federica Primofiore ed Andrea Ottaviano che, rientrati in Italia dopo 9 anni di lavoro a Londra, in note strutture come Annabel's Mayfair Club e Stafford Hotel, decidono di mettere in pratica talento e conoscenze professionali gestendo direttamente un loro locale. Nasce così Da Matti Street Food. Una proposta semplice, giovane e moderna che si ispira alla cucina tradizionale regionale. Ricca la carrellata di panini farciti (la classica stozza abruzzese, quello che un tempo era lo spuntino dei contadini in campagna) e rivisitati, dall'impasto, alle materie prime, selezionate e di stagione. Tutto preparato come una volta. Avvolto nella carta e sistemato nel cestino, il panino è pronto per essere consumato passeggiando o comodamente seduti nel magico giardino attiguo alla struttura.

Menù: Nei giorni di Cala Lenta potrete scegliere tra: DA MATTI: panino al nero di seppia con polpo, stracciata, bacon, insalata e relish di pomodoro **€10** | FISH BURGER: panino rosso alla barbabietola con burger di persico, rucola, mozzarella affumicata, salsa al curry **€ 10** | MILLECOLOR: panino alla curcuma con salmone marinato, purea di avocado, lime **€ 10**

Sottosale Osteria di Mare

Via Cristoforo Colombo, 78
Tel. 0872 61417
www.sottosaleosteriadimare.it

Un'elegante ed informale osteria a ridosso della spiaggia di Rocco Mancini, ricavata nei locali che ospitavano l'omonimo frantoio. Tra sala e cucina, l'estro e il savoir faire di Patrizia ed Antonio De Sanctis, storici esponenti della ristorazione locale e coppia nella vita e nel lavoro, che propongono una cucina marinara, genuina, generosa ed attenta alla stagionalità, ben ancorata alla tradizione gastronomica locale.

Menù: Degustazione di Antipasti di Mare | Sagnette Ceci e Frutti di Mare con peperone dolce secco di Altino o Tacconcino alla Filippo | Frittura di Razza e Alici con Cipolla Rossa o Pescatrice con Patate e Olive Nere | **€ 35 a persona (bevande escluse)**

Caldora Punta Vallevò

S.S. 16 Adriatica Nord – Località Vallevò
Rocca San Giovanni Tel 0872.609185

www.puntavallevocaldora.it

Ambiente elegante, arredi di design, cura dell'ospite, tutto con volto estremamente familiare e rassicurante. Tra sala e cucina, sono i gemelli Marco e Luca Caldora l'anima del ristorante: il primo, diplomatosi allo storico istituto alberghiero di Villa Santa Maria guida la brigata ai fuochi, l'altro gestisce con sicurezza la sala. A tavola arriva il pescato del giorno, proposto con insieme ai migliori prodotti della terra, a testimonianza di un territorio che vede convivere orti e scogli. Tutto degustato vista mare.

Menù: Polpo a bassa temperatura con broccoletti e cipolla marinata; Calamaro all'acqua sua; Parmigiana al sugo di seppia | Linguine con scampi, asparagi e pomodorini | Ombrina in insalata di pomodorimi alla mediterranea | Sorbetto | **€ 35 a persona (bevande escluse)**

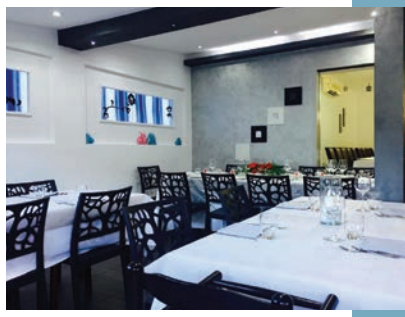
Ristorante Mare Blu

Viale Costa Verde, 70
Torino di Sangro (CH)
Tel. 0873.915135

Sul lungomare Costa Verde di Torino di Sangro, un locale informale ed accogliente che propone una cucina semplice ma attenta alla tradizione marinara locale. Punto fermo il pescato locale, portato in tavola con pochi fronzoli. Tappa sicura per gli amanti di una cucina di mare autentica, basata su ricette tradizionali. In questo locale, che festeggia i quarant'anni di attività, sarà possibile pranzare direttamente in spiaggia.

