AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“IL CAMMINO DEL GRAN SASSO” SI RACCONTA ALLA STAMPA NAZIONALE E PROMUOVE TERRITORIO E PRODOTTI

19 Maggio 2023



BARISCIANO – Dal 14 al 18 maggio blogger, giornalisti, influencer e creatori di contenuti digitali hanno percorso il Cammino del Gran Sasso nell’aquilano per promuoverlo sui canali nazionali di settore. Tappa dopo tappa, è stata l’occasione per scoprire non solo l’itinerario, ma anche i borghi che esso attraversa, che conservano caratteristiche ancestrali anche grazie a sapienti restauri conservativi e all’assenza di edificazioni moderne o invasive.

All’interno del press tour, lunedì alla Rocca di Calascio una degustazione dei prodotti del territorio, che negli anni hanno rappresentato anche un eccezionale veicolo di promozione, ha fatto scoprire agli ospiti il celebre canestrato di Castel del Monte, gli insaccati di maiale nero d’Abruzzo, la mortadella di asino, il Grana di pecora e le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio.

A narrare di queste straordinarie eccellenze sono stati i produttori in prima persona: Manuela Tripodi dell’azienda zootecnica Gran Sasso, nipote del compianto Giulio Petronio che ha legato il suo nome al formaggio pecorino canestrato, Marinella Della Rovere, che insieme al marito Alessandro Pelini tra i primi in Abruzzo ha riscoperto il maiale nero e che negli ultimi anni ha avviato anche l’allevamento di asini, Federico Faieta, che insieme al padre Gianni seleziona e affina formaggi da tutto il mondo tra cui, nelle grotte di Calascio, il Grana di pecora, e Ettore Ciarrocca, coltivatore di lenticchie.

Hanno portato i loro saluti agli ospiti, insieme al presidente del Cammino Federico Ciocca, il sindaco di Calascio Paolo Baldi e

il presidente del Gal Gran Sasso-Velino, nonché sindaco di Navelli, Paolo Federico. C’è un mondo da gustare e raccontare, da queste parti, e l’appuntamento coi giornalisti specializzati è stata l’occasione per veicolare un territorio anche attraverso i suoi prodotti.

In quest’area – solo quattro comuni in poco più di duecento chilometri quadrati – e nelle immediate vicinanze, c’è la maggiore concentrazione di Presidi Slow Food d’Abruzzo: canestrato, lenticchia, cece di Navelli, fagioli di Paganica, salsiccia di fegato aquilana e mortadella di Campotosto, a cui si aggiungono patata turchesa, grano solina dell’Appennino e mieli dell’Appennino che sono prodotti anche altrove. Insieme alla degustazione dei prodotti, i partecipanti al press tour, che hanno anche avuto modo di conoscere e apprezzare i luoghi del cinema dove sono stati girati importanti film – come il celeberrimo …Continuavano a chiamarlo Trinità nel canyon dello Scoppaturo sulla piana di Campo Imperatore – hanno anche visitato la torre medicea di Santo Stefano di Sessanio, partecipato a un laboratorio di lavorazione della lana a cura di Valeria Gallese e scoperto le erbe spontanee sapientemente utilizzate in cucina da Mirella Cucchiella nel suo B&B La bifora e le lune.

La nascita del Cammino è da stimolo anche alle amministrazioni locali, come nel caso di Barisciano dove il sindaco Fabrizio D’Alessandro, che ha accolto gli ospiti nel suo comune, ha annunciato che l’area che ha ospitato i Map per gli sfollati del terremoto 2009 sarà destinata a campeggio. Il Cammino del Gran Sasso – sessanta chilometri in cinque tappe – a cui lavora un’apposita associazione costituita da una decina di operatori del territorio, vedrà la luce nel 2023 grazie a un finanziamento del Gal Gran Sasso-Velino.

Il partenariato nato nel 2021 dall’unione tra albergatori, ristoratori e imprenditori del posto si è aggiudicato il bando nell’ambito della Misura 19-Sostegno allo sviluppo locale Leader di tipo partecipativo – sottomisura 19.2 – rivolta al turismo sostenibile.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli