

EXPO VAL DI SANGRO: GRANDE SUCCESSO DELLO STAND DI CIA CHIETI-PESCARA

30 Settembre 2024



ATESSA - Grande successo per la partecipazione di Cia Chieti-Pescara alla prima edizione di Val di Sangro Expo, svoltasi dal 26 al 29 settembre in Piazza Abruzzo ad Atesa (Chieti). Lo stand "Cia - Mercato Contadino La Spesa in Campagna" ha accolto migliaia di visitatori, attirando l'attenzione grazie a degustazioni di prodotti tipici, cooking show e sessioni di educazione alimentare. Gli ospiti hanno potuto scoprire e acquistare direttamente i prodotti agricoli locali, promuovendo così il consumo responsabile e sostenibile.

Le attività organizzate da Cia Chieti-Pescara si sono aperte con la presentazione del libro "Il Sangue della Passiflora" di Andreina Sirena, tenutosi durante la cerimonia inaugurale della manifestazione. Questo appuntamento ha rappresentato un importante spunto culturale, offrendo ai visitatori un'opportunità di riflessione letteraria. Il libro esplora temi profondi legati alla natura e alla dimensione umana, in un intreccio che richiama le tradizioni e il legame con il territorio. Il titolo stesso, "Il Sangue della Passiflora", evoca un forte simbolismo botanico che si ricollega idealmente ai valori di Cia e alla cura della terra e delle coltivazioni locali.

Tra gli eventi più significativi la sessione di educazione alimentare rivolta agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria. Durante questa lezione, i giovani partecipanti sono stati sensibilizzati sull'importanza della prevenzione delle agromafie e sulla necessità di fare scelte consapevoli al momento dell'acquisto, con l'obiettivo di promuovere una spesa più responsabile.

Uno dei punti focali dello stand sono state le degustazioni di prodotti locali, accompagnate da informazioni sui processi produttivi, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. Le degustazioni non si sono limitate ai prodotti agricoli,

ma hanno incluso anche i vini e le birre artigianali locali. Il Birrificio Maiot e il Birrificio Maiella hanno guidato i visitatori in un viaggio nel mondo delle birre artigianali prodotte con materie prime locali, come luppoli, orzo e frumento. Gli abbinamenti proposti, come quello con la pizza, hanno riscosso grande successo e hanno permesso di apprezzare la qualità della filiera corta nel settore brassicolo.

L'evento si è concluso domenica 29 settembre con un primo piatto a base di Peperone Dolce di Altino, preparato dall'Azienda Agricola Terrafonte.

“La nostra partecipazione ha dimostrato l’interesse del pubblico per le eccellenze locali e per i valori della filiera corta”, ha commentato il direttore Alfonso Ottaviano, “Abbiamo avuto modo di dialogare con visitatori e produttori, rafforzando la nostra missione di promuovere un’agricoltura sostenibile e consapevole. La presenza di una grande quantità di visitatori è la prova concreta dell’importanza del nostro impegno per il territorio”.