



Mediterranea 2025: a Pescara tre giorni dedicati al gusto e all'identità dell'Abruzzo

Dal 4 al 6 luglio, al porto turistico Marina di Pescara, torna la storica fiera agroalimentare con showcooking stellati, degustazioni, talk e laboratori dedicati a enogastronomia, artigianato e sostenibilità

Tutto pronto per la XXXIX edizione di Mediterranea 2025, la più longeva fiera agroalimentare dell'Abruzzo, in programma *dal 4 al 6 luglio* al Porto Turistico Marina di Pescara. Promossa dalla Camera di Commercio Chieti Pescara, la kermesse è diventata un'occasione attesa per valorizzare le eccellenze enogastronomiche e artigianali regionali in un'atmosfera di convivialità con tanti spunti culturali, turistici e all'insegna della sostenibilità.

Mediterranea 2025: un ricco programma

L'apertura ufficiale è prevista per **venerdì 4 luglio alle ore 19:00** sul palco centrale, con i saluti istituzionali e la consegna del [Premio Ercole Olivario](#) alle aziende abruzzesi vincitrici: un riconoscimento di rilievo nazionale che, per la prima volta, premia due oli d'eccellenza del territorio guidati da Tommaso Masciantonio e Claudio Di Mercurio.

A seguire, **alle ore 20:00**, spazio alla cucina con lo showcooking della **Red Academy** firmato dallo chef stellato **Nicola Fossaceca** (Ristorante Al Metrò, San Salvo Marina); proporrà un menù incentrato sul tema "*Il pesce povero dell'Adriatico*", rimarcando concetti come stagionalità e valorizzazione delle risorse locali.

Il racconto dell'identità abruzzese proseguirà alle 21:45 con la presentazione del libro **Sapore d'Abruzzo** di Antonio Di Loreto, mentre alle 22:35 sarà la volta del workshop "*Il potere del visual nel food*" della visual designer **Lorena Marinucci**, incentrato sull'importanza dell'immagine nella comunicazione gastronomica.



Tre giornate con un ricco programma trasversale (Foto © Ufficio stampa).

Laboratori, masterclass e degustazioni d'autore

Mediterranea 2025 offrirà un fitto palinsesto di appuntamenti: laboratori, talk, momenti di formazione, degustazioni guidate e show dal vivo, pensati per un pubblico ampio e trasversale. In primo piano le **tre masterclass curate da FISAR Pescara e Slow Food Abruzzo** dedicate agli spumanti regionali, ai rosati e ai top wines della Guida Slow Wine 2025.

Grande attenzione al **tema della sostenibilità alimentare**, con workshop e approfondimenti, e alla **cultura della mise en place** reinterpretata in chiave Mediterranea da Tavola Audace, in programma **domenica 6 luglio alle 19:20**. Seguirà una degustazione del tortello all'abruzzese

firmato dallo chef **Francesco Cinapri**.

Tra le novità anche l'**anteprima di Fermenti d'Abruzzo**, con tre etichette selezionate di birre artigianali regionali, e i brindisi vista mare con il celebre Cerasuolo d'Abruzzo.

Ospiti speciali

Sabato 5 luglio, alle ore 21:00, sarà protagonista **Paride Vitale**, imprenditore e professionista della comunicazione, con un talk dedicato alla creatività e all'identità abruzzese. **Domenica 6 luglio**, invece, riflettori puntati su **Vincenzo Schettini**, alias "La fisica che ci piace", atteso sul palco centrale per un intervento che promette rigore e intrattenimento.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito, con apertura al pubblico ogni giorno dalle 19:00 alle 00:30.

Info, aggiornamenti e prenotazioni su: www.mostramediterranea.it

Data di creazione

03/07/2025

Autore

redazione