

LE VENTRICINE DEL VASTESE INCONTRANO I VINI DEL TERRITORIO CONVEGNO IN PROGRAMMA IL 28 MAGGIO A SAN SALVO

SAN SALVO. Si terrà Giovedì 28 Maggio presso il ristorante il Panfilo a San Salvo Marina, dalle ore 18 in poi, il convegno “Le ventricine del vastese incontrano i vini del territorio”, organizzato dall’Associazione Italiana Sommelier (AIS) attraverso la delegazione Vasto-Val di Sangro, in collaborazione con il GAL Maiella Verde e la consulenza tecnica di Michele Piccirilli.

L’obiettivo del convegno è quello di stimolare l’incontro tra il mondo della ventricina e quello del vino e, comunque, tra le diverse eccellenze del nostro territorio, attraverso un processo di aggiornamento tecnico (cibo-vino) indirizzato agli operatori della ristorazione e del turismo, agli addetti alla comunicazione e a tutti gli appassionati di enogastronomia.

“La delegazione AIS Vasto-Val di Sangro – spiega la responsabile sommelier Angela Di Lello – promuove la formazione continua dei propri iscritti e degli appassionati di enogastronomia in generale e, per l’occasione, crediamo nei molti punti in comune tra la ventricina e i vini del territorio.

“La crescita della capacità attrattiva dei nostri territori – aggiunge Carlo Ricci (Maiella Verde-Scuola del Gusto Abruzzo) – passa obbligatoriamente attraverso un “salto di qualità” nella capacità di comunicarne l’identità culturale, in particolare quella enogastronomica. Gli attori della ristorazione e della ricettività sono i più importanti narratori di questo racconto bellissimo ed è con questo spirito che la Scuola del Gusto Abruzzo promuove iniziative come questa”.

La conoscenza della storia, delle tradizioni, delle tecniche e delle tecnologie di produzione e di stagionatura della ventricina, sono prerequisiti fondamentali per dare consistenza e ripetibilità alla fase della degustazione della ventricina, un momento che abbiamo inserito in agenda e speriamo venga apprezzato dai partecipanti al convegno

Conosciamo espressioni tipiche della gastronomia tradizionale regionale, per esempio “Zampone e Lambrusco”, “Costata alla fiorentina e Chianti”, “Purceddu e Cannonau”, “Cassata e moscato di Pantelleria”, “Olive ascolane e Falerio”, “Ventricina e vino cotto” oppure “Ventricina e Montepulciano d’Abruzzo” oppure “ventricina e vino rosso”? Sarà l’intervento di Gaudenzio D’Angelo, presidente della Associazione Nazionale Sommelier della Regione Abruzzo, a dare maggiori dettagli per dirimere questo piacevole rompicapo.

A Giorgio Suriani (della Scuola del Gusto Abruzzo) il compito di tracciare le peculiarità della ventricina in fase di degustazione:

riconoscere pregi o difetti, come tagliare la ventricina? A fette o tocchi...

Moderatore ufficiale del convegno sarà il sommelier Nicola Delle Donne, promotore dell’evento.