

ABRUZZO FOOD EXPERIENCE: BUYERS, GIORNALISTI E BLOGGER ALLA SCOPERTA DELLE TERRE CHIETINE E PESCARESI

14 Novembre 2022



PESCARA - L'Abruzzo, le sue bellezze paesaggistiche e le sue eccellenze enogastronomiche si mettono in mostra questa settimana. Abruzzo Travelling, consorzio turistico di servizi che opera dal 2005 per valorizzare e migliorare l'offerta turistica nel territorio abruzzese, diretto da **Claudio Ucci** in partnership con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara promuove da mercoledì a sabato Abruzzo Food Experience. Per quattro giorni, buyers, giornalisti e blogger nazionali verranno accolti tra le province di Chieti e Pescara per immergersi nelle tradizioni, nei luoghi simbolo e assaporare le prelibatezze territoriali.

Il consorzio che oggi conta 73 soci e che da sempre promuove itinerari programmati,

realizzati su misura, organizza e partecipa a importanti fiere in Italia e all'estero e promuove corsi di formazione, ha messo in piedi un serrato programma, scegliendo di accogliere gli esperti in autunno, la stagione in cui la natura si manifesta con i propri colori più belli.

Si comincia mercoledì con l'arrivo di tour operator, giornalisti e blogger e una prima cena tipica abruzzese che si terrà nell'Agriturismo Santa Felicità di Cepagatti (Pescara). Le giornate di giovedì e venerdì saranno dedicate a due tour dei territori di Chieti e di Pescara che verranno scoperti attraverso visite nei borghi, monumenti, luoghi identitari, cooking class e cene tradizionali.

Si inizia dalle Terre chietine, giovedì, con la visita a Gessopalena, al castello di Roccascalegna, abbinata a una degustazione di birra artigianale e lungo la Costa dei Trabocchi. Qui i partecipanti incontreranno un traboccante, per poi immergersi in una cooking class con la famiglia De Sanctis, storici imprenditori della ristorazione di San Vito Chietino. La giornata si chiuderà proprio nel ristorante di **Filippo De Sanctis**, Ebrezza Bistrot Vista Mare.

Venerdì toccherà alle terre pescaresi. In questo caso le visite toccheranno Loreto Aprutino con il museo dell'olio. L'oro giallo sarà protagonista di una degustazione nell'azienda agricola Pretore. La scoperta alla chiesa greco-bizantina di Villa Badessa precederà la visita della cantina Marramiero a Rosciano, con degustazione delle tipicità del territorio. Nel pomeriggio la meravigliosa abbazia Santa Maria Arabona rappresenterà un'altra tappa, prima che il gruppo si immerga in una cooking class con cena tipica presso Casale Centurione a Manoppello (*nella foto*).

La giornata di sabato, che concluderà il tour esperienziale, sarà incentrato su seminari e workshop all'hotel Michelangelo a Città Sant'Angelo. Si comincia con la presentazione del progetto "Matrimonio nel Borgo", che attraverso il mondo wedding punta a promuovere i suggestivi borghi abruzzesi. Dalle 10 alle 13 si terrà, per i giornalisti e i blogger, l'illustrazione delle iniziative sul Territorio a cura di Camera di Commercio Chieti-Pescara, Gal Terre Pescaresi e Regione Abruzzo. Contemporaneamente i tour operator saranno coinvolti in un workshop turistico. Ancora i prodotti tipici saranno centrali nella degustazione condotta dalle guide del gusto Gal Terre Pescaresi. Nel pomeriggio si terranno le visite al porto turistico di Pescara, sul ponte del mare e in uno dei borghi più belli d'Italia, Città Sant'Angelo. Chiude il Abruzzo Food Experience la celebrazione della "Cena della Vigilia", antica cena abruzzese a Villa Chiara di Città Sant'Angelo.