AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AGRIFOOD SOSTENIBILE ABRUZZO: “NOSTRI FORMAGGI A RASSEGNA MONDIALE DI BRA”

15 Settembre 2023



L’AQUILA – La Regione Abruzzo per la prima volta alla vetrina internazionale di Cheese, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo, organizzato da Slow Food e dalla Città di Bra, in Piemonte: in particolare, l’Assessorato regionale all’Agricoltura da oggi al prossimo 18 settembre, partecipano alla quattordicesima edizione della kermesse dove sono attesi circa 400mila visitatori.

L’obiettivo è quello di proporre in una manifestazione per tre giorni al centro dell’attenzione planetaria, il modello Abruzzo di agrifood sostenibile già promosso da tempo nell’ambito di un piano di commercializzazione e di internazionalizzazione delle aziende abruzzesi: oltre ai formaggi a latte crudo l’Abruzzo, con le sue imprese di eccellenza, in un fitto programma di degustazioni e conferenze a tema, saranno presentate altre eccellenze, come la capra alla neretese, piatto tipico teramano, e il peperone dolce di Altino, gli arrosticini di pecora, e ancora salumi naturali, mieli, legumi montani, con degustazioni accompagnate da pane di grano antico e dai migliori vini abruzzesi.

Ad organizzare la missione e lo stand dedicato della Regione Abruzzo, in una sinergia efficace, l’Agenzia regionale per le Attività produttive (Arap), nel ruolo di braccio operativo dell’Ente, il Gal Terre D’Abruzzo e Slow Food Abruzzo.

“Continua la nostra azione alla scoperta di nuovi mercati per il nostro agrifood sostenibile: il modello Abruzzo sbarca per la prima volta da protagonista a Cheese, una autentica vetrina che richiama ogni anno circa 400mila persone – spiega Emanuele Imprudente, vice presidente della Regione Abruzzo con delega all’Agricoltura -. Sono certo che le nostre aziende con le loro eccellenze conquisteranno nell’appuntamento piemontese altre importanti fette di mercato come fatto nelle precedenti missioni, tra cui quelle dello scorso anni a Dubai nel corso dell’Expò”.

Nella giornata di esordio c’è stata la inaugurazione dello stand abruzzese con la conferenza dal titolo “Progetti in essere e prospettive future per lo sviluppo rurale in Abruzzo”, con focus sulle iniziative delle Istituzioni regionali a favore del protagonismo delle aree rurali, e per l’ingresso e la permanenza di giovani, l’estensione delle superfici gestite con metodi di produzione e di allevamento ecocompatibili, l’innovazione e la digitalizzazione delle aziende agricole e l’integrazione con

altri settori economici e produttivi. Tra i protagonisti lo stesso vice presidente della Regione, da remoto, Giuseppe Savini, presidente Arap Abruzzo, Antonio Morgante, direttore generale Arap Abruzzo, Paolo Federico, presidente Gal Gran Sasso-Velino, Carlo Maggitti, dirigente del Servizio “Promozione delle filiere e biodiversità agraria” della Regione Abruzzo. A moderare il dibattito Giorgio Davini, di Slow Food Abruzzo aps.

Il programma odierno ha previsto le degustazioni a tema “Lo ‘sdijuno’ abruzzese: i prati stabili degli Altipiani Maggiori”, “Il cacio morra: quando si condivideva quel che c’era”, dedicato al formaggio misto, pecorino e caprino, per il consumo quotidiano dei piccoli allevatori, “The perfect match: cacio e peperone dolce di Altino”, “Qualità casearia: l’eredità di Gregorio Rotolo”, in ricordo del grande pastore e produttore caseario di Scanno (L’Aquila), scomparso al marzo 2022. Ed ancora la degustazione “To beer or not to beer: è possibile abbinare formaggio e birra?”.

Tutte le degustazioni sono accompagnate dal pane a lievitazione naturale di grani antichi del “Mercato del Pane” di Montesilvano (Pescara), in abbinamento con i vini del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, della Comunità Slow Food dei Vignaioli Teatini, dell’azienda agricola Ciccone (Presidio Slow Food dell’uva Montonico), e con gli amari di “Scuppoz liquori” di Campovalano (Teramo).

Al Cheese partecipano quest’anno i produttori caseari di 14 Paesi stranieri e di tutte le regioni italiane. Il motto scelto è “il sapore dei prati”, ad indicare il pascolo come elemento distintivo di un formaggio fatto a partire dal latte ottenuto da animali che si nutrono in modo naturale e salutare.

Molto stringenti i criteri di selezione dei produttori, che devono essere ambasciatori di Slow Food e devono presentare “prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto”, adoperarsi per “la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili”.

Per quanto riguarda il prodotto, i mangimi destinati all’alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm, i formaggi e i latticini devono essere ricavati da latte di allevamenti attenti al benessere animale, prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente da allevamenti che partecipino a progetti di filiera che impegnano i partecipanti a produrre secondo criteri di sostenibilità. I prodotti non devono contenere Ogm.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli