BIODIVERSITA’ COME MOTORE DEL TERRITORIO: I PRODOTTI AQUILANI SARANNO PROTAGONISTI AL SALONE DEL GUSTO A TORINO

24 Settembre 2026

L’AQUILA – La biodiversità svolge un ruolo fondamentale negli ecosistemi agricoli non intensivi. Il territorio aquilano, in particolare, vanta oggi ben 12 Presìdi Slow Food, nati proprio dall’esigenza di salvaguardare quelle tipicità che storicamente caratterizzano la provincia.
I pionieri di questo percorso sono stati la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, il canestrato di Castel del Monte e la mortadella di Campotosto. A questi pilastri si sono aggiunti negli anni i fagioli di Paganica, i ceci di Navelli, il grano solina dell’Appennino abruzzese, i mieli dell’Appennino aquilano, la patata turchesa e la salsiccia di fegato aquilana. Il quadro si completa infine con due recenti “new entry”: la cipolla di Bagno e la pastinaca di Capitignano.

“Per la nostra comunità è un grande orgoglio aver realizzato un progetto così ambizioso di salvaguardia di pratiche e colture che rischiavano di andare perdute”, dichiara Alfredina Gargaglione, fiduciaria della Condotta Slow Food dell’Aquila, “Un orgoglio che vedrà il territorio recitare un ruolo da protagonista assoluto nell’edizione 2026 del Salone del Gusto – Terra Madre, in programma il prossimo fine settimana a Torino”.

“Nelle aree interne dell’Appennino, l’agricoltura e la pastorizia hanno rappresentato – e rappresentano tuttora – un argine fondamentale contro lo spopolamento dei borghi e una risorsa cruciale per la gestione del territorio. Sostenere i piccoli produttori locali significa, prima di tutto, mantenere viva la presenza umana in montagna. Grazie ai Presìdi, i saperi tradizionali legati ai metodi di coltivazione e trasformazione non solo vengono preservati, ma si trasformano in un motore economico sostenibile per le nuove generazioni. Riconoscere un Presidio, in definitiva, significa impedire l’estinzione di varietà e produzioni rare, blindando un patrimonio biologico e culturale irripetibile”.

“Tutte queste eccellenze aquilane, iscritte e protette nel catalogo internazionale dell’Arca del Gusto, saranno illustrate nei dettaglio all’interno dello stand della Regione Abruzzo. Proprio qui, le guide del gusto di Slow Food Abruzzo saranno presenti per rappresentarle al meglio e raccontarne la storia. Trattandosi infatti di produzioni di nicchia fortemente legate alla stagionalità della terra, molte di esse non saranno disponibili per la vendita diretta nel mercato del Salone; lo spazio istituzionale diventerà quindi una vetrina culturale cruciale per far conoscere il loro valore biologico ai visitatori”.

© 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 Bernardo Santini