

Torna Cala Lenta, dal 5 al 7 luglio 2013

11 giugno 2013

Da venerdì 5 a domenica 7 luglio 2013 torna CALA LENTA tre giorni tra profumi e sapori della Costa dei Trabocchi (scarica il programma completo)

Valorizzare le specie ittiche dell'Adriatico con particolare attenzione al pesce azzurro e la piccola pesca, quale esempio di sviluppo sostenibile e rispettoso dell'ambiente, promuovendo le meraviglie paesaggistiche della Costa dei Trabocchi. È questa la sfida della settima edizione di "Cala Lenta", il grande evento itinerante, organizzato da Slow Food Abruzzo con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura e Pesca della Regione Abruzzo, Camera di Commercio di Chieti, Banca Popolare dell'Emilia Romagna & BIs, Comuni di San Vito Chietino e Pastificio Cocco e con il patrocinio di Provincia di Chieti e Slow Food Italia, che tornerà ad animare la costa teatina da venerdì 5 a domenica 7 luglio 2013. Anche quest'anno, il progetto, avviato nel 2004, 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 e mercato del gusto, show cooking con alcuni tra i migliori chef della cucina regionale e ancora la rassegna "un mare di parole", nuovo 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). Tutto per raccontare il territorio abruzzese scoprendone la ricchezza culturale e le bellezze paesaggistiche.

Protagonisti principali di Cala Lenta saranno 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.

Cuore della Costa dei Trabocchi, sarà l'antico borgo di San Vito Chietino 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 le nevole di Ortona. Sarà anche l'occasione per riscoprire i classici cibi di strada abruzzesi, serviti nei tipici "cartocci", e per gustare sapori che riportano alle gioiose feste di piazza.

Sempre all'interno del borgo teatino, il Teatro Due Pini sarà l'affascinante cornice per il Teatro del Gusto in cui ogni sera chef affermati e nuove leve della ristorazione abruzzese si esibiranno ai fornelli preparando in diretta i loro piatti-simbolo ma anche cimentandosi con ricette della cucina marinara. Tra le presenze dell'edizione 2013, lo chef-docente Davide Mazza e i giovani aspiranti cuochi della Niko Romito Formazione, la scuola di alta formazione gastronomica, la prima del centro sud Italia, ideata e diretta dallo chef due stelle Michelin del Ristorante Reale di Castel di Sangro Niko Romito, ma anche lo chef Marcello Spadone del Ristorante, una stella Michelin di Civitella Casanova, La Bandiera, con suo figlio, Mattia, giovane promessa della ristorazione abruzzese e ancora Ermanno Di Paolo, chef e docente nello storico istituto "Marchitelli" di Villa Santa Maria.

Ma non solo, perchè il teatro ospiterà ogni sera anche proiezioni e dibattiti come quello sulla "centralità del cibo" in cui ci si domanderà come sia possibile, a partire dal cibo, occuparsi di ambiente, salute, giustizia ed economia, in una visione di sostenibilità. A discuterne Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia, Cinzia Scaffidi, Direttrice Centro Studi di Slow Food Italia, Antonio Lucisano, Direttore Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP e Marina Cvetic, Produttrice di vino

Non mancheranno i Laboratori del Gusto, le degustazioni guidate su tematiche relative ai prodotti ittici del medio Adriatico e alle tecniche di preparazione di alcune ricette, presentati da cuochi e giornalisti, così come le cene sui trabocchi e la cena d'autore che aprirà la kermesse gastronomica giovedì 7 luglio. A preparare i piatti per l'anteprima di Cala Lenta, in una cena a quattro mani, gli chef emergenti, entrambi celebrati dalla guida Michelin con una stella, Nicola

Fossaceca, del ristorante Al Metrò di San Salvo Marina e William Zonfa, del ristorante Magione Papale dell'Aquila.

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

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

Organizzazione:

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

Ufficio Stampa:

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

Francesca Piccioli tel. 347.9556952 – francesca.piccioli@alice.it Infoweb:

www.calalenta.com