

A Pineto il 2 e il 3 agosto arriva Infiamma Protagoniste indiscusse della kermesse le patate abruzzesi con grandi chef, degustazioni e tanta musica

A Pineto il 2 e il 3 agosto arriva Infiamma

Protagoniste indiscusse della kermesse le patate abruzzesi con grandi chef, degustazioni e tanta musica

I migliori chef della regione, le eccellenze agroalimentari, i vini e le birre artigianali, i minicorsi di degustazione e la musica: sono questi gli ingredienti di Infiamma, la manifestazione in programma **venerdì 2 e sabato 3 agosto a Pineto, in piazza Giardino delle Ninfee, dalle ore 19,30 alle 24,00.**

Ideata dall'omonima associazione, in collaborazione con il Consiglio regionale d'Abruzzo, il Comune di Pineto, la Carichieti e sponsor privati, Infiamma nasce con l'obiettivo di valorizzare il paniere agroalimentare abruzzese attraverso la grande ristorazione della nostra regione. Due giorni per raccontare le peculiarità di un territorio unico, che si sviluppa tra l'Appennino e il mare Adriatico, e per conoscere le sue produzioni, le tradizioni e le innovazioni con interlocutori speciali. Insomma, quello di Infiamma sarà un viaggio di conoscenza attraverso storie di contadini, vignaioli, artigiani del gusto e ristoratori. **"Protagoniste indiscusse di questa prima edizione saranno le patate abruzzesi - spiega in merito Marzia Aquilio, presidente dell'associazione Infiamma -, simbolo di quella biodiversità di cui è ricca la nostra regione: da quella del Fucino alla patata di Pizzoferrato per finire con quella turchesa.** Per l'occasione Infiamma porterà in piazza alcuni dei migliori chef della regione: nella suggestiva cornice della nuova piazza Giardino delle Ninfee, si alterneranno sul palco infatti chef affermati e nuove leve della ristorazione abruzzese che si cimenteranno ai fornelli per raccontare la loro cucina".

Per la prima edizione ci saranno **gli stellati Peppino Tinari del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele e William Zonfa del ristorante La Magione Papale dell'Aquila, Marzia Buzzanca della pizzeria gourmet Percorsi di Gusto dell'Aquila, Claudio Di Remigio del ristorante La Conchiglia D'Oro di Pineto e il maestro pasticciere Fabrizio Camplone di Pescara.**

Sarà anche l'occasione per gustare le ricette a base di patate d'Abruzzo e non solo, proposte dagli chef dell'**Associazione Provinciale Cuochi di Pescara**, all'interno dell'Osteria Infiamma. Ma non finisce qui. Grande cucina, ma anche grandi vini con la presenza di alcune delle più note cantine del territorio. Non mancheranno inoltre le birre artigianali.

Ed ancora le migliori tradizioni gastronomiche regionali: dagli extravergine dop ai formaggi della tradizione agropastorale, dai salumi artigianali agli ortaggi sott'olio, dal tartufo fino alle specialità dolciarie.

Uno **spazio speciale sarà riservato anche ai bambini** che avranno modo di scoprire e di imparare i segreti della sana alimentazione dilettandosi con minicorsi di cucina, guidati dalla chef Francesca D'Orazio.

In programma, inoltre, momenti di approfondimento, degustazioni guidate di olio con l'esperto Marino Giorgetti e la musica che accompagnerà le due serate.