

GASTRONOMIA: ARROSTICINI SUPERSTAR AL SALONE DEL GUSTO

23 Ottobre 2010



L'AQUILA - Continuano numerose le visite allo stand della Regione Abruzzo al Salone internazionale del gusto di Torino, in corso in questi giorni nei locali del prestigioso "Lingotto".

Formaggi, salumi e carne: allo stand Abruzzo, nella terza giornata della kermesse, è di scena la "terra".

Protagonisti a tavola l'agnello e il vitellone bianco d'Abruzzo, un omaggio alla tradizione culinaria abruzzese che passa anche attraverso i salumi, come il salsicciotto frentano, la mortadella di Campostosto, e la ventricina del Vastese e gli arrosticini.

Questi ultimi, legati alla cultura abruzzese della pastorizia e della transumanza, sono presenti al Lingotto nel padiglione dedicato ai cibi di strada.

"Si tratta - ha spiegato l'assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo, Mauro Febbo - di un prodotto fortemente legato al territorio abruzzese, che ha trovato moltissimi estimatori qui a Torino, ma che corre un concreto rischio di mistificazioni. Per questo abbiamo iniziato un percorso di riconoscimento".

"L'arrosticino - dichiara - è una peculiarità regionale che deve essere tutelata".

"Con le attività di oggi - spiega il presidente di Slow food Abruzzo, Raffaele Cavallo - la Regione Abruzzo e Slow food hanno inteso puntare i riflettori sulla zootecnia, un comparto importante della nostra economia regionale, caratterizzato da tanti piccoli allevatori spesso alle prese con numerosi problemi legati da un lato ad una scarsa retribuzione economica, dall'altro alla difficile gestione imprenditoriale dell'azienda".