

Torna CALA LENTA, dal 2 al 4 giugno, profumi e sapori della Costa dei Trabocchi

26 maggio 2017

Promuovere e raccontare attraverso esperienze uniche le meraviglie paesaggistiche della Costa dei Trabocchi e, allo stesso tempo, valorizzare le specie ittiche dell'Adriatico con particolare attenzione al pesce azzurro e alla piccola pesca, quale esempio di sviluppo sostenibile e rispettoso dell'ambiente.

È questa la sfida della nona edizione di "Cala Lenta", il grande evento itinerante, organizzato da Slow Food Lanciano con la partecipazione della Camera di Commercio di Chieti, il contributo della DMC Sangro Aventino, nell'ambito di Open Day Summer progetto della Regione Abruzzo e il sostegno in qualità di sponsor Pastificio Cocco e Banca Popolare dell'Emilia Romagna, che tornerà ad animare la costa teatina da venerdì 2 a domenica 4 giugno 2017.

Anche quest'anno, il progetto, avviato nel 2004, dai dirigenti abruzzesi dell'associazione fondata da Carlo Petrini, si pone l'obiettivo di portare all'attenzione del grande pubblico le problematiche legate alla salvaguardia del mare e dello straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina, attraverso un programma ricco ed articolato.

Incontri, convegni, laboratori, itinerari e mercato del gusto e ancora "la casa delle parole", spazio dedicato alla lettura con la presentazioni di pubblicazioni a tema (dagli itinerari ambientali sulla costa dei trabocchi, alle ricette del territorio a saggi sull'alimentazione, fino a racconti e romanzi). Tutto per raccontare il territorio abruzzese, scoprendone la ricchezza culturale e le bellezze paesaggistiche.

Le attività sono pianificate sui principali centri del litorale teatino, da Ortona fino a Vasto. Tanti anche i ristoranti di mare che hanno voluto aderire alla manifestazione proponendo nei tre giorni un menu a tema. Proprio alcuni di questi ristoratori nelle settimane che precedono Cala Lenta proporranno interessanti ed originali show cooking all'interno di alcuni ipermercati e super store del Gruppo Conad Adriatico per promuovere la manifestazione e l'enogastronomia della Costa dei Trabocchi.

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

"Da un'intuizione del 2004, torna Cala Lenta, oggi alla nona edizione, un viaggio non solo attraverso la cultura gastronomica abruzzese ma uno strumento per raccontare storie, talenti e territorio di una Regione, l'Abruzzo che ha ancora tutto da scoprire – ha dichiarato il Segretario regionale di Slow Food Abruzzo, Raffaele Cavallo - Siamo partiti dai Trabocchi proverbiale, storica e letteraria macchina da pesca, fonte di sostentamento per la micro economia di questi luoghi, fino agli anni '60, oggi strumenti ideali per ripensare e rileggere in chiave moderna lo sviluppo sostenibile di questo tratto di costa Adriatica. L'invito - ha aggiunto Raffaele Cavallo – è a prendere parte a questa manifestazione dal programma articolato e davvero per tutti, che ad ogni edizione registra un numero di presenze in crescita, soprattutto di turisti che arrivano fuori Regione".

Da nord a sud, ecco alcune delle proposte in programma.

A Ortona, nella suggestiva sede dell'Enoteca Regionale, il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo proporrà tre serate di degustazione alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali in abbinamento con preparazione street food a base di pesce proposti dai ristoratori del territorio (2-3-4 giugno dalle ore 19).

A San Vito Chietino (c.da Quercia dei Corvi) presso scuola di cucina ReD, in programma 6 corsi di cucina con i ristoranti della costa per riconoscere e preparare il pesce (2-3-4 giugno, ore 10.30 e ore 17.00, due al giorno, 20 euro cadauno. Pacchetto completo 100 euro. Info 0872 633424).

A Fossacesia sarà possibile visitare aziende agroalimentari, mentre a Vasto torna l'iniziativa Brodetto e Contorni.

Ma come nelle edizioni precedenti, sarà l'antico borgo di San Vito Chietino cuore della manifestazione che ospiterà, come di consueto, il Mercato del Gusto dove, ogni sera, dalle ore 19,00 alle ore 24,00, saranno presenti gli artigiani che rappresentano l'eccellenza agroalimentare del litorale teatino e del territorio collinare retrostante e che si contraddistinguono per la ricerca della qualità: dai vini all'olio, dai formaggi della tradizione agropastorale agli agrumi, dai salumi della Maiella alla tradizione pastaia di Fara San Martino, dagli ortaggi sott'olio agli oli agrumati della Frentania, fino alle specialità dolciarie come il bocconotto frentano e i celli pieni di San Vito. Sarà anche l'occasione per scoprire i cibi di strada abruzzesi e gustare sapori che riportano alle gioiose feste di piazza.

Sempre all'interno del borgo teatino, si terranno i Laboratori del Gusto, le degustazioni guidate su tematiche relative ai prodotti ittici del medio Adriatico curati da Ermanno Di Paolo, docente dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria e gli Itinerari del Gusto dedicati alle migliori produzioni agroalimentari della provincia di Chieti, come salumi, olio e formaggi, a cura della Scuola del Gusto Abruzzo. Ancora a San Vito incontri, presentazione di volumi e tavole rotonde nella Casa delle Parole.

"L'Abruzzo, oggi più di ieri, è una Regione che vanta splendidi paesaggi montani, rurali e, soprattutto costieri con chilometri di litorale ricchi di scenari diversi. Nella provincia di Chieti – ha spiegato il presidente della Camera di Commercio di Chieti Roberto Di Vincenzo - per quasi 65 km da Ortona a Vasto, possiamo ammirare la bellezza unica ed inimitabile della Costa dei Trabocchi. La manifestazione Cala Lenta, edizione dopo edizione rappresenta un volano per lo sviluppo di pesca, agricoltura e turismo, ma anche un modo per raccontare un territorio straordinario e ancora poco conosciuto attraverso le migliori produzioni agroalimentari che l'Abruzzo è in grado di esprimere".

Info sul programma www.calalenta.com