Menù: Alici Marinate con Pomodorino pachino, prezzemolo e olio EVO; Zuppetta di Moscardino bianco in salsa di pomodoro al profumo di Rosmarino; Cozze e Panocchie gratinate alle erbe aromatiche | Gnocchetto di Patate Abruzzesi alle Mazzancolle, Gamberi rosa e Zafferano | Frittura di Paranza dell'Adriatico con insalata mista | Sorbetto al limone o Sorbetto al San Pasquale | Calice di Pecorino spumantizzato Cantina San Giacomo di benvenuto | **€ 38 a persona compresi pane e coperto.**

A un passo dal mare



via Vittorio Bachelet 130
Casalbordino (CH)
Tel. 0873 918029

Un locale accogliente a due passi dal mare, sul lungomare al lido di Casalbordino. La gestione familiare e l'attenzione al cliente, sostengono il passo di una proposta gastronomica semplice ma non banale. In tavola arrivano piatti classici della cucina di mare e ricette della tradizione rivierasca abruzzese.

Menù: Insalata di mare, Seppie e funghi arrosto, Cozze ripiene, Calamaro ripieno con piselli | Chitarrina fatta in casa allo scoglio | Frittura di paranza con contorno di insalata | Barattolino di tiramisù | In abbinamento Trebbiano e Cerasuolo cadetto Podere Castorani | **€ 38 a persona**

Ristorante Marina

via Pigafetta, 21 (SS-16, piazzale AGIP)
Marina di San Salvo (CH)
Tel. 0873.803142
www.ristorantemarina.it

Offerta gastronomica classica e convincente, attenta alla qualità e alla freschezza della materia prima in un luogo familiare ed accogliente. In questo ristorante gestito dalla famiglia Raspa, il pescato del giorno, approvvigionato quotidianamente e manipolato con attenzione, è il re della tavola. Ne risultano piatti dal gusto autentico che esaltano la bontà del pescato locale.

Menù: Tagliata di seppia con cipolla dorata; Alici di lampara scottate al pomodorino | Fusilli al ferro con ricciola e olive | Trittico di pescato all'Acqua Marina | Sorbetto agrumato | Acqua | Vini del territorio: Azienda Agricola La Selvotta | **€ 35 a persona**

Trabocco Punta Tufano

S.S. 16 Adriatica – Località Vallevò
Rocca San Giovanni (CH)
Tel. 333.4436831
www.traboccopuntatufano.it

Rinaldo Verì è l'anima di questo trabocco adiacente al porticciolo di Rocca San Giovanni. Accanto all'attività di ristorazione, infatti, produce confetture e oli agrumati con i caratteristici agrumi della Costa dei Trabocchi. Inoltre, la struttura dispone di un'aula di documentazione, ospita visite guidate e attività didattiche anche per scolaresche e organizza escursioni locali.

Il trabocco è aperto per visite e degustazioni. Per informazioni e prenotazioni chiamare direttamente il numero 333.4436831.

Trabocco Sasso della Cajana

S.S. 16 Adriatica Loc. Vallevò
Rocca San Giovanni (Ch)
Tel. 347.9135043
www.sassodellacajana.com

Prende il nome da uno scoglio situato nelle vicinanze, questo trabocco che è solitamente luogo di riposo dei gabbiani (cajane in dialetto abruzzese). Anticamente utilizzato dai pescatori, il trabocco è stato ristrutturato nel 2005 dalla famiglia Verì, trasformandolo in un ristorante e un'attrattiva per i turisti con un menù a base di pesce fresco preparato minuziosamente da Marino e dalla sua famiglia.

