ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

“Gusta l’Abruzzo”, al Porto turistico di Pescara due serate dedicate ai sapori delle Terre Pescaresi

25 Agosto 2026



PESCARA, 25 agosto 2026 – Gli ultimi due appuntamenti della rassegna itinerante “Sapori delle Terre Pescaresi” che concludono il primo ciclo di eventi nell’ambito del progetto “Gusta l’Abruzzo”, si terranno giovedì e venerdì prossimo, 27 e 28 agosto, alle ore 20.

Dopo le due serate a Tocco da Casauria con la celebrazione della cultivar Toccolana, varietà autoctona di oliva e il suo pregiato olio extravergine monovarietale, la kermesse torna a Pescara, al Porto turistico, in occasione di “Fermenti d’Abruzzo”.

Qui l’agrichef Beatrice Tortora cucinerà due piatti della tradizione, illustrando i prodotti utilizzati e le fasi di preparazione. I piatti saranno offerti in degustazione al pubblico presente in abbinamento a birre artigianali abruzzesi sapientemente scelte e raccontate da un esperto nella loro degustazione.

La prima serata sarà dedicata al farro coltivato nelle Terre Pescaresi con la preparazione del

“Farrotto delle Terre Pescaresi”, la seconda al Fagiolo Tondino del Tavo che verrà utilizzato per fare le sagnette pescaresi, pasta fresca fatta con acqua e farina, con la preparazione delle “Sagnette Pescaresi e Fagioli tondino del Tavo”.

“Sapori delle Terre Pescaresi” è promossa dal Gal Terre Pescaresi nell’ambito del progetto “Gusta l’Abruzzo”, nato per valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico, promuovere le filiere corte, i mercati contadini e il consumo di alimenti locali con l’obiettivo di sostenere l’agrobiodiversità e di contrastare l’impatto sul clima provocato dall’inquinamento prodotto dai movimenti logistici collegati alla vendita ed al consumo di prodotti di provenienza non locale.

L’iniziativa è cofinanziata dal CSR Abruzzo 2023 – 2027 – Intervento SRG06; Fondo FEASR; SSL GAL Terre Pescaresi; Azione A-S SRG06-A2.