



Con Girolio del Ventennale in Abruzzo arriva Mediterranea” “

**A PESCARA DAL 18 AL 20 LUGLIO STREET FOOD E CHEF STELLATI.
NELL'OCCASIONE SI TERRÀ ANCHE L'ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI DELLE
CITTÀ DELL'OLIO**

Girolio d'Italia arriva in **Abruzzo venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 luglio** per la tappa più "Mediterranea" del tour: in concomitanza con i festeggiamenti per celebrare i primi venti anni di attività dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, **Pescara** ospiterà infatti la ventinovesima edizione di "Mediterranea", la più grande fiera dell'agroalimentare in Abruzzo che raccoglie ogni anno oltre trentamila visitatori e circa sessanta espositori, che quest'anno si aggiudica l'unica tappa abruzzese del Girolio del Ventennale, l'evento organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali e ispirato, per questa edizione, ai temi dell'Expo 2015.

Le Città dell'Olio abruzzesi e i loro prodotti avranno uno spazio dedicato - messo a disposizione dalla CCIAA di Pescara Mercatini del Girolio d'Italia - all'interno di **Mediterranea** per tutta la durata dell'evento, ma saranno solo una parte del programma del passaggio di tappa del Girolio, il quale prevede anche altre iniziative come i corsi di degustazione di olio in abbinamento ai prodotti dell'eccellenza gastronomica locale per adulti e bambini - sabato 19 e domenica 20 luglio - mostre dedicate alle civiltà dell'olivo.

La festa si aprirà ufficialmente venerdì 18 luglio con la cerimonia istituzionale di passaggio del Girolio del Ventennale alla presenza delle autorità, a cui si aggiungerà l'appuntamento più "tecnico" della tappa, ovvero il convegno dedicato a "Promozione del territorio e turismo dell'olio: dalla programmazione alla comunicazione" a cui interverranno, oltre al Presidente di ANCO Enrico Lupi che ripercorrerà i primi venti anni dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, il giornalista enogastronomo Carlo Cambi sui valori di un territorio come strumento di marketing per le aziende, Chiara Della Pasqua del Ministero Politiche Agricole Dipartimento Politiche Comunitarie sulla "nuova programmazione 2014-2020: opportunità per le imprese dell'agroalimentare" e la Sara Bardelli dell'AIFB-Associazione Italiana Food Blogger a proposito del ruolo dei social network e dei foodies nella promozione e valorizzazione delle tipicità e territori. Moderato dal giornalista Giorgio D'Orazio, il convegno sarà introdotto da una raccolta di testimonianze di personaggi legati alla vita associativa del territorio nei trascorsi venti anni e dal saluto delle autorità locali.

Alle 19 si alzerà il sipario su **Mostra Mediterranea 2014**, che quest'anno si arricchisce di un'area dedicata allo street food, con due degustazioni esperienziali sulla birra tipica abruzzese e sul vino che si ripeteranno per tutti e tre i giorni, così come gli show cooking accompagnati da degustazioni di eccellenze enologiche abruzzesi, che ogni sera dalle 21.30



porteranno sul palcoscenico, nell'ordine: lo Chef Stellato Nicola Fossaceca, con un viaggio emozionale tra innovazione e tradizione, gli allievi dell'IPSSAR De Cecco di Pescara per un confronto tra due squadre di giovanissimi cuochi che si contenderanno lo scettro di miglior chef emergente 2014 e lo Chef Stellato Niko Romito che racconterà come materie prime povere - star della serata sarà infatti il pesce dimenticato - possano trasformarsi in raffinati piatti gourmand.

La tappa abruzzese avrà anche un importante ruolo a livello associativo nazionale: la CCIAA di Pescara ospiterà infatti nella giornata di sabato 19 l'Assemblea annuale dei Soci e sarà preceduta venerdì 18 anche dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.