AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CIBAQ: PAOLO FEDERICO, “STAMPA ESTERA ALLA SCOPERTA ECCELLENZE E BELLEZZE TERRITORIO RINATO”

16 Novembre 2024



L’AQUILA – “Una preziosa occasione di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche aquilane attraverso un programma itinerante che accompagnerà cento giornalisti della stampa estera alla scoperta delle bellezze di un territorio rinato, che si prepara a due importanti appuntamenti: il Giubileo 2025 e L’Aquila Capitale italiana della Cultura 2026”.

Così Paolo Federico, sindaco di Navelli e presidente del GAL Gran Sasso Velino, in vista della seconda edizione di CibAQ-Cibi della tradizione aquilana, in programma da venerdì 22 a domenica 24 novembre all’Aquila.

La rassegna è promossa dal GAL Gran Sasso Velino 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.

Una tre giorni ricca di eventi, con la missione di promuovere e salvaguardare i prodotti del territorio aquilano, che culmineranno con un appuntamento di grande prestigio dedicato all’eccellenza agroalimentare italiana, il Premio numero 20 del Gruppo del Gusto della Stampa Estera, con 100 giornalisti internazionali, invitati a scoprire le eccellenze agroalimentari, le tradizioni e il percorso di rinascita del territorio abruzzese.

I giornalisti avranno l’opportunità di partecipare a un ricco programma di visite e attività: dai percorsi naturalistici che includono le montagne del Gran Sasso e le Grotte di Stiffe, fino alla scoperta di storie locali che intrecciano cibo, cultura e territorio. Un pranzo in loro onore sarà inoltre organizzato dai ragazzi dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila presso la sede dell’Emiciclo.

“È un onore ospitare il Premio del Gruppo del Gusto della Stampa Estera in questa manifestazione – aggiunge Federico – Accompagneremo i giornalisti in un viaggio attraverso i luoghi più suggestivi dell’Aquilano per portare avanti quella che è la missione del Gal Gran Sasso Velino, che è una società che si occupa di promuovere e valorizzare, con i vari portatori di interesse, le risorse e le bellezze di un territorio molto vasto che comprende oltre 50 comuni”.

“L’obiettivo di CibAQ, centrato già lo scorso anno con la prima edizione – continua Federico – è quello di far conoscere il più possibile gli 11 presidi Slow Food che sono la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, il Canestrato di Castel del Monte, i fagioli di Paganica, le patate di Montereale, i ceci di Navelli, la pastinaca di Capitignano, la cipolla di Bagno, il grano di Solina dell’Appennino abruzzese, i mieli dell’Appennino aquilano, la salsiccia di fegato aquilana, la mortadella di Campotosto”.

“Metteremo in mostra tutte le nostre eccellenze che saranno al centro dei riflettori nazionali, diffondendo in tutto il mondo l’immagine di un territorio che è ricco di tradizioni culinarie e di prodotti unici e che, nel pieno della ricostruzione post terremoto 2009, ha conquistato il riconoscimento di Capitale italiana della Cultura 2026”, conclude Federico.

© 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