

ASPETTANDO IL SALONE DEI PRODOTTI TIPICI 2013, IN TRENO ALLA SCOPERTA DELLE BONTÀ AQUILANE

18 Dicembre 2012

L'AQUILA - Un tour della provincia dell'Aquila, a bordo di un vagone treno della Sangritana, per degustare i prodotti tipici dell'Aquila, Sulmona, Pescocostanzo e Navelli.

Una due giorni all'insegna del chilometro zero, tra ieri e oggi, proposto dalla Camera di commercio dell'Aquila e dal Comitato Promo Expò insieme al partner organizzativo Carsa, per presentare la prima edizione del Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia in programma all'Aquila dal 3 al 5 maggio 2013.

L'evento "Aspettando il Salone dei Prodotti tipici dei Parchi d'Italia", ha portato un gruppo di giornalisti nei luoghi fulcro della gastronomia abruzzese a bordo di un treno della ferrovia Adriatico Sangritana, che ha percorso una tratta della linea panoramica del vecchio tracciato ferroviario L'Aquila-Sulmona-Carpinone e riadattato a fini turistici.

Le prime tappe del giro degustativo sono iniziate proprio nel capoluogo di regione, all'interno dei laboratori di produzione dell'azienda Dolci Aveja, che può vantare la sua presenza sul territorio da ben 35 anni, dove sono stati presentati i torroni, liquori, cioccolatini locali.

La seconda tappa aquilana si è tenuta nella splendida cornice di piazza Duomo, sempre affascinante nonostante le ferite del sisma del 2009, e in particolare nel bar dei Fratelli Nurzia, per scoprire il loro torrione morbido, tipico del posto.

La serata si è conclusa alla Magione Papale con una cena magistralmente realizzata dallo chef stellato, William Zonfa, tra filetti di coniglio, estratti di barbabietola, agnello a crudo e dolci con la ricotta.

Tra i presenti Lorenzo Santilli, presidente della Camera di commercio dell'Aquila, Agostino Del Re, presidente di Cna L'Aquila, Antonio Centi, presidente dell'Anci Abruzzo, Roberto Di Vincenzo, presidente di Carsa, Simone D'Alessandro, ricercatore di Scienze sociali dell'Università d'Annunzio.

Il treno della Sangritana è ripartito questa mattina alla volta di Sulmona, dove i grandi protagonisti è sono stati l'aglio rosso e il tartufo.

Qui le aziende GiBi e Pace-Produzione e Lavorazione Aglio "Rosso di Sulmona" stanno lavorando attivamente per riportare in auge l'aglio sulmonese, che rischia di andare perduto. Poi, l'azienda Pignatelli Tartufi ha organizzato una degustazione di prodotti a base di tartufo.

Tappa a Pescocostanzo con visita del borgo e pranzo-degustazione al ristorante La Corniola, dove caciocavalli e scamorze hanno fatto da padroni, insieme ai mustaccioli e pizzelle, offerti in dono dalla pro loco ai visitatori.

Ultima tappa del tour è stata Navelli, dove la cooperativa Altopiano di Navelli ha presentato agli ospiti una degustazione di piatti a base di zafferano.