



Cala Lenta

PROFUMI E SAPORI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

da venerdì 5 a domenica 7 luglio 2013



Slow Food®
Abruzzo

CALA LENTA
è una manifestazione ideata,
organizzata e promossa da
SLOW FOOD LANCIANO
Corso Roma, 53
66034 LANCIANO (CH)
Tel. 338.2680783
www.calalenta.com
info@calalenta.com

Fiduciario:
Silvana Pasquini

hanno collaborato:
Marcello Borrone
Cecilia Natarella
Bruno Scaglione

Organizzazione:
Davide Acerra
Raffaele Cavallo

Ufficio Stampa:
Davide Acerra
Francesca Piccioli

In copertina:
opera dell'artista Vittorio Bruni - dedicata a Cala Lenta (anno 2005)

Vittorio Bruni, artista abruzzese di fama internazionale è nato a San Vito Marina il 4 agosto del 1945, terzo figlio di Filippo Tommaso, valente maestro d'ascia e di Giovina Bucci. Dopo gli studi superiori ad Ortona, prosegue con studi artistici in Svizzera e Stati Uniti. Lascia l'Abruzzo e le sue marine per iniziare la vita artistica tra New York, dove negli anni settanta e ottanta frequenta gli stage di Keith Haring e Andy Warhol, e la Svizzera. La sua formazione creativa si sviluppa in questi diversi contesti e trova fondamentale stimolo nell'incontro con il genio di Charlie Chaplin. Insignito di numerosi premi internazionali, ha esposto in importanti gallerie e musei in Francia, Germania, Israele, Italia, Stati Uniti e Svizzera.

Benvenuti a Cala Lenta settimo viaggio

di Raffaele Cavallo, Presidente Slow Food Abruzzo e Molise
e Silvana Pasquini, Fiduciaria Slow Food Lanciano

Tre giorni per raccontare il mare, la sua straordinaria biodiversità, le sue storie e le infinite declinazioni di un territorio, quello della Costa dei Trabocchi che, ancora una volta, in questo settimo viaggio slow, ci regalerà sorprese e suggestioni.

Torna Cala Lenta, la manifestazione itinerante dedicata alla cultura marinara abruzzese e alla scoperta delle bellezze paesaggistiche della costa dei Trabocchi, un evento organizzato da Slow Food Lanciano con il contributo di Assessorato regionale alle Politiche agricole e della Pesca, Camera di Commercio di Chieti e Comune di San Vito Chietino, in programma da venerdì 5 a domenica 7 luglio 2013.

Pescatori e contadini, trabocchianti e artigiani del gusto e ancora ristoratori, vignaioli, produttori dell'agroalimentare: anche quest'anno la squadra di Cala Lenta tornerà a parlare di territorio e della sua tutela, attraverso le mille declinazioni del gusto.

In questi giorni racconteremo l'ideale intreccio di acqua e terra, di mare e montagna, di tradizioni e innovazioni con interlocutori speciali ed amici di sempre.

E i trabocchi, tradizionali e straordinarie costruzioni da pesca da sempre capaci di resistere al mare, che sfruttano elementari tecniche di incastri e contrappesi, oggi volano turistico di grande interesse, che ospiteranno magiche cene sull'acqua, saranno uno strumento privilegiato per rileggere in chiave moderna ed ecosostenibile l'intero territorio, partendo dalla valorizzazione della piccola pesca, fino ad arrivare alla promozione delle meraviglie paesaggistiche della Costa dei Trabocchi.

A Cala Lenta parleremo delle problematiche legate alla salvaguardia del mare e dello straordinario patrimonio natural-gastronomico della costa teatina attraverso un articolato programma con incontri, dibattiti, presentazione di libri, laboratori e mercato del gusto e teatri della cucina con chef affermati e nuove leve della ristorazione regionale, che riveleranno, sotto molteplici punti di vista, il territorio abruzzese e la sua ricchezza culturale ed ambientale.

Un ideale filo conduttore congiungerà tutte le iniziative in programma che, dal centro storico di San Vito Chietino, saranno declinate e moltiplicate in molti paesi e cittadine della costa dei trabocchi.

Cala Lenta è cultura, è storia, è racconto di un territorio, è progetto di sviluppo integrato: come il gesto antico del trabocchante che rilascia lentamente le cime per scendere le reti in mare, compiendo uno dei più antichi rituali della pesca sostenibile locale.

Perché abbiamo il dovere di raccontare che c'è un modo diverso, rispettoso e responsabile, di servirsi del mare per pescare, per mangiare, per vendere e per comprare.

Sfogliate con noi le pagine che seguono e partecipate alle tante iniziative proposte.

Cultura, storia, microeconomie, territorio, vi aspettano per ragionare sulla necessità di uno sviluppo sostenibile ed integrato. Per fare i conti con il futuro che verrà, senza dimenticare ciò che questi luoghi sono stati e hanno rappresentato.

Vi aspettiamo!
Buon viaggio slow

Un angolo d'Abruzzo... buono, pulito e giusto

di Mauro Febbo

Assessore alle Politiche Agricole
e della Pesca Regione Abruzzo

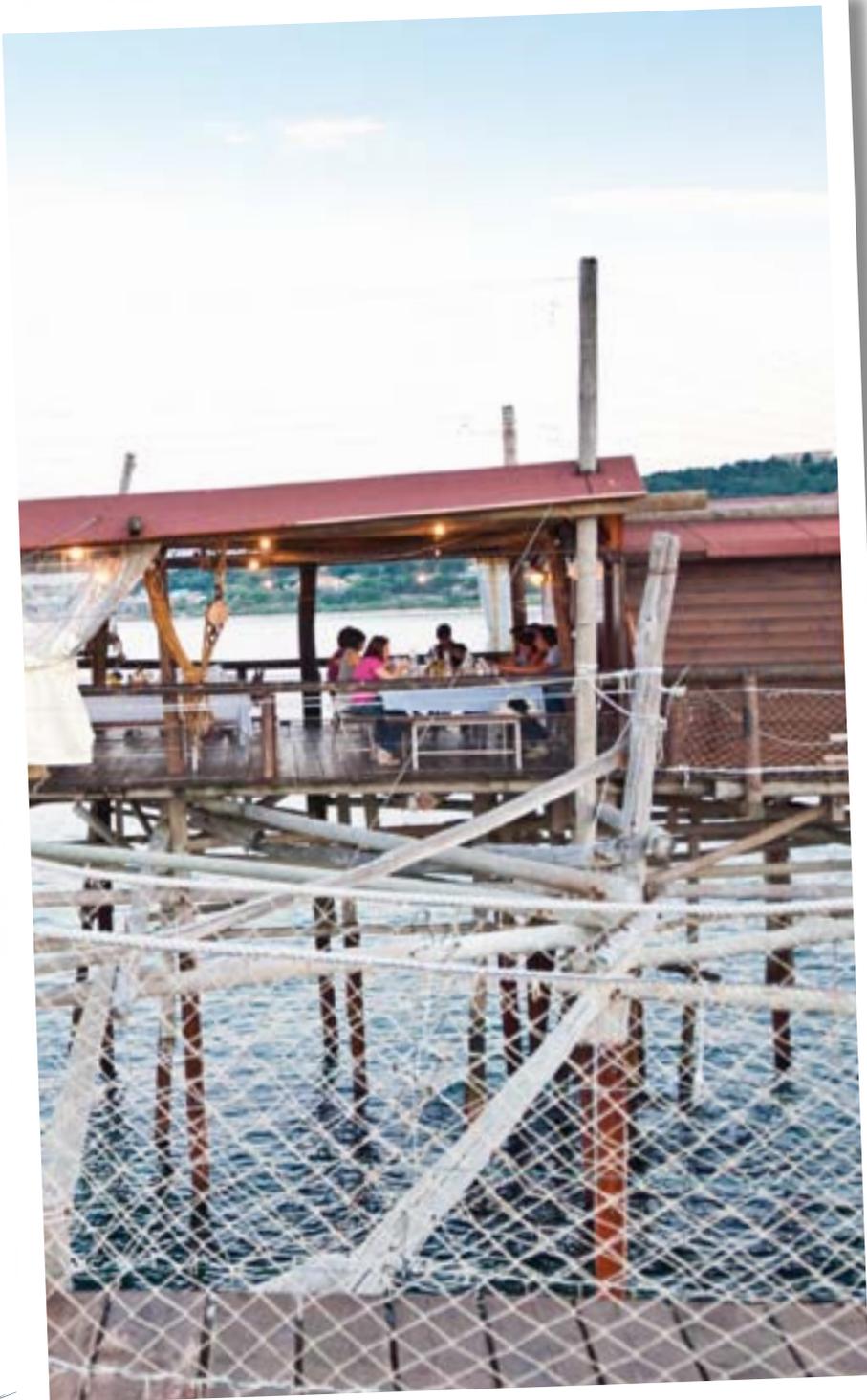
L'Abruzzo, oggi più di ieri, è una Regione che vanta splendidi paesaggi montani, rurali e, soprattutto costieri con chilometri di litorale ricchi di scenari diversi. Nella provincia di Chieti per quasi 65 km da Ortona a San Salvo, comprendendo San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Casalbordino e Vasto, possiamo ammirare la bellezza unica e inimitabile della Costa dei Trabocchi. La fascia costiera si fa strada tra vallate e colli che, terminando sul mare, danno vita a ambienti naturali di vario genere. La regione ha un forte vocazione turistica che crea un importante indotto, grazie all'eccezionale paesaggio della costa che è nell'immaginario collettivo uno dei simboli dell'Italia.

Il Trabocco, suggestiva ed unica macchina da pesca, rappresenta il simbolo che unisce e raccoglie tutti i profumi, i sapori le tradizioni dell'entroterra e li mescola con quelli della costa. I traboccantanti, contadini o marinai in bilico tra la terra e il mare, si servivano di questi marchingegni protesi nelle acque per pescare senza affrontare i rischi della piccola navigazione.

La manifestazione Cala Lenta, edizione dopo edizione, è sempre pronta nel presentare questo nostro straordinario tratto di costa abruzzese e con esso stimolare dibattiti ed iniziative per far crescere il territorio in termini di sviluppo sostenibile. Un volano per lo sviluppo di pesca, agricoltura ed attività connesse, 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.

La Regione Abruzzo, crede nelle sue peculiarità e per questo motivo mi sono fatto promotore nella costituzione dei GAC, uno dei due formati si chiama proprio "Costa dei Trabocchi", con l'obiettivo di rafforzare la competitività delle zone di pesca, ristrutturare e orientare le attività economiche, promuovere l'ecoturismo, diversificare le attività dei pescatori, sostenere le infrastrutture e i servizi per la piccola pesca e il turismo. Pertanto, nel ringraziare Slow Food Abruzzo che con tenacia e professionalità ci presenta un evento straordinario, rinnovo il mio invito ad abruzzesi, turisti, enogastronomi e curiosi a partecipare a Cala Lenta.

Vi aspettiamo in Abruzzo, per conoscere e scoprire la costa dei Trabocchi, un territorio straordinario, ricco di cultura, tradizioni, gusti e sapori e bellezze uniche e irripetibili.



La Costa dei Trabocchi, modello di sviluppo

Silvio Di Lorenzo

Presidente Camera di Commercio di Chieti

I trabocchi sono un caratteristico elemento architettonico e un simbolo della storia e della cultura non solo della provincia di Chieti, ma dell'intero Abruzzo. E' evidente come queste strutture siano tenacemente aggrappate tanto al mare quanto alla terra da cui gli uomini e le donne della zona

e di quello ambientale e naturalistico, con l'obiettivo di fornire agli operatori turistici della costa delle opportunità di visibilità nazionale ed internazionale sempre maggiori. Questo patrimonio complesso e articolato, che si sviluppa per circa 40 chi-



hanno saputo trarre nei secoli ogni possibile sostentamento, attraverso la pesca e l'agricoltura, conservando le tradizioni, i riti, gli usi e tutte le attività connesse che consentono oggi di guardare al passato con grande rispetto e al futuro con maggiore ottimismo. Il lavoro decennale dell'associazione Slow Food, affiancata a vario titolo da istituzioni, enti e associazioni, ha avuto il merito di proporre sin dalla prima edizione di Cala Lenta un nuovo e più incisivo percorso di conoscenza dell'identità locale, di tutela del patrimonio enogastronomico

lometri di fascia litoranea e che coinvolge il paesaggio rurale dell'immediato entroterra, è diventato il fulcro di una rinnovata progettualità, sempre più condivisa, per via del progetto della Via Verde della Costa dei Trabocchi che punta ad una profonda rigenerazione territoriale con il riuso dell'ex tracciato ferroviario; in tal senso l'impegno della Camera di Commercio di Chieti è sempre più attivo, avendo posto l'obiettivo dello sviluppo della Costa dei Trabocchi tra le priorità di intervento nei piani di sostegno per il territorio provinciale.

San Vito Chietino, nel cuore di Cala Lenta

di Rocco Catenaro

Sindaco del Comune di San Vito Chietino

Ancora una volta l'edizione 2013 di Cala Lenta (la settima della sua storia) vedrà protagonista il Comune di San Vito Chietino che dal 5 al 7 luglio 2013 accoglierà, con l'entusiasmo e la passione di sempre, una manifestazione che è diventata, ormai, un punto fermo nella programmazione delle attività socio-culturali dell'Amministrazione Comunale.

Un evento che si ripete con cadenza biennale, seguito e riconosciuto in Abruzzo e fuori dai confini regionali, che rappresenta una delle idee vincenti e più complete, per la valorizzazione della costa dei Trabocchi, sotto l'aspetto, non solo enogastronomico, ma anche turistico, storico e delle tradizioni.

Il centro storico di San Vito Chietino con le sue rue, le sue piazzette, il suo belvedere pieno, le sue suggestive spiagge, le attrattive calette, i caratteristici e meravigliosi trabocchi, sarà teatro di una tre giorni da non perdere in cui le tante coniugazioni del mangiar bene si sposteranno con i

grandi temi di discussione dell'oggi: dalla valorizzazione turistica della nostra costa, allo sviluppo sostenibile, alla crescita delle economie locali.

In quest'ottica di valorizzazione delle tipicità, il Comune di San Vito Chietino è dunque orgoglioso di ospitare nuovamente quello che da più parti è riconosciuto come l'evento enogastronomico più significativo del centro Italia.

Grazie all'impegno instancabile e tenace e al contributo di Slow Food, delle Istituzioni sovracomunali, degli espositori e degli sponsor siamo convinti che anche quest'anno la manifestazione non deluderà quanti vorranno prendervi parte.

Siamo certi che, ancora una volta, Cala Lenta contribuirà a promuovere ulteriormente, a livello nazionale e internazionale, l'immagine del nostro Comune, della nostra splendida terra e dei suoi prodotti.

Venite a trovarci.





Ci interessano i cibi buoni, locali, freschi e di stagione; prodotti nel rispetto dei suoli, delle acque, della biodiversità e dei paesaggi; equi per chi acquista e giustamente remunerativi per chi produce con passione e competenza. Metterli in tavola è il primo passo per garantire alle prossime generazioni un futuro fatto di cibi buoni, puliti e giusti per tutti.



Il diritto al piacere non ha bisogno di leggi, ma di pratica quotidiana.



Se sei d'accordo sostieni Slow Food e i progetti in favore dell'educazione del gusto, della difesa della biodiversità e delle comunità del cibo: **diventa socio anche tu!**



ASSOCIATI

SOSTIENICI

RINNOVA

WWW.SLOWFOOD.IT

Che c'entra il mare?

di Cinzia Scaffidi

Direttrice Centro Studi Slow Food Italia

E' un esercizio che all'inizio richiede qualche sforzo, ma poi ci si abitua e diventa quasi automatico, e possiamo diventare bravissimi.

Proviamo a chiederci, all'inizio ogni tanto poi sempre più spesso durante la nostra giornata, che c'entra il mare con quel che stiamo facendo. Quando prendiamo il caffè la mattina, ancora mezzi rintronati dal sonno, per esempio. Siamo lì, con una tazza fra le mani e l'occhio spento, ma il nostro cervello è già in grado di reagire con consolante prontezza, basta un minimo stimolo. Caffè-impportazioni-navi-mare.

Ok, non era difficile, ma all'inizio non bisogna esagerare. Ci possiamo riprovare con il caffè di metà mattina. Il primo aggancio l'abbiamo fatto, bisogna passare al secondo livello: tazzina sporca-detersivo-acqua-fognatura-fiume-mare. C'è il depuratore nella nostra città? Meglio informarsi bene.

Volendo, facciamo un terzo round quando andiamo a fare la spesa (e magari compriamo pure il caffè): automobile-gas di scarico-inquinamento atmosferico-pioggia-inquinamento dei terreni e dei fiumi-mare.

Insomma, che c'entra il mare con il nostro

caffè? Quanto abbiamo inquinato il mare per bere le nostre due tazze di caffè al giorno? Un po' l'abbiamo fatto, tocca ammetterlo.

Allora bisogna fare qualcosa per bilanciare questo danno: per esempio possiamo mangiare meno carne, sostituendola con verdure, possibilmente biologiche, se no siamo da capo. Che c'entra il mare con la carne? Se mangiamo meno carne c'è bisogno di produrre meno mais; se si coltiva meno mais si può fare ruotare le colture, usando meno pesticidi. Meno pesticidi, meno residui nei terreni, meno percolazioni nelle acque, fiumi più puliti, mare più pulito.

Il giochino vi sembra troppo facile? Provateci prima di dirlo. E venite a imparare le regole del gioco a Cala Lenta, dove quest'anno si racconterà proprio questo: che c'entra il mare, e come c'entriamo noi con lui. Noi con lui interagiamo di continuo, anche se non lo vediamo, anche se viviamo lontanissimo dal mare. Perché la regola da imparare è proprio questa: il mare non è una faccenda delle popolazioni costiere, ma una faccenda di tutti e di ognuno di noi. Ci vediamo a Cala Lenta, allora, e magari ci beviamo un caffè insieme (caffè-chiacchiere-informazioni-cambiamento).





La Costa dei Trabocchi

La Provincia di Chieti offre una grande varietà di paesaggio, distribuito in circa cinquanta chilometri tra il mare Adriatico e il massiccio della Majella, la montagna madre. Sul litorale, alle spiagge basse e sabbiose che vanno da Francavilla al Mare fino alle porte di Ortona, si alterna una vegetazione selvaggia con una scogliera ricca di insenature e piccoli promontori che si affacciano sul mare, arricchiti dalle colorate ginestre, dai vigneti e dagli ulivi. In due parole: Costa dei Trabocchi. Molti i luoghi che vale la pena di visitare.

Tra le 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, sede dell'Ente 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.

A sud di San Vito Chetino si individua il tratto più incontaminato del litorale frenano: qui, nel territorio di **Rocca San Giovanni**, dove le spiagge si alternano alle scogliere a picco sul mare. Nell'antico borgo fortificato, fondato nel 1076, merita una visita la parrocchiale di San Matteo, dichiarata monumento nazionale, che conserva una bella tela del '300, raffigurante la Madonna della Navicella.

