

L'AQUILA: SALONE DEI PARCHI, SVELATI I PRODOTTI TIPICI IN MOSTRA

26 Aprile 2013



PESCARA - C'è lo zafferano raccolto nella piana di Navelli (L'Aquila) e il latte che arriva dai pascoli abruzzesi. Ci sono i pani di solina, farro, rosciola, saragolla e di mais di quarantino, frutto del recupero di antiche varietà di grano all'interno dei parchi del Gran Sasso e Monti della Laga, che possono essere egregiamente accompagnati dalla mortadella di Campotosto (L'Aquila), dalla lonza e guanciale amatriciano, dal salsicciotto frentano, dalla soppressata, dal salame aquilano e dalla ventricina. E poi, ovviamente, non possono mancare i nostri vini.

C'è tutto questo e molto altro ancora alla prima edizione del Salone dei prodotti tipici dei parchi d'Italia che si tiene all'Aquila, dal 2 al 5 maggio, presso l'ex Italtel, nel nucleo industriale Pile.

L'evento è stato presentato stamane a Pescara da Roberto Di Vincenzo, presidente Carsa, Gaudenzio D'Angelo, presidente regionale Ais (Associazione italiana sommelier), Luca Panunzio, delegato Ais per Pescara e titolare della Locanda Manthoné che ha ospitato la conferenza stampa, e Andrea Beccaceci, presidente dell'associazione Qualità Abruzzo.

L'idea è quella di far conoscere i territori attraverso le produzioni di qualità. Partendo dalla cucina e dai prodotti delle aree protette italiane. I parchi abruzzesi hanno aderito tutti. Presenti anche tutti quelli laziali. Ci sono poi i parchi di Cilento, Aspromonte, Sila e Pollino.

Non ci si ferma, però, solo alla genuinità dei prodotti. Il Salone vuole trasmettere quella dimensione familiare, tipica della cucina italiana, in un percorso che va dal prodotto alle ricette, fino alle culture della tavola che caratterizzano i territori delle aree protette.

"Il Salone è un vetrina di qualità ma anche una iniziativa di quotidianità - spiega Di Vincenzo - dove chi vuole può anche andare semplicemente a fare la spesa".

In questo contesto, uno degli appuntamenti più attesi è "La cucina domestica: Uno chef. Quattro persone. Dieci euro", iniziativa realizzata anche grazie al contributo dei ristoranti aderenti al Circuito di Qualità Abruzzo. Con Carlo Cambi, giornalista, scrittore e autore televisivo, che da anni racconta l'enogastronomia come fenomeno culturale e politico anche attraverso le sue Guide del Mangiar Rozzo, gli chef di questi e altri grandi ristoranti proporranno menù di qualità per l'intera famiglia con il minimo di spesa.

Questa stessa atmosfera anima l'iniziativa "Aspettando il Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia", realizzata con la collaborazione di importanti ristoranti abruzzesi e romani che, fino al 30 aprile, propongono speciali piatti e menù degustazione a base di prodotti tipici dei parchi. Gli stessi prodotti che saranno i protagonisti indiscussi dell'evento espositivo.

Ci sono inoltre, le mostre mercato, i workshop, le degustazioni, gli show cooking, i laboratori organizzati dalle sezioni abruzzese e molisana di Slow Food e le Fattorie didattiche pensate per i più piccoli.

“Il salone – ha