Menù: Antipasti, Alici marinate al profumo di arance, crostino si sarde in olio d'oliva, insalatina di polipo verace agli agrumi, seppie e piselli, cozze ripiene, cozze e vongole alla pescatora | Chitarra allo scoglio "della cajana" | Frittura del traboccante | Dessert | Sorbetto al limone della costa dei trabocchi | Cellipieni, Caffè, Amari | **€ 40 a persona (bevande incluse)**

Trabocco Punta Punciosa

S.S. Adriatica
Rocca San Giovanni (CH)
tel. 320.2325052

La conoscenza di Loris Di Tommaso, con una ventennale esperienza nel settore ittico, e la sapienza culinaria di Monica Gnagnarella, entrambi con la passione per la cucina, in particolare quella marinara, hanno creato la giusta alchimia nella gestione di questo trabocco in uno degli scorci più suggestivi di questa parte di Costa teatina.

Menù: Brindisi di benvenuto accompagnato da bruschetta con alici marinate | Antipasti freddi: Carpaccio di spada con cipolla rossa croccante, Capesanta lardellata su letto di sedano, Insalatina di polpo con noci e mele verdi, Triglia marinata con gel agli agrumi della Costa dei Trabocchi, Gambero rosso su gel al melone | Antipasti caldi: pizzetta fritta con cozze sgusciate al profumo di timo e maggiorana, Tonno rosso alla pizzaiola, Scampi aglio e olio sfumati al vino bianco | Anelli ai frutti di mare con crema al basilico | Filetto di orata cotta a bassa temperatura accompagnata con salmoriglio e misticanza di campo | Fritto misto di paranza | Dolci tipici amari e caffè | **€ 50 a persona (vini esclusi)**

Slow Food®
Lanciano

DIFENDIAMO IL BUONO DI UN TERRITORIO

La Condotta Slow Food Lanciano è un'Associazione senza scopo di lucro, democratica, di promozione sociale, di formazione della persona e culturale, su base volontaria, che opera secondo i principi del buono pulito e giusto, in particolare nel campo dell'alimentazione, per la difesa dei diritti primari, dell'ambiente e dei beni comuni ponendo la centralità del cibo quale elemento imprescindibile di sviluppo equo e sostenibile, affinché tutti possano trarre piacere dal cibo. E' costituita ai sensi dello Statuto Nazionale di Slow Food Italia, quale livello organizzativo territoriale ed è attiva da aprile 1999. Nel 2004 ha ideato e promosso CALA LENTA, giunta quest'anno alla decima edizione.

Tra le altre attività promosse da Slow Food Lanciano, segnaliamo la rassegna cinematografica RETROGUSTO che dal 2010, attraverso le proiezioni di film e documentari, affronta quella crescente complessità di aspetti legati all'alimentazione, alla gastronomia e all'ambiente, su cui Slow Food riflette da sempre.

Organigramma:

Fiduciario: Davide Ammirati Segretario: Silvana Pasquini

Componenti: Berardino Abbonizio, Mauro Caldi, Daria De Laurentiis, Cecilia Natarella, Anthony Pindo, Tania Polsoni, Bruno Scaglione, Michele Scutti

PERCORSI
DISCOVER ABRUZZO WINE

L'Abruzzo del Vino e della Cultura.

Immergiti in questa avventura alla scoperta delle meraviglie d'Abruzzo: forte e gentile, terra del buon vino e dalle antiche tradizioni. Percorsi ti condurra attraverso un viaggio all'insegna dei paesaggi e della cultura, alla scoperta dei borghi più belli e della natura incontaminata, caratteristici degli incantevoli luoghi della nostra regione.

discoverabruzzo.wine

SCARICA ORA

Download on the App Store
Google play

Developed By
circle.

Realizzato con i Fondi F.E.A.S.R. - PSR Abruzzo 2014/2020 sottomisura 3.2 Anno 2019

ABRUZZO WINE FOOD
BEVI RESPONSABILE

Cala Lenta

PROFUMI E SAPORI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

Con la compartecipazione di:

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Chieti Pescara

Con il contributo di:

Costa dei Trabocchi
Fisheries Local Action Group

MAIELLA VERDE

VINI D'ABRUZZO
CONSORZIO TUTELA

Comune di
San Vito Chietino

Partner:

BPER: Banca

Costa dei Trabocchi GAL

Istituto alberghiero
G. Marchitelli

Slow Food®
Lanciano

Corso Roma, 53 - 66034 Lanciano (CH)
infoline: tel. 338 2680783