

## EXPO: I "TIPICI DEI PARCHI" D'ABRUZZO PROTAGONISTI TRA SHOW COOKING E "PERLE" DI PAPA FRANCESCO

7 Maggio 2015



MILANO – Giornata importante all'Expo di Milano nel padiglione di Kip International School con gli show cooking di Tipici dei Parchi d'Abruzzo e con i laboratori di artigianato.

“Le vecchie tecniche di filatura e tessitura della lana – si legge in una nota – tramandate di generazione in generazione e raccontate ai visitatori soprattutto asiatici grazie alle sapienti mani di Valeria Befani di Rocca Calascio, in provincia dell'Aquila”.

“Per molti la sorpresa è stata la scoperta del territorio abruzzese così ricco di cultura, storia, eccellenze gastronomiche. Sorpresa anche per la mostra sulla “rinascita” del territorio dopo il sisma del 2009”, prosegue la nota.

“E poi lo show con Rosanna Di Michele, the ‘very italian mum’, e lo chef Tani Moscone, mentre nasceva il ‘panino’ di #tipicideiparchi, sulle parole di Papa Francesco ‘Mangiare bene, mangiare sano, mangiare sicuro’”.

E il panino dei Tipici “rappresenta proprio questo: prodotti del territorio, selezionati, genuini e con un pane ‘a lunga conservazione’, dura fino a 10 giorni, pane fatto con il ‘grano solina’ che è un cereale antico, che si coltivava nelle zone interne dell'Abruzzo aquilano. È uno dei pochi cereali che ‘ama’ l'alta quota ed ha conservato, intatto, nel tempo il rapporto glutine proteico. Un grano che da una farina digeribile con altro contenuto di polifenoli e molto profumato”.

“Un percorso, quello che si fa dentro Tipici dei Parchi, sensoriale ed emotivo”, conclude la nota.