Fossacesia offre uno degli angoli più suggestivi del centro Adriatico con lo splendido Golfo di Venere, dominato dalla collina su cui si trova l'antica Abbazia di San

Giovanni in Venere, uno dei monumenti di riferimento di tutto l'Abruzzo. Fossacesia, come Rocca San Giovanni, è divisa in due parti: il centro storico, circondato dalle ricche coltivazioni di ulivi, dove ha sede il Municipio, e la Marina.

Torino di Sangro sorge in bella posizione panoramica a sovrastare il mare e la parte terminale della valle sangrina. Nel centro storico sono da visitare la chiesa parrocchiale di San Salvatore del '700, il complesso monumentale di San Felice, con la chiesa e il convento, e il Palazzo Priori. A ridosso della parte marina, si trova la famosa "Ilecceta", dichiarata riserva naturale con legge regionale e protetta dalla Società botanica italiana. In prossimità del bosco c'è il curatissimo Cimitero Britannico dei caduti nella cruenta Battaglia del Sangro del 1943, mentre in località Le Morge, più a Sud, si aprono belle spiagge di ghiaia e di sabbia.

La spiaggia finissima caratterizza anche il **Lido di Casalbordino**, a ridosso del quale si trovano i ricchi boschi di san Savino e di Don Venanzio e i ruderi dell'Abbazia di Santo Stefano in Rivomarsi.

In pochi minuti si arriva a **Vasto**, l'antica Histonium, che avvia l'ultimo tratto della costa abruzzese con il suo Golfo D'Oro, ammirabile dal suggestivo Belvedere delle Lame. Il centro storico, nella parte alta della cittadina, è ricco di monumenti che testimoniano un glorioso passato: la Chiesa di Santa Maria Maggiore, la Cattedrale di San Giuseppe, il vecchio Castello Caldoresco e il Palazzo D'Avalos, attualmente sede del Museo Archeologico e della Pinacoteca. Di grande importanza è Punta Aderci, riserva regionale istituita nel 1998 a tutela del litorale roccioso tra Vasto e Casalbordino. La zona, di grande interesse botanico e geologico, offre ottime possibilità agli appassionati di birdwatching mentre, d'estate, è splendida per bagni e immersioni.



Uno sguardo nell'immediato entroterra Lanciano, cuore della Frentania

Lanciano è uno dei comuni più importanti ed interessanti per storia e patrimonio architettonico ed artistico della provincia di Chieti e vanta una storia millenaria, come testimoniano gli scavi effettuati negli anni scorsi.

È la vecchia Anxanum, capitale del popolo dei Frentani, che in seguito diventò zona importante per i Romani. I risultati delle indagini archeologiche testimoniano la presenza di un abitato neolitico e i più recenti scavi nel centro antico hanno messo in luce i resti della città di Anxanum: una grande struttura abitativa databile al XII sec. a.C.; un insediamento, quindi, tra i più antichi d'Abruzzo.

La cittadina è una culla dell'arte per la presenza di numerosi monumenti a cominciare dal santuario del Miracolo Eucaristico, custodito nella Chiesa di San Francesco, in Corso Roma, che conserva la testimonianza del più antico miracolo eucaristico del mondo cattolico. Intorno all'anno 700 d. C., nell'antica chiesa di San Legonziano, un monaco basiliano manifestò dei dubbi sulla reale presenza di Cristo nell'Eucaristia. Durante la messa, l'ostia e il vino consacrati si trasformarono realmente in carne e in sangue. Le reliquie sono conservate in un ostensorio che viene ammirato da migliaia di fedeli.

Tra il XIII e il XV secolo Lanciano raggiunge il suo massimo splendore sia per la produzione architettonica che per l'economia derivante dallo sviluppo delle Fiere. La struttura della vecchia città è ancora chiaramente leggibile.

Una città d'arte ricca di capolavori di architettura romanica e gotica tra i quali S. Maria Maggiore e S. Agostino con i meravigliosi portali; il complesso delle Mura civiche delle Torri Montanare dell'XI e XV secolo; il Torrione Aragonese detto di S. Chiara (XV secolo), le Chiese di S. Biagio (XII sec.), di S. Giovina (XVI sec.) S. Lucia (XIII sec.), S. Nicola (XV sec.) e poi Porta S. Biagio (XI sec.), le Fontane del Borgo (XVI sec.) e di Civitanova (ricostruita nel 1825). E ancora edifici privati, strade, piazze e vicoli medievali ma anche pregevoli Palazzi Liberty e Dèco nel Quartiere Fiera e in Viale Cappuccini. Un centro storico intatto nella morfologia e nella tipologia, con le case a schiera e i palazzi neoclassici e il Ponte di Diocleziano che rappresenta un unicum di strutture architettoniche, civili e religiose, un organismo davvero complesso e irripetibile. Lanciano rappresenta una delle principali destinazioni del turismo culturale e religioso in Abruzzo.

Info ed itinerari www.visitlanciano.it



Foto Stefano Ciccodoppo

San Vito Chietino, tra terra e mare. Uno dei borghi più suggestivi della Costa dei Trabocchi

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. 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 sanvitesì 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.

www.comune.sanvitochietino.ch.it



Foto Carlo Nicolucci

CAMBIA IL NOSTRO NOME MA NON DIMENTICHEREMO MAI IL VOSTRO.

BLS DIVENTA BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA. CAMBIA IL NOME, MA NON I VALORI.

Dal 27 maggio BLS cambia e diventa Banca popolare dell'Emilia Romagna. Un'unione pensata per offrire al territorio nuove opportunità di sviluppo e sostenerlo con l'esperienza di una grande banca, senza mai dimenticare l'attenzione alle persone e il forte legame con le comunità locali.
Stessi valori, nuove prospettive.



San Vito Chietino



Mare

0 info point

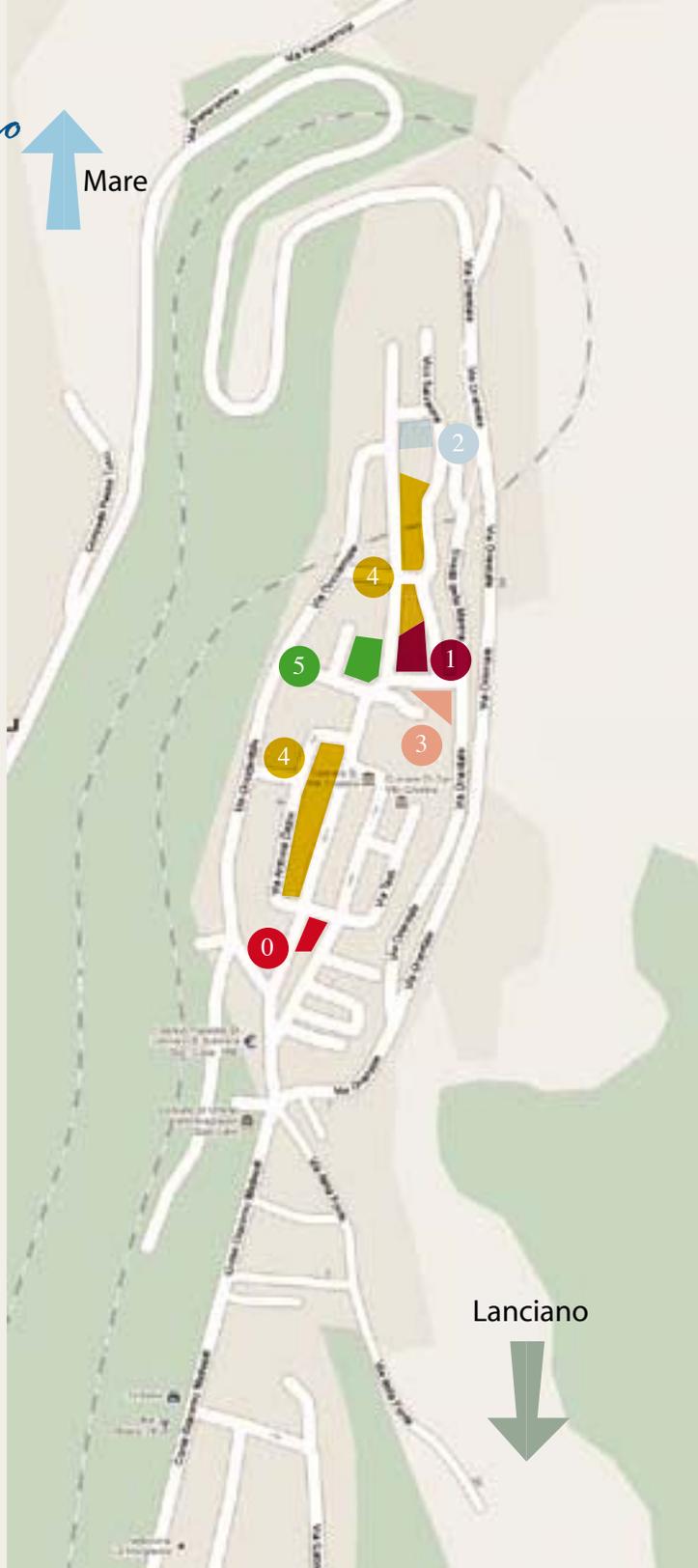
1 cibo di strada

2 la casa delle parole

3 teatro del gusto

4 mercato del gusto

5 laboratori del gusto



Lanciano



Cala Lenta, istruzioni per l'uso



Tre giorni per:



