DALL'ECCELLENZA CULINARIA ALLO SVILUPPO DEL TERRITORIO: IL FUTURO DELLA PATATA IN UN CONVEGNO

5 Luglio 2022



AIELLI – La patata del Fucino IGP torna sotto i riflettori con il Convegno "Dall'eccellenza culinaria allo sviluppo del territorio", organizzato dall'AMPP, Associazione Marsicana Produttori Patate, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, associazione culturale che tutela e promuove, in Italia e all'estero, le tradizioni della cucina del Bel Paese.

Il convegno si svolgerà il 9 luglio 2022, dalle 9:30 alle 12:45, presso il ristorante al Castello di Aielli (L'Aquila), location d'eccezione. Un incontro in cui si alterneranno studiosi, esperti, biologi, docenti universitari e ricercatori.

"Costituisce un momento di sintesi e di condivisione in cui vengono presentati in anteprima i risultati conseguiti attraverso programmi di studio e ricerca che l'AMPP ha condotto con l'Università dell'Aquila – si legge in una nota – , al fine di innovare il prodotto "patata", trovare sempre nuovi sbocchi commerciali, ma in primis di offrire al consumatore una coltivazione di qualità, con eccellenti proprietà organolettiche e nutrizionali naturali. Sarà una novità assoluta. Il focus è altresì incentrato a mettere in risalto l'importanza del prodotto patata nell'alimentazione, nella ristorazione e nella cultura italiana. La patata del Fucino IGP porta con sé, sulle tavole degli italiani, la naturalità e la qualità che da sempre la rappresentano. Altro aspetto significativo che viene messo in luce è come la patata del Fucino IGP riveste l'importate funzione di "ambasciatrice del territorio" nel panorama italiano ed internazionale a favore dei marchi Abruzzo e Marsica, in chiave di marketing territoriale. Frutto del grande lavoro dell'AMPP che, grazie ai finanziamenti del PSR della Regione Abruzzo, investe le proprie energie in importanti campagne e progetti di promozione".

A dare il via alla fitta mattinata l'Inno Nazionale con la voce del soprano Ilenia Lucci e l'intervento di apertura del coordinatore Franco Santellocco Gargano, Delegato di Avezzano e della Marsica dell'Accademia Italiana della Cucina, e i saluti di Rodolfo di Pasquale, Presidente dell'AMPP, dei delegati dell'Accademia della Cucina e di Stefano Pallotta, Presidente dell'ordine dei Giornalisti d'Abruzzo.

Segue l'intervento di Mario Nucci, Direttore Consorzio di Tutela Patata del Fucino IGP, che coinvolgerà il pubblico

raccontando l’appassionante storia della patata del Fucino, sin dalla straordinaria opera di bonifica del lago, oggi fertile distesa coltivata, ad opera di Alessandro Torlonia a metà Ottocento.

Maddalena Del Gallo, Professore Ordinario Università degli Studi dell’Aquila, Marika Pellegrini, Ricercatrice Università degli Studi dell’Aquila, e Annunziata Taccone, biologa nutrizionista, si occuperanno di approfondire gli aspetti microbiologici e nutrizionali della patata del Fucino IGP, per restituire un quadro completo sul prodotto, grande rappresentante della qualità agroalimentare abruzzese.

L’intervento di Elena Sico, Direttore del Dipartimento Agricoltura della Giunta Regionale d’Abruzzo, metterà in risalto le opportunità e i benefici che il territorio potrà ottenere grazie ai fondi del PSR della Regione Abruzzo.

Francesca Pompa, presidente della One Group, società che cura da anni la comunicazione e il marketing dell’AMPP, parlerà dell’importante lavoro di promozione svolto per la patata del Fucino IGP e degli sviluppi futuri legati all’innovazione di prodotto.

Le conclusioni saranno affidate a Mimmo D’Alessio, Vicepresidente Nazionale Vicario Accademia Italiana della Cucina, ed Emanuele Imprudente, Vicepresidente Regione Abruzzo e Assessore Agricoltura e Foreste.

A moderare il convegno Antonio Del Corvo, Responsabile Progetti Investimenti CO.VAL.PA. Abruzzo.

© 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