

CIBAQ: BEDARIDA, "TORNIAMO ALL'AQUILA CON GIOIA, RACCONTEREMO ECCELLENZE A TUTTO IL MONDO"

20 Novembre 2024



L'AQUILA - "Quest'anno tra i premi del Gruppo del Gusto c'è tanto centrosud, che ha dimostrato una vitalità molto particolare, e la nostra missione, da vent'anni, è proprio quella di far conoscere le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese a tutto il mondo. Per questo torniamo all'Aquila con gioia, alla scoperta di una città rinata, raccontando le bellezze e promuovendo i prodotti eccezionali di questa terra, come lo Zafferano".

Così il giornalista Bernard Bedarida, inviato del primo canale della TV francese Tf1, presentando il Premio dei giornalisti del "Gruppo del Gusto della Stampa Estera" che quest'anno festeggerà l'importante traguardo della ventesima edizione all'Aquila nell'ambito di CibaQ-Cibi della tradizione aquilana, in programma nel capoluogo regionale dal 22 al 24 novembre.

La rassegna enogastronomica è promossa dal GAL Gran Sasso Velino, organizzato dallo stesso GAL con il contributo della Regione Abruzzo Dipartimento Agricoltura, del Ministero del Turismo, del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e delle Camere di Commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia.

Evento clou di CibaQ sarà proprio il Premio dei giornalisti del "Gruppo del Gusto della Stampa Estera", che ogni anno si svolge in una regione diversa, e ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane e di farle conoscere a livello internazionale, con un riconoscimento ai migliori ambasciatori del gusto italiano.

"Il premio del gusto nasce 20 anni fa, nel 2004 - spiega Bedarida -, su iniziativa del giornalista italo-danese Alfred Tesio, che realizzò come l'enogastronomia e l'agroalimentare italiano erano poco conosciuti all'estero ma meritavano di essere conosciuti. Così ha creato questo gruppo per stimolare i colleghi stranieri presenti all'Associazione della Stampa estera a Roma a raccontare nel loro Paese le eccellenze italiane".

"Durante questi venti anni - aggiunge - abbiamo portato all'attenzione prodotti che oggi ci sembrano molto conosciuti ma che in realtà fino a poco fa non lo erano. Venti anni fa la Francia, ad esempio, non conosceva la mozzarella di bufala. Penso

poi alle lenticchie di Castelluccio di Norcia, alla 'Nduja calabrese, ai Fichi del Cilento, al Pecorino abruzzese. Sono tutti prodotti che abbiamo fatto conoscere attraverso il gruppo ai nostri colleghi che a loro volta li hanno portati all'estero. Abbiamo poi premiato dei grandi divulgatori, come Carlo Petrini, Oscar Farinetti, Gualtiero Marchesi, Carlo Ottaviano".

I vincitori di questa edizione sono: Marino Niola, divulgatore scientifico (categoria "Divulgatore dell'autenticità agroalimentare italiana"), Pasquale Imperato dell'azienda agricola "Sapori Vesuviani" (categoria "Produzione"), Tenuta Vannulo (categoria "Esercizio legato all'alimentare da almeno 100 anni della stessa famiglia"), Cooperativa Altopiano di Navelli (categoria "Consorzio/cooperative a difesa dei valori agroalimentari italiani"). Il Premio speciale della Giuria va quest'anno all'Associazione PIZZAUT, per la passione e l'inclusione di giovani autistici nel mondo del lavoro.

"Per il premio speciale, inserito l'anno scorso, quest'anno abbiamo pensato a PizzAut – spiega Bedarida – che dà lavoro a ragazzi autistici. Ci siamo detti che è molto importante premiare l'azione di questa associazione, trasmettendo il più possibile il suo impegno nell'inclusione sociale, offrendo opportunità a tanti giovani con autismo nel mondo della ristorazione".

"Celebrare questo anniversario all'Aquila ci rende molto felici e abbiamo accolto con grande entusiasmo questa proposta. È una città in cui abbiamo trascorso un lungo periodo dopo la tragedia del terremoto del 2009 e poi, per impegni lavorativi, non abbiamo più avuto modo di tornare. Oggi, a 15 anni dal sisma, la vediamo rinascere, ed è molto emozionante", conclude Bedarida.