• 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 grandi e piccini, esperti e curiosi, un'occasione unica di incontro con le produzioni, i piatti e le risorse che offre l'enogastronomia della Costa dei Trabocchi. Vere e proprie lezioni organizzate per promuovere e far conoscere le antiche ricette, i prodotti della pesca e gli abbinamenti, anche innovativi, tra cibo e vino;



• apprezzare la biodiversità della Costa dei Trabocchi e conoscere prodotti e produttori abruzzesi in mostra al **Mercato del Gusto** che per tre giorni animerà il centro storico di San Vito Chietino. Luogo di scambio e d'incontro tra produttori e co-produttori ma anche di educazione e conoscenza;



• trascorrere una magica, suggestiva e stuzzicante sera a **cena sul trabocco**;



• gustare piatti della tradizioni e rivisitazioni più moderne di una cucina, quella del mare d'Abruzzo, che saprà lasciare il segno nelle **cene tematiche** che si svolgeranno nei ristoranti selezionati della Costa dei Trabocchi;



• partecipare ai **teatri del gusto a San Vito Chietino**, dove per tre sere, chef affermati e promettenti giovani della ristorazione abruzzese si cimenteranno ai fornelli per raccontare la loro cucina, i loro piatti e il loro inossidabile e sempre rinnovato rapporto con il mare e con le produzioni abruzzesi;



• stimolare la riflessione partecipando alle tante **attività culturali** all'interno della **nuova rassegna "un mare di parole" ospitata nella Chiesa di San Francesco sul belvedere di San Vito Chietino**. Un luogo di confronto, discussione, riflessione, dialogo tra lettori ed autori: la Casa delle parole di Cala Lenta;



• dedicare un po' di tempo a noi stessi perché in fondo "siamo ciò che mangiamo".

Sfoggia il programma e segui la chiocciola... troverai l'appuntamento più giusto per te.

Infoweb www.calalenta.com



Cala Lenta Anteprima

luglio

4

*Cena d'autore... in Cantina
A tavola con le stelle*

Agriverde - Relais del vino

giovedì 4 luglio 2013, ore 20.30
Via Stortini, 32/a
Villa Caldari - Ortona (Chieti)

Il genio e l'estro di due giovanissimi chef abruzzesi, entrambi riconosciuti ed apprezzati, tutti e due premiati con la stella Michelin e celebrati sulle riviste gastronomiche (e non solo) italiane ed internazionali. Ambedue con la passione per il loro territorio che sanno esaltare con una cucina semplice ed innovativa allo stesso tempo. Uno chef di mare e uno di montagna.

Saranno Nicola Fossaceca e William Zonfa, cuochi rivelazione degli ultimi anni, il primo insieme a suo fratello Antonio, gestisce il ristorante Al Metrò di San Salvo Marina, l'altro è lo chef del Ristorante Magione Papale de L'Aquila a realizzare l'evento inaugurale di Cala Lenta.

I due giovani chef abruzzesi con il loro talento, la loro personalità e attraverso nuove ed innovative tecniche di cucina sapranno stupirci in una cena a quattro mani in cui la tradizione e l'innovazione si incontreranno in piatti creati che raccontano la Costa dei Trabocchi. Dall'antipasto al dolce, per un'esperienza culinaria da non perdere! In abbinamento un'ampia e selezionata gamma di vini dell'azienda Agriverde.

Costo € 70, 00 a persona
(bevande incluse)

Info e prenotazioni

E-mail: info@calalenta.com
Telefono: 338.2680783



Nicola Fossaceca

Ristorante Al Metrò, San Salvo Marina



William Zonfa

Ristorante Magione Papale, L'Aquila



Le Cene sui Trabocchi

In occasione di Cala Lenta, i Trabocchi saranno aperti per visite guidate durante le quali i "traboccantì" racconteranno la storia, gli eventi che caratterizzano "la vita" del trabocco e, quando possibile, simuleranno la "calata" a mare delle reti.

Su alcuni trabocchi verranno organizzate cene dove saranno preparati e degustati i piatti della locale tradizione marinara.

Il numero di posti è limitato e i menu possono subire variazioni in relazione al pescato del giorno.

Per info visitate il sito www.calalenta.com oppure scrivete a info@calalenta.com.

Le prenotazioni dovranno essere effettuate online sul sito www.calalenta.com, il pagamento dovrà avvenire tramite bonifico bancario, solo dopo la conferma della prenotazione da parte dell'organizzazione che provvederà a fornire informazioni sul luogo dell'incontro e le modalità di arrivo sui trabocchi. **Le cene sono momenti conviviali e di condivisione, pertanto il pasto sarà consumato su grandi tavolate comuni.**

I TRABOCCHI COINVOLTI

- 1 Valle Grotte - San Vito Marina
- 2 Punta Tufano - Rocca San Giovanni
- 3 Punta Cavalluccio - Rocca San Giovanni
- 4 Pesce Palombo - Fossacesia
- 5 Punta Rocciosa - Fossacesia

Il costo della cena è di Euro 50,00 a persona (bevande incluse)

Per informazioni: tel. 338.2680783
info@calalenta.com



Mercato del Gusto e cibo di strada

Borgo Antico di San Vito Chetino

da venerdì 5 a domenica 7 luglio, dalle 18.30 alle 23.30



Nella bella cornice del centro storico di San Vito Chetino si svolgerà il Mercato del Gusto, dove saranno ospitati decine di artigiani che rappresentano **l'eccellenza agroalimentare della Costa dei Trabocchi e del territorio collinare reatino**.

Un ideale viaggio nell'entroterra consentirà di assaporare prodotti di forte tipicità come i **formaggi** della tradizione agropastorale, le **agrumi** di San Vito e Fossacesia, i **salumi** della Majella e del Vastese, la **pasta** di Fara San Martino, gli **ortaggi sott'olio**, le **confetture** e specialità dolciarie come i **celli pieni** di San Vito Chetino e il **bocconotto frentano**.

In questo viaggio del gusto non mancheranno due tra le produzioni agricole più importanti del territorio: l'olio extravergine di oliva e il vino.

Torneranno a deliziare i palati degli appassionati anche le birre abruzzesi, tra le rilevazioni di questi ultimi anni, prodotte nei micro birrifici artigianali della regione.

Appuntamento rinnovato anche con i classici **cibi di strada abruzzesi**, come ad esempio i "cartocci" di **frittura di panza** realizzati, insieme ad altre specialità marinare, dalle associazioni sanvitesi.





Era il 1916

Cocco entrò a lavorare in un pastificio e aveva solo 14 anni. Il lavoro, con gli anni, si trasformò in passione. Il giovane apprese così velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli anziani "mastri" pastai da essere chiamato dopo poco tempo, anche lui, "Mastro Domenico". Dedicò la sua vita a questo affascinante mestiere, ne custodì tutti i segreti che, col tempo, svelò a suo figlio Giuseppe così come gli anziani avevano fatto con lui. Giuseppe Cocco, nel 1944, intraprese il mestiere del padre.

Fu messo alla prova con il difficile compito di cercare, tra le macerie dei bombardamenti, i pezzi delle macchine utilizzate dai pastai di allora. Le macchine vennero ricostruite e rimesse in funzione.



Le sorgenti di Fara S. Martino

Con quel tipo di macchine, con quei ricordi, con quei segreti il Cav. Giuseppe Cocco oggi produce a Fara S. Martino la pasta di quei tempi lontani, buona come allora. Gli antichi "Mastri" pastai sostenevano che gli ingredienti per una buona pasta erano quattro: il grano, l'acqua, l'aria e la lavorazione. Le ottime caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara S. Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta.

Ancora oggi gli antichi e preziosi macchinari sono seguiti dall'attento e scrupoloso controllo del Cav. Giuseppe Cocco

È la sua insostituibile esperienza ad accompagnare tutte le fasi della lavorazione affinché tutte le qualità proteiche e nutritive della pasta rimangano intatte, insieme al gusto.

LAVORAZIONE ARTIGIANALE CON TRAFILA RUVIDA DI BRONZO.....E ASCIUGAMENTO A BASSA TEMPERATURA

Il "Mastro" pastaio versa la semola di grano duro nell'impastatrice e, lentamente, aggiunge acqua purissima di sorgente, fino ad ottenere un impasto sodo ed omogeneo.

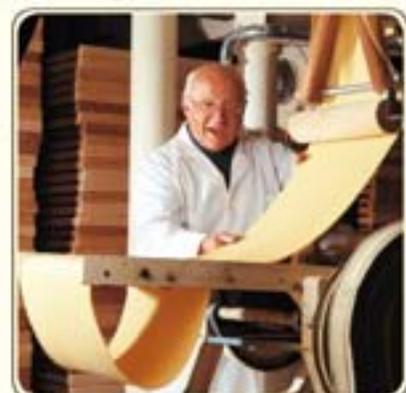
La sfoglia passa attraverso le trafile in bronzo, che assicurano alla pasta la ruvidezza necessaria per esaltare il sapore dei nostri sughi. La matassatrice stende la sfoglia ed i suoi rulli di legno, come il matterello, la

tirano fino allo spessore desiderato. Ora la pasta ha preso forma ed inizia la fase più difficile e delicata: l'essiccazione a temperatura naturale. È anche da un'essiccazione accurata e studiata che dipende la qualità della pasta, le sue proprietà nutritive, la sua resistenza alla cottura. Questa fase è affidata all'esperienza ed alla capacità del "Mastro" pastaio il quale decide la disposizione della pasta sui telai in legno di faggio, la quantità di aria necessaria e sorveglia scrupolosamente gli essiccatoi statici. Procedere con questi metodi, assolutamente artigianali, vuol dire impiegare più tempo e più spazio, vuol dire produrre piccole quantità di pasta.

Ma vuol dire, innanzitutto, mantenere il sapore ed il gusto della pasta di una volta. Ed è proprio questo che interessa al Cav. Giuseppe Cocco (Mastro Peppe).



Anno 1927 - "Mastro Domenico"



"Mastro Peppe" con le sue macchine

Venerdì 5 luglio 2013
C'è da fare ...

Laboratori del Gusto San Vito Chietino - Centro Storico

ore 20.00 - Pesce e legumi... le due anime della cucina Abruzzese

Lo stesso equilibrio che regge il trabocco unisce i profumi e i sapori marinari a quelli dell'entroterra, attraverso la straordinaria sapienza artigiana e culinaria dei suoi abitanti. Un omaggio, quindi, a questa perfetta contaminazione gastronomica con polpo, alici, sarde e suri insieme con i fagioli bianchi di Paganica e peperone rosso di Altino per una zuppa tutta da gustare.

Costo di partecipazione € 10,00 (posti limitati)

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo

ore 21.30 - Extravergine, vero piacere

Degustazione guidata degli oli extravergini abruzzesi a cura di Bruno Scaglione, responsabile regionale Guida agli Extravergini di Slow Food Editore

Ingresso libero, posti limitati

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo

Ore 22, 30 - Melanzane e pesce azzurro ... l'altra faccia della parmigiana

Ermanno Di Paolo, docente dell'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, si cimenterà in un'originale versione di "parmigiana" a base di pescato locale, un modo per proporre in una chiave diversa uno dei piatti "cult" della cucina mediterranea italiana. A stupire il palato sarà anche il particolare abbinamento con alcuni dei "classici" cocktail nazionali come l'Ambrosiano, l'Americano e U' Basilico, proposti dall'esperto **Michele Di Carlo** che saprà stupirvi con le sue creazioni.

Costo di partecipazione € 15, 00 (posti limitati)

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo



Teatro del Gusto San Vito Chietino - Teatro Due Pini

luglio
5

ore 20.30 COOKING SHOW APPUNTAMENTO CON NIKO ROMITO FORMAZIONE

NIKO®
formazione

Ideata e diretta da Niko Romito, chef due stelle Michelin del Ristorante Reale di Castel di Sangro, è la prima scuola di alta formazione culinaria del Centro sud Italia che forma, insieme all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e in collaborazione con Slow Food Italia, le nuove promesse della ristorazione. Gli allievi del terzo corso, giovani aspiranti chef, sotto la direzione del docente **Davide Mazza** vi intratterranno in uno show cooking originale interpretando innovativi piatti della cucina marinara.
Ingresso gratuito



ore 22.00 CINERACCONTO

Immagini, suggestioni, storie e testimonianze nella proiezione del documentario **"La Costa dei Trabocchi"** dei registi **Anna Cavasinni** e **Fabrizio Franceschelli** realizzato dall'Associazione Culturale Territori Link. Gli autori ne parlano con l'architetto Marcello Borrone, membro del Comitato tecnico-scientifico di Slow Food Abruzzo-Molise
Segue dibattito
Ingresso gratuito
www.territorilink.it - info@territorilink.it



Sabato 6 luglio 2013
C'è da fare ...

Laboratori del Gusto
San Vito Chietino - Centro Storico

ore 20.30 - Non toccatemi le polpette...

Le pallotte cac'è ove rappresentano rigorosamente uno dei must della gastronomia abruzzese. In questo laboratorio del gusto, però, il tradizionale ripieno a base di formaggio e uova sarà sostituito da pesce azzurro, verdure e ricotta e sarà proposto in una serie di stuzzicanti interpretazioni. Il tutto accompagnato da una selezione di drink (Macchia Mediterranea, Negroni e Martini cocktail) realizzati per Cala Lenta dal gustosofo **Michele Di Carlo**.

Costo di partecipazione € 15, 00 (posti limitati).

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo



Parliamone
San Vito Chietino - Teatro Due Pini

luglio
6

ore 20.30 INCONTRO-DIBATTITO:

LA CENTRALITÀ DEL CIBO

Il titolo deriva dall'ultimo documento del Congresso Internazionale di Slow Food, svoltosi a Torino nell'ottobre 2012. Come si può, a partire dal cibo, occuparsi di ambiente, salute, giustizia ed economia, in una visione di sostenibilità?

Ne discutono:

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

Marina Cvetić, Produttrice di vino

Moderà:

Mauro Tedeschini, Direttore Responsabile del quotidiano Il Centro



ore 22.00 COOKING SHOW

APPUNTAMENTO CON ERMANNO DI PAOLO

Con una vasta esperienza nel mondo della ristorazione e tra i promotori dell'associazione "Custodi della Tradizione", Ermanno Di Paolo è docente all'Istituto per i servizi alberghieri "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria. Talento, bravura, destrezza ai fornelli e la capacità di trasmettere le sue conoscenze e svelare i segreti della cucina, Ermanno vi racconterà uno spaccato della storia gastronomica rivierasca abruzzese.

Ingresso gratuito



Domenica 7 luglio 2013
C'è da fare ...

Laboratori del Gusto San Vito Chietino - Centro Storico

ore 20.30 - I classici di Cala Lenta "blu-burgher e arrosticini di pesce azzurro"

Occasione per assaggiare le due originali preparazioni che hanno caratterizzato le ultime edizioni di Cala Lenta: il blu-burgher, panino farcito di pesce azzurro e salse, e gli arrosticini di pesce possono essere, infatti, una valida e nutriente alternativa ai loro cugini carnivori. Un modo nuovo, insomma, di concepire il cibo di strada nell'interpretazione di **Ermanno Di Paolo**.

Costo di partecipazione € 10, 00 (posti limitati).

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo

ore 22.00 - Pesci affumicati e whisky...

In degustazione un originale abbinamento capace di stuzzicare le papille più allenate: da un lato i pesci marinati e affumicati dallo chef **Ermanno Di Paolo**. Dall'altro, **Michele Di Carlo**, esperto di food&beverage e fine conoscitore dell'universo dei distillati, vi proporrà, in abbinamento, un percorso di degustazione alla scoperta dell'affascinante mondo dei whisky perché... "affumicato non è sempre torbato".

Costo di partecipazione € 20, 00 (posti limitati).

Info e prenotazioni info@calalenta.com oppure al desk informativo

Teatro del Gusto San Vito Chietino - Centro Storico

ore 20.30 COOKING SHOW

APPUNTAMENTO CON MARCELLO E MATTIA SPADONE

Tradizione e innovazione dal cuore della provincia di Pescara sbarcheranno sulla costa teatina direttamente dalle cucine del Ristorante La Bandiera di Civitella Casanova. Pluriennale esperienza, savoir faire e una stella Michelin sono all'attivo di questo locale guidato dallo chef Marcello Spadone.

A Cala Lenta, insieme a suo figlio Mattia, giovane promessa della ristorazione abruzzese, Marcello Spadone vi intratterrà con alcuni piatti ricercati ed innovativi che racconteranno il legame tra mare e terra.

Ingresso gratuito



Teatro del Gusto San Vito Chietino - Teatro Due Pini

ore 22.00 FILM EVENTO

"Slow Food Story"

Produzione **Indigo Film** 2013

Distributore **Tucker Film**

La storia dell'uomo e del movimento che hanno rivoluzionato la gastronomia, l'irruenza intellettualmente contagiosa del Carlinspensiero, l'evoluzione da Arcigola a Slow Food, nel nuovo film scritto e diretto da Stefano Sardo. Perché il cibo è diventato uno dei grandi temi della politica globale del pianeta!

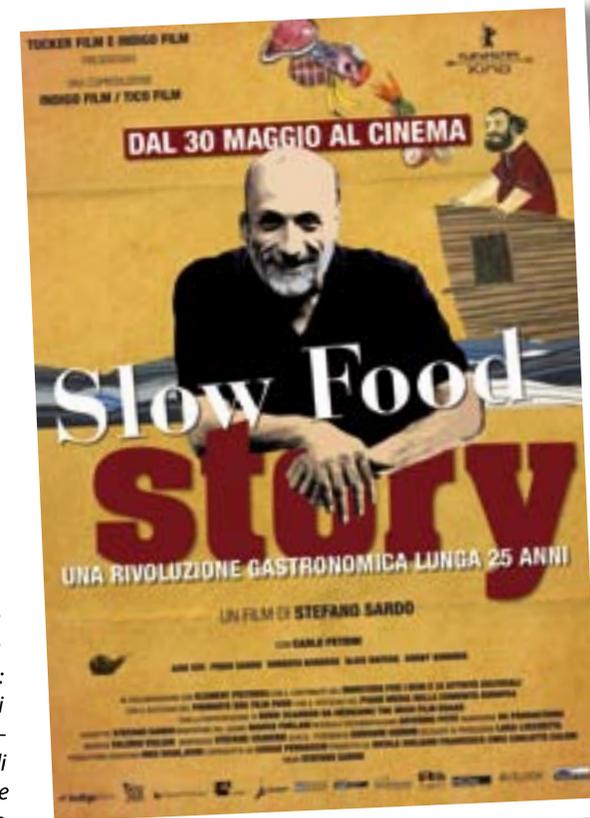
NOTE DI REGIA - "Questa è la storia di una rivoluzione. Una rivoluzione lenta. Slow. Come una lumaca. Una rivoluzione che va avanti da 25 anni e ancora non dà cenno di volersi fermare. E che ha un suo lider maximo, che si chiama Carlo Petrini, detto Carlin.

L'inventore di Slow Food e di Terra Madre. Slow Food Story è la storia di un gruppo di amici di provincia: una storia di bischerate, di passioni politiche, di ristoranti, di riti contadini riesumati, di vino e di viaggi, di scommesse vinte o perse ma vissute sempre con la stessa inaffondabile, burbera, ironia.

"Petrini ha capito prima degli altri che sul cibo si gioca una delle partite decisive del nostro tempo, e ha battuto su quel chiodo fino a che la gente non si è fatta richiamare dall'eco di quei colpi. Una storia che è mi è piaciuto raccontare perché dimostra come anche le più importanti e serie avventure culturali possono nascere da un approccio divertito, ironico e godereccio all'esistenza, e che fa capire come per essere seri non sia necessario essere serious".

Il regista, Stefano Sardo

Ingresso gratuito





Le Cene Tematiche

5, 6 e 7 luglio 2013

Slow Food Lanciano ha selezionato le migliori osterie e i migliori ristoranti della Costa dei Trabocchi che ospiteranno cene tematiche con menù degustazione improntati alla tradizione marinara abruzzese e di questo tratto di costa. Potrete scoprire e assaporare piatti tipici come la scapece, il superbo brodetto di pesce e la frittura di paranza. In alternativa, alcuni ristoranti prepareranno menù degustazione con proposte innovative.

Le prenotazioni dovranno essere effettuate direttamente presso i ristoranti.

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.

L'Angolino Sul Mare
Contrada Sette Venti, 9
FrancaVilla al Mare (CH)
Tel. 085.810486
angolinosulmare@hotmail.it

Servono ormai poche presentazioni per Nicola Rapino, una delle stelle della nuova ristorazione abruzzese. Da autodidatta, ha bruciato le tappe ed in nemmeno dieci anni ha saputo conquistare i palati più esigenti. Coadiuvato, in cucina, dalla madre Elisabetta e, in sala, dalla sorella Francesca, Nicola ha reso questo elegante e raffinato ristorante, affacciato sulla collina di FrancaVilla al Mare, non lontano dal quattrocentesco convento Michetti, una sosta obbligata per i tanti gourmet in cerca di una buona combinazione tra tecnica e creatività.

Al Vecchio Teatro
Passeggiata Orientale
Ortona (CH)
Tel. 085.9064495
www.alvecchioteatro.com
alvecchioteatro@gmail.com

Siamo a pochi passi dal Teatro Vittoria e dal Castello Aragonese, lungo la panoramica "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 moglie Daniela e dalla figlia Eleonora, propone una cucina, prevalentemente di mare, ma aperta a proposte terragne con ricette tradizionali, elaborate con estro e capacità.

Menù
 Aperitivo
 Crocchette di mare
 Bollicine
 antipasto
 Tonno & panzanella (crudo o cotto)
 Ricciola e burrata (crudo o cotto)
 Crostacei e Caponata
 primi piatti
 Carbonara di mare al limone
 Calamarata frutti di mare fior di ricotta
 secondi piatti
 Spezzatino di coda di rospo
 dessert
 Il nostro cheese cake
 Piccola pasticceria
 Costo € 50 a persona
 (bevande escluse)

Menù
 Fantasia di pescato sotto costa
 a tartara, in carpaccio e marinato
 Pasta stracciata di grano "solina"
 al sugo di pescatrice e basilico
 "Mormore del traboccante"
 al coppo con patate
 Nevole ortonesi con gelato
 alla vaniglia e ratafià
 Calice di pecorino di Ortona.
 Costo € 40 a persona
 (bevande incluse)

Bottega Culinaria Biologica
Contrada Pontoni, 72
San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.61609- 339.1421111
www.bottegaaculinariabiologica.com
bottegaaculinariabiologica@hotmail.it

Questa osteria moderna, aperta e gestita dalla chef Cinzia Mancini dall'ottobre del 2005, appare una delle novità più interessanti della provincia di Chieti. La scrupolosa ricerca di materie prime da agricoltura biologica, il rapporto con produttori locali di grani, ortaggi, frutta e l'attenzione continua al mondo vegetale, unite ad una ricerca attenta sulle tecniche di cottura, danno vita ad un'interessante rivisitazione in chiave moderna dei piatti della cucina abruzzese.

L'Angolino da Filippo
Via Sangritana, 1
Marina di San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.61632
www.langolinodafilippo.com
info@langolinodafilippo.com

Il ristorante, oggi guidato dall'ottimo Carlo De Sanctis, nacque come trattoria alla fine dell'ottocento e acquistò ben presto notorietà grazie a Filippo, avo di Carlo, famoso anche oltre i confini regionali per il suo insuperabile brodetto. Il locale è diventato oggi uno dei migliori ristoranti della regione grazie ad un ambiente elegante, ad un servizio accurato e piatti di territorio rivisitati con estro e fantasia.

Trattoria Adriatica
Via Nazionale Adriatica, 20
San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872.61533
trattoriaadriatica@virgilio.it

Questa storica trattoria di mare, completamente ristrutturata da Antonio Di Leandro, che ne è il nuovo cuoco e gestore, presenta una cucina, semplice e gustosa, legata alla tradizione dei piatti classici sanvitesì. In tavola il meglio del pescato del giorno!

Menù (solo per i giorni 5 e 6 luglio 2013)
 In giardino... bollicine, crudo e orto
 A tavola
 Baccalà glassato
 con caramello naturale all'arancia
 Pappardelle di grano antico, vongole,
 zafferano e pistacchio
 Pesce nella rete
 Pesce e vino rosso
 Costo € 38,00 a persona
 (bevande escluse)

Menù
 Carpaccio di ricciola con salsa agli agrumi
 Merluzzo gratinato al pane aromatico su
 ristretto di crostacei
 Tacconcini di Filippo al sugo di pesce
 Pappardelle con triglie e pomodoro
 Pescatrice in padella con peperoni e
 rosmarino
 Sfogliatina con crema chantilly e pesca
 Vino: Passerina Cantina Frentana
 Costo € 50 a persona
 (bevande incluse)

Menù
 Antipastino mare del giorno
 primi piatti a scelta
 Spaghettoni con vongole nostrane
 e pesto leggero
 Sagnette e piselli al sugo di seppie
 secondo piatto
 Filetti di pesce azzurro gratinati
 dessert
 Ferratelle farcite con mousse di
 lemonsello
 Vino locale, acqua, caffè
 Costo € 30 a persona
 (bevande incluse)

Aldebaran
Via Lungomare di Gualdo, 4
San Vito Chietino (CH)
tel. 0872 61635

La famiglia Olivieri gestisce con grande cura ed esperienza questo ristorante situato proprio sul mare, lungo la "passeggiata" di San Vito Marina, dalla cui terrazza si domina la vista di un trabocco e l'ampia spiaggia sottostante. La cucina è semplice e gustosa con le ricette che attingono dalla tradizione locale e variano a seconda della disponibilità del pescato.

Ristorante Esperia
Via Lungomare di Gualdo, 38
San Vito Chetino
Tel. 0872.618206
Fax 0872.618206
www.lidoesperia.com
vincenzo@esperia.com

Adiacente a quello che è lo stabilimento più antico della Costa dei Trabocchi, questo ristorante si trova proprio sulla spiaggia antistante il molo di San Vito Chietino. Nel tempo è diventata una tappa sicura per gli amanti di una cucina di mare semplice e popolare, basata essenzialmente sul pescato del giorno e su ricette tradizionali, ma anche per gustare una buona pizza o focaccia. Tra le specialità il brodetto.

La Balena
S.S. 16 Contrada Vallevò, 133
Rocca San Giovanni (CH)
Tel. 0872.609201
www.osteriabalena.it
labalena99@virgilio.it

Di grande suggestione la posizione di questo ristorante, che, soprattutto d'estate, consente di mangiare sul bellissimo terrazzo affacciato sul mare da cui si gode uno degli scorci più belli della Costa dei Trabocchi. Il locale deve il suo nome a quanto accaduto alcuni anni orsono, quando un balenottero si arenò sulla spiaggia sottostante. Il titolare, Stefano Tucci, propone una cucina genuina, particolarmente attenta alla tradizione.

Menù
Antipasti dell'Adriatico freddi e caldi
Ravioli alla panoramica
Tagliatelline Aldebaran
Frittura di paranza
Contorno
Sorbetto al limone
Vino della casa
Costo € 35 a persona

Menù 1
Brodetto di pesce "Esperia"
1/2 vino - acqua
Caffè
Costo € 25 a persona

Menù 2
Tortino di alici
Chitarrina allo scoglio
Arrosto misto o fritto misto
1/2 vino - acqua
Caffè
Costo € 25 a persona

Menù
Antipasti di mare
Rentrocele al sugo di razza e cozze
Ombrina alla griglia
Celli pieni sanvitesi
Costo € 40 a persona
(bevande escluse)

Al Metrò
Via Magellano, 35
San Salvo (CH)
Tel. 0873.803428

Il giovane Nicola Fossaceca non è più solo una promessa della cucina regionale ma oramai, a tutti gli effetti, una delle punte di diamante della gastronomia abruzzese. Materie prime di indubbia freschezza, creatività mai troppo lontana dal territorio, una cordialità e familiarità naturale che caratterizza l'intera famiglia rendono questo ristorante una sosta davvero piacevole. Il locale si trova in una strada parallela alla nazionale adriatica e al lungomare di San Salvo, a pochi chilometri dal Molise.

Ristorante Marina
Via Pigafetta, 70
SS 16, Piazzale Agip S.S.16
San Salvo Marina (CH)
Tel. 0873.803142
Fax 0873.803142
marina_miche@yahoo.it

Cucina autentica e con pochi fronzoli. E' questo lo stile consolidato del ristorante della famiglia Raspa: Michele o il papà Gennaro, in sala, che illustrano le specialità preparate dalla mamma Adele e dalla sorella Vanna. Punto fermo del locale sono le materie prime, fresche e reperite sul posto, tanto che il menù segue l'offerta del mercato. Siamo a San Salvo Marina, a poca distanza dal casello autostradale e nei pressi della nazionale adriatica.

Osterie del Mare
c/o Porto Turistico
Via Andrea Doria
San Salvo Marina (CH)
Tel. 0873 511112 - 347 6230592
www.osteriadespezie.it

Giancarlo Cilli per i tre giorni di Cala Lenta lascia l'Osterie delle Spezie per trasferirsi nel locale del fratello Ivano all'interno del porto turistico di San Salvo Marina. Lo chalet è immerso in una suggestiva pinetina a ridosso del mare. Qui, per l'occasione, sarà proposto un menù degustazione preparato con il pescato giornaliero della marineria locale.

Menù
Tortino di patate alici affumicate e salsa verde
Triglia in scapece espressa
Ravioli di sgombro ricotta e capperi
Ricciola yogurt e fagiolini
Piña Colada
Costo € 50 a persona
(bevande escluse)

Menù
Seppiolina ripiena con cacio e uova
Scampetti al trito di peperone locale
Riso alla Marina
Trittico di molluschi all'acquapazza
Costo € 33 a persona
(bevande escluse)

Menù
Benvenuto dell'Osteria
Guazzetto di seppioline, calamari e crostacei
Cavatelli ai frutti di mare e profumi dell'orto
Grigliata dell'Adriatico
Contorni di stagione
Dolce della casa
Costo € 28 a persona
(bevande escluse)

COOKING CHEF

Impasta, mescola, frulla, affetta, grattugia...
e in più **CUOCE!**



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

Cooking Chef è il sistema completo per la preparazione e la cottura dei cibi. Con lui tutto diventa facile: da oggi cuoce per te ogni ricetta trasformandola in pura gioia per il palato e mescola perfino i cibi in cottura, al posto tuo! Tutti i modelli della gamma hanno dotazioni straordinarie. E oltre alla dotazione, è possibile acquistare le attrezzature optional della serie Major di Kenwood Chef per tritare, sminuzzare, centrifugare, fare tanti tipi di pasta, grattugiare, frullare, affettare... Risotti, polenta, ragù, minestre, salse, secondi piatti di carne o pesce, creme e dolci, cotture a vapore: da dove vuoi cominciare?

Numero verde 800 202323

www.kenwoodclub.it

Attrezzature in dotazione KM 086



Gancio per impastare Frullatore vetro Thermoresist Cestello cottura a vapore Food processor

Dove dormire

Alberghi / Bed & Breakfast

Le strutture di seguito elencate hanno stipulato delle speciali tariffe per Cala Lenta

Azienda Agriverde

Località Villa Caldari - Ortona (Ch)
Tel. 085.9039054 - 085.9032101 - fax 085.9031089
www.agriverde.it - agriturismo@agriverde.it

La Casa del Palombaro

Contrada Villa Deo, 26 - Ortona (Ch)
Tel. 085.9194163 - 339.1890881
www.lacasadelpalombaro.it - info@lacasadelpalombaro.it

Al Vecchio Teatro

Passeggiata Orientale - Ortona (Ch)
Tel. 085.9064495
www.alvecchioteatro.com - alvecchioteatro@gmail.com

Milena Bed&Breakfast

Via Torre Sansone 30 - Lanciano (Ch)
Tel. 345.8718259
www.milenabb.it - info@milenabb.it

B&B Rifugiomare

Contrada Piane Favaro, 179 - Rocca San Giovanni (Ch)
Tel. e Fax 0872.608112
www.rifugiomare.it - info@rifugiomare.it

Castello di Sette

Località Castello di Sette - Mozzagrogna (Ch)
Tel. 0872.578940 - 0872.578635 - fax. 0872.578645
www.castellodisepte.com - info@castellodisepte.com

Sponsor Tecnico 2012



KENWOOD
CREATE MORE

Pescaturismo

A Cala Lenta il mare sarà protagonista di indimenticabili escursioni, di bagni in baie solitarie, e di divertenti attività di pescaturismo e di piccola pesca, durante le quali i visitatori potranno uscire in mare sui pescherecci della flotta locale e vivere le emozioni e le fatiche di un mestiere antichissimo. Pescaturismo è pranzare a bordo del peschereccio con pesce appena pescato; divertirsi pescando direttamente con le proprie mani, abbronzarsi sulle piccole spiagge e insenature non raggiungibili da terra; visitare allevamenti di mitili e di pesci; immergersi per esplorare relitti, scoprire il mare come mai visto, accompagnati da pescatori professionisti su veri pescherecci.



DAL PORTO DI ORTONA CON "FLYING FISH"

| Mattina | Pomeriggio | Sera |
|-------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Partenza ore 8.30 | Partenza ore 17.00 | *Partenza con orario da concordare |
| Ritorno ore 15.00-15.30 | Ritorno ore 20.00-20.30 | Ritorno ore 23.30-24.00 |

TARIFE dal lunedì al venerdì: uscite della mattina o sera

- bambini fino a 3 anni gratis
- bambini da 4 a 10 anni Euro 35.00 (escursione e degustazione prodotti ittici)
- adulti Euro 45.00 (escursione e degustazione prodotti ittici)

TARIFE sabato e domenica: uscite della mattina o sera

- bambini fino a 3 anni gratis
- bambini da 4 a 10 anni Euro 35.00 (escursione e degustazione prodotti ittici)
- adulti Euro 55.00 (escursione e degustazione prodotti ittici)

TARIFE: uscite pomeridiane

- bambini fino a 3 anni gratis
- bambini da 4 anni in poi e adulti Euro 35.00 (escursione e bagno lungo la costa dei Trabocchi)

N.B.: le escursioni saranno effettuate in condizioni meteo favorevoli con un numero minimo di 10 persone e max 12

Per info e prenotazioni: info@pescaturismoabruzzo.it

Cell. 334.8778742 - Tel. 0859063004

DAL PORTICCILO DI VALLEVO' - "ORIZZONTE PESCATURISMO"

Una giornata indimenticabile sul mare della costa dei trabocchi. Pescare, vedere l'alba in barca, conoscere il mare, assaporare il pescato di giornata. Un meraviglioso viaggio tra divertimento, cultura sapori e mare che inizia nella baia di Vallevò, lido di Rocca San Giovanni accompagnati da Vincenzo Veri.

Info e prenotazioni:

Contrada Vallevò, 72/A - Rocca San Giovanni (Ch)

www.orizzontepescaturismo.it

info@orizzontepescaturismo.it

tel. 347.4709804



QUALITÀ, IL NOSTRO PIATTO FORTE



Attrezzature professionali per bar, ristoranti, hotel. Vendita all'ingrosso e al dettaglio

**PORCELLANE, CRISTALLERIA
POSATERIA, SEDIE E TAVOLI
ARREDI DA ESTERNO, FINGER FOOD
ATTREZZATURE PER CATERING**



AF AGAPE FORNITURE
FORNITURE ALBERGHIERE

Via Cerreto, 39 • 66010 Miglianico (CH) • Tel. 0871.781772 • Fax 0871.950591
www.agapeforniture.eu • info@agapeforniture.eu

Le Cantine a Cala Lenta 2013

Slow Food...promuove



Azienda Agricola Olivastrì Tommaso

C.da Quercia del Corvo 37 - San Vito Chietino (CH)

Tel/fax 0872.61543

www.viniolivastrì.com - info@viniolivastrì.com

Giovane e piccola azienda a conduzione familiare, con le vigne sulle colline assolate dell'entroterra frentano. La cantina di Tommaso si già è imposta all'attenzione del pubblico per le sue produzioni puntando sul vitigno autoctono d'eccellenza, il Montepulciano.

Azienda Agricola Paolucci

C.da Petrino 1 - Paglieta (CH)

Tel/fax 0872.809206

www.vinipaolucci.it - info@vinipaolucci.it

Saldamente legata alla tradizione e al territorio a cui appartiene, la cantina di Daniele Paolucci si estende lungo le colline che si affacciano sulla Val di Sangro. La produzione dal buon rapporto qualità prezzo è centrata sui vitigni autoctoni abruzzesi.

Azienda Vinicola Fratelli De Luca

Via Castel Di Sette, 33 - Mozzagrogna (CH)

Tel. 0872.578677

www.cantinedeluca.it - info@cantinedeluca.it

L'azienda, guidata dai fratelli Luciano e Remo De Luca, nasce nel 1970 dalla grande passione per la vite e per l'uva che animarono papà Nunziato e il fratello Remo. Dai 2 iniziali, oggi la cantina può contare su ben 22 ettari di vigneto tra vitigni autoctoni ed internazionali, coltivati sulle colline di Mozzagrogna.

Cantina Colle Moro Soc. Coop. Agricola

Via Del Mare, 35/37 - Frisa (CH)

Tel. 0872.58128 - Fax. 0872.58288

www.collemoro.it - info@collemoro.it

Fondata nel 1961, Colle Moro conta attualmente circa 670 soci e 1600 ettari di vigneti. Da allora, è stata capace di muovere passi significativi sia in cantina sia in vigna che hanno fatto registrare una rapida progressione della qualità dei suoi vini.

Cantina Frentana

Via Perazza, 32 - Rocca San Giovanni (CH)

Tel. 0872.60152 - Fax 0872.608322

www.cantinafrentana.it - info@cantinafrentana.it

Nata nel 1958, seconda cantina in Abruzzo, la Cantina Frentana è una delle più importanti cantine sociali della regione e tra le prime a saper coniugare quantità e qualità. Un rinnovamento avvenuto tenendo sempre presenti tipicità e tasche del consumatore grazie alla competenza dell'enologo Gianni Pasquale che affianca il Presidente Carlo Romanelli ed il direttore Felice Di Biase.

Cantina Sociale San Giacomo

C.da Novella, 3 - Rocca San Giovanni (CH)

Tel. 0872.620504 - Fax 0872.620563

www.cantinasangiaco.it - info@cantinasangiaco.it

La cantina San Giacomo si conferma tra le realtà cooperative dal buon rapporto fra qualità e prezzo. Attualmente raccoglie più di 300 soci per una superficie vitata di circa 450 ettari, dislocati per lo più dislocati attorno ai comuni di Rocca San Giovanni e di San Vito Chietino.

Eredi Legonziano

Contrada Nasuti, 69 - Lanciano (CH)

Tel. 0872.45210 - Fax 0872.49661

www.eredilegonziano.it - info@eredilegonziano.it

E' il nuovo marchio che annovera le migliori produzioni della cooperativa Madonna del Carmine, costituita da oltre 500 soci dell'area frentana attivi su circa 850 ettari di vigneto. E' qui che da 35 anni si producono le principali tipologie di vino della regione: Montepulciano, Cerasuolo di Trebbiano d'Abruzzo.

Collefrisio

Loc. Piane di Maggio - Frisa (CH)

Tel. 085.9039074 - Fax 085.9039074

www.collefrisio.it - info@collefrisio.it

Cantina giovane, nata nel 2004, ma già importante nel panorama vitivinicolo abruzzese. Il merito è di Amedeo De Luca e Antonio Patricelli che insieme seguono vigne, condotte in regime biologico, e cantina con competenza e passione.

Citra

C.da Cucullo - Ortona (CH)

Tel. 085.9031342

www.citra.it - citra@citra.it

Cooperativa di secondo grado, guidata dal Presidente Valentino Di Campi e dal direttore generale Filippo D'Alleva, Citra raccoglie e compatta l'attività di nove cantine sociali della Provincia di Chieti investendo sulla qualità e promuovendo nel mondo il vino abruzzese, tanto da essere oggi una delle principali esportatrici oltreoceano.

La gamma di vini prodotti è ampia e spazia tra i principali vitigni autoctoni abruzzesi.

Istituto Tecnico per il Settore Tecnologico "C. Ridolfi"

Via Colle Comune, 1 - Scerni (CH)

Tel. 0873.914006 - Fax 0873.919097

www.agrarioridolfi.it

Istituita nel 1876, con l'intento di incrementare lo sviluppo produttivo del comprensorio, l'Istituto Tecnico per il settore tecnologico "C. Ridolfi" di Scerni è oggi una scuola moderna ed efficiente che può contare su numerosi laboratori, sul convitto e su un'azienda agraria vera e propria con tanto di serra, cantina e frantoio.

Sia i vini sia l'olio extravergine d'oliva sono prodotti con la collaborazione degli studenti ed esclusivamente con le materie prime coltivate all'interno della scuola.

La Casa delle Parole

Eventi culturali

San Vito Chietino - Chiesa di San Francesco

Cala Lenta si arricchisce di una nuova sezione dedicata alla cultura in cui saranno presentati libri, guide, ricettari, saggi. Uno spazio conviviale, dove sedersi con calma, ascoltare gli autori e dibattere perché in fondo... siamo anche ciò che leggiamo!



VENERDÌ 5 LUGLIO 2013 - ore 20.30

Guida agli Extravergini 2013

Slow Food Editore

Protagonisti sono gli oli di origine, con quelle tipicità e unicità che derivano dall'assortimento di ambienti e situazioni climatiche dove crescono le diverse varietà di olivi. Gli esperti di Slow Food hanno individuato un campione rappresentativo di aziende di qualità, descrivendone l'ambiente, lo stile produttivo, l'età e le cultivar degli impianti, le modalità di raccolta e frangitura delle olive. Di ciascun olio si riportano tipologia, composizione varietale, prezzo e risultati dell'analisi sensoriale. Le eccellenze sono valutate considerando non solo il pregio organolettico, ma anche la valorizzazione delle cultivar autoctone e la sostenibilità delle pratiche agronomiche.



Slow Food Editore



VENERDÌ 5 LUGLIO 2013 - ore 22.00

«La cucina abruzzese dei Trabocchi»

di Maria Teresa Olivieri
Edizioni Orme|Tarka

La ricchezza dei contenuti e la loro autenticità fanno di questo libro una testimonianza singolare del patrimonio gastronomico abruzzese, una preziosa guida storica alle tradizioni più genuine di un territorio ben definito. Una guida che si basa su ricette della vera cucina tradizionale, quella "fatta in famiglia", realizzate nelle case dei sanvitesi e per questo straordinariamente vere. Questo libro ha un valore aggiunto: non c'è solo il "mangiare", ci sono significati e spiegazioni, connotazioni rituali e storiche, legami culturali. E nelle ricette - di suo - Maria Teresa Olivieri mette sempre qualcosa in più che forse, in senso ampio, potremmo definire amore.





DOMENICA 7 LUGLIO 2013 - ore 20,00

“La dieta mediterranea ai tempi della crisi. Epidemiologia della scelleratezza”

di Marialaura Bonaccio e Giovanni de Gaetano.
Edizioni Il Pensiero Scientifico (Collana InForma)

Tempi di crisi, di risparmio, si taglia sul cibo rinunciando alla qualità. Junk food e pigrizia producono sovrappeso e obesità, fattori di rischio per malattie cardiovascolari, artrosi, diabete, tumori: un attentato alla salute. Ma ammalarsi costa, e non solo al sistema sanitario. Che fare? Marialaura Bonaccio e Giovanni de Gaetano, con spirito e competenza, ci guidano tra i dati di importanti studi epidemiologici e di programmi governativi di diversi Paesi (dalla Finlandia all'Australia) alla “ri-scoperta” della dieta mediterranea: dall’innamoramento di Ancel Keys al manifesto della Med-diet, dalle leggende sui saggi bevitori al riconoscimento UNESCO che la proclama “Patrimonio culturale immateriale dell’umanità”. Il fine? Avvertirci che la dieta mediterranea, per secoli scudo protettivo della nostra salute, è in via di estinzione, ma è anche l’unica in grado di dare risposte concrete per arginare la deriva della salute di mezzo mondo: basta saperla “ascoltare” attivando quanto prima progetti di educazione alimentare e prevenzione.



SABATO 6 LUGLIO 2013 - ore 22.00

La Costa dei Trabocchi, a piedi e non solo

Edizioni Menabò

La guida propone un interessante itinerario a piedi lungo la costa frentana che da Francavilla giunge a San Salvo, per una ricognizione dei trabocchi esistenti e per un’immersione in un territorio ricco di storia e di biodiversità. Partendo da Torre Mucchia si arriva al Lido Saraceni e si prosegue per Vallevò e per il Trabocco di Punta Punciosa. Oltrepassato il fiume Sinello, si raggiungono Punta Penna, Marina di Vasto e, infine, San Salvo. Come tutte le guide turistiche edite dalla casa editrice Menabò i testi sono scritti in italiano e in inglese, con particolare attenzione all’utenza turistica straniera. La guida è stata scritta per attirare l’attenzione dell’opinione pubblica e dell’amministrazione sulla ricca risorsa costituita da questo tratto di costa, anche a i fini della perimetrazione da parte dei Comuni del Parco della Costa teatina.



DOMENICA 7 LUGLIO 2013 - ore 22.00

Guida al vino quotidiano. Edizione 2013

Slow Food Editore

Publicata per la prima volta nel 1992, la guida è ora riproposta - in tempi in cui è cresciuta l'attenzione verso la spesa quotidiana e il rapporto tra la qualità e il prezzo di ogni prodotto - con una veste e soprattutto con un'impostazione innovativa.

Sono presi in esame i migliori vini italiani che è possibile acquistare in enoteca ad un prezzo inferiore ai 10 euro. I vini però non saranno ordinati tradizionalmente per regioni di provenienza, ma secondo la stagione del loro consumo ideale.

Sono 365 i vini segnalati, uno per ogni giorno dell'anno: dai vini bianchi giovani, fragranti e floreali da bere in primavera per finire con i rossi più corposi e caldi da consumarsi durante i pasti invernali.

Per ogni vino, accanto a una descrizione delle sue caratteristiche organolettiche e di produzione che accompagna una breve scheda sull'azienda che lo produce, verranno indicati anche gli abbinamenti più adatti e l'indirizzo di enoteche dove è possibile l'acquisto.



come arrivare



IN AUTO

Provenendo dall'autostrada A25 da Roma o da nord dalla A14, superata Pescara si trovano le uscite di Ortona, Lanciano, Val di Sangro (per Fossacesia), Vasto Nord e Vasto Sud. Da sud percorrendo l'autostrada A14 si incontrano le uscite sopra indicate.



IN TRENO

I treni più importanti sulla linea Milano-Bologna-Ancona-Pescara-Bari fermano a Pescara e a Vasto.

Da qui si prendono treni regionali e locali, oppure pullman dalle stazioni.



Con il contributo di:



Con il patrocinio di:



Sponsor Tecnico



Main Sponsor



Banca Popolare
di Lanciano e Sulmona



Banca popolare
dell'Emilia Romagna



BPLS.IT - BPER.IT

SLOW FOOD LANCIANO
Corso Roma, 53 - 66034 Lanciano (Ch)
infoline: 338.2680783