

I PRODUTTORI ABRUZZESI PROTAGONISTI AL CHEESE FEST DI PERUGIA

29 Novembre 2016



L'AQUILA – Anche i prodotti enogastronomici abruzzesi sono stati tra protagonisti del Cheese Fest: la manifestazione dedicata ai formaggi europei che il 26 e il 27 novembre ha animato il centro storico di Perugia con degustazioni guidate, workshop, abbinamenti di formaggi con vini e birre di qualità, storie affascinanti, itinerari sensoriali dedicati ai formaggi e tanto altro.

Domenica 27 novembre i produttori del vino di Ofena, il Forno d' Abruzzo, gli assaggiatori di formaggio abruzzesi dell' ONAF, i sommelier abruzzesi dell' AIS, gli operatori turistici e gli storici della transumanza e della cultura agro/pastorale sono stati insieme per raccontare ai visitatori della manifestazione identità, territori e tradizioni ancora vive e hanno fatto conoscere i sentieri dei formaggi e dei vini abruzzesi.

Ad aprire la degustazione guidata, il Comitato degli allevatori, il cui segretario Gino Guetti ha dichiarato "La tipicità delle erbe del Gran Sasso, sono l'origine della specialità dei nostri prodotti ed orgoglio che deve proseguire potendo produrre secondo le regole dell'alpeggio, di comune intesa con tutti gli allevatori".

"E' stata una bella occasione questa- ha dichiarato invece Lucia Cruccolini – per valorizzare il territorio abruzzese, far scoprire produttori conosciuti a pochi e per fare rete, legando generazioni accomunate da passione, storia, cultura e tradizioni, ma anche località. Siamo partiti dall' Abruzzo e passando per il Lazio siamo arrivati fino in Puglia, ripercorrendo al ritmo lento della transumanza, le antiche vie dei tratturi".

A deliziare i palati dei presenti, sono stati i formaggi dei produttori transumanti come quelli del Comitato degli Allevatori con le degustazioni guidate di formaggi di Schiavone di Manfredonia, Sabellico di Vernoli, Aquiliani Cherubini di Villa Santa Lucia, Spagnoli di Camarda e con gli Stand, oltre a quello dei Fratelli Schiavone e del Comitato, presenti anche l'Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio di Castel del Monte con il Pecorino Canestrato di Castel del Monte (Presidio slow food), i formaggi del caseificio aziendale "Del Contadino" di Dino Rossi di Ofena insieme allo Stand dedicato ai vini del Forno d'Abruzzo con l'eccellente Azienda di Luigi Cataldi Madonna (ed i suoi poderosi vini come il Montepulciano d'Abruzzo), in degustazione anche i vini della Cantina Gentile Vini di Riccardo Gentile.

"Insieme ai sommelier- afferma Serenella Di Battista Sommelier AIS Delegata de L'Aquila- abbiamo dato vita ad un connubio perfetto: quello di ottimi vini con il formaggio". E ancora, "è stata una bella occasione per promuovere il progetto AIS Abruzzo di valorizzazione dei Vini delle terre aquilane e dei cantinieri di Ofena/Capestrano. Un lavoro di rete per la valorizzazione concreta del Forno d'Abruzzo, per un progetto comune: insieme per il riconoscimento, la promozione e la divulgazione della zona di produzione di vino di Ofena/Capestrano, per sviluppare un circuito di opportunità enogastronomiche e turistiche".

"Siamo molto contenti – aggiunge Roberto Quatraccioni di Superficie 8, società che ha organizzato la manifestazione – di aver ospitato le affascinanti storie e gli ottimi prodotti abruzzesi. Il grande successo della manifestazione ci ha confermato che il formaggio è uno dei prodotti enogastronomici più amati e che la promozione dei territori debba passare anche dalla

valorizzazione di questo importante prodotto di qualità. Dietro alla produzione del formaggio si cela, infatti, un mondo di artigianalità e tradizioni dei territori tutto da scoprire.”

L'evento è stato organizzato da Superficie 8, nell'ambito del progetto europeo TastyCheeseTOUR che mira a costruire i sentieri del formaggio in Europa.