

L'ABRUZZO AL "SALONE DEL GUSTO" DI TORINO

20 Ottobre 2010

L'AQUILA - L'obiettivo è una crescita di immagine direttamente proporzionale allo spazio che quest'anno l'Abruzzo avrà al "Salone del Gusto" di Torino.

All'interno del Lingotto gli è stato infatti riservato uno dei più grandi saloni espositivi (Padiglione 3 - stand P161), 150 metri quadri dove, da domani fino a lunedì 25 ottobre, i rappresentanti di numerose associazioni e ben tredici cuochi sapranno valorizzare le eccellenze regionali.

"Una vetrina fondamentale per mostrare al mondo la nostra cultura gastronomica" - ha precisato stamattina l'assessore alle Politiche agricole, Mauro Febbo, nel corso di una conferenza stampa.

Febbo si è soffermato sull'importanza dell'appuntamento: "Saranno giorni intensi, l'Abruzzo farà una gran bella figura. Perché la nostra è una regione sì segnata da problematiche finanziarie e dal disastro del terremoto, ma anche inorgogliata dai suoi successi in campo agroalimentare, un settore che rappresenta il 33 per cento del prodotto interno ed è in continua ascesa, di numeri e di qualità. Andiamo a Torino per dimostrare che crediamo nella produzione e nel territorio, tutti potranno valutare quanto sia vasto il nostro patrimonio gastronomico e culturale sia per la genuinità ed esclusività di certi alimenti, sia per quelle piccole produzioni che riferiscono di antiche pratiche tramandate nei secoli".

Pratiche che saranno svelate nel corso della cinque giornate al Lingotto.

Oltre alla testimonianza diretta rappresentata dai pranzi e dalle cene che saranno preparati dai cuochi (solo sei regioni hanno approntato il settore di ristorazione interna), il resto arriva dalla disponibilità di esperti tecnici del settore che animeranno i vari "laboratori del gusto" entrando nel dettaglio delle varie produzioni, delucidando gli astanti su metodi ed elaborazioni varie.

"Questo Slow Food è un'opportunità unica - ha proseguito l'Assessore - un momento fondamentale per la promozione delle nostre tipicità regionali, funzionali anche alla difesa della biodiversità e delle nuove tecniche agricole sostenibili. Si spazia dai formaggi ai salumi, dalla carne di maiale a quella di pecora, dal pesce dell'Adriatico alla grande tradizione pastaia, dai cereali ai legumi, dagli ortaggi alle verdure spontanee fino ai dolci, oltre a vini ed olii".

È pronta una succulenta rappresentazione dei cibi autoctoni, all'insegna di uno stile di vita sano e del benessere a tavola.

"Un viaggio di conoscenza attraverso territori, ambienti naturali, conoscitori e artisti del cibo che diventano custodi di cultura, storia e identità" - ha concluso Febbo.

Alla conferenza hanno partecipato anche il Presidente Slow Food Abruzzo e Molise, Raffaele Cavallo, e il Commissario Arssa, Gaetano Valente, oltre a numerosi ristoratori e rappresentanti dei consorzi di produzione.