

ECCELLENZE E PRODOTTI AQUILANI: CORSI PER RISCOPRIRE LA TRADIZIONE

20 Febbraio 2014

L'AQUILA - Alla riscoperta degli antichi sapori aquilani.

Le eccellenze gastronomiche del capoluogo e la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità saranno al centro di un progetto aperto a tutti gli appassionati, ma anche agli operatori del settore: due mesi di iniziative, laboratori, incontri e percorsi eno gastronomici alla scoperta della tradizione aquilana a tavola.

Un'iniziativa ideata dell'Agenzia per lo sviluppo, con la collaborazione della Confederazione italiana agricoltori dell'Aquila (Cia) e di Coldiretti che nasce con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il territorio e le sue eccellenze tradizionali, dalle materie prime al prodotto finito cucinato e portato in tavola.

A dare il via all'iniziativa saranno i laboratori rivolti alle aziende agricole del territorio che lavorano latte, formaggi, olio, vino e salumi e altri prodotti locali per favorire una crescita professionale nella manipolazione delle materie prime.

Ma il progetto è rivolto anche ai consumatori e alle famiglie, con incontri formativi destinati ai Gruppi di acquisto solidali (Gal).

“È importante istruire anche il consumatore e invogliarlo a mangiare prodotti locali che vengano valorizzati dalle stesse famiglie - ha affermato Filippo Rubei, direttore della Cia dell'Aquila, in occasione della conferenza stampa di presentazione del progetto - In questo modo si accorcia anche la filiera e si promuovono le eccellenze locali”.

Un sistema che coinvolgerà anche gli operatori enogastronomici locali e i ristoratori del territorio “che sono la vera vetrina delle nostre eccellenze agli occhi dei turisti - ha proseguito - Inoltre ci avvarremo della collaborazione della chef aquilana Nadia Moscardi che mostrerà come cucinare al meglio questi prodotti”.

A chiudere il progetto, il 6 e 7 marzo, due giorni di itinerari eno gastronomici con visite guidate di turisti nelle aziende agricole e negli agriturismi della provincia, mentre il 19 marzo tutti gli appassionati di cucina potranno seguire il laboratorio del maestro chef Luca Montersino, al ristorante Elodia nel Parco a Camarda.

Massimiliano Volpone, direttore di Coldiretti L'Aquila ha rimarcato la capacità di enti e associazioni di categoria di “fare sistema, trovando momenti di valorizzazione dei prodotti del territorio e delle sue eccellenze”

“Abbiamo condiviso questo progetto e stiamo dando esempio di un marketing territoriale per un progetto importante volto a migliorare non solo la qualità dei prodotti, ma anche la professionalità di tutti gli operatori economici del settore”, ha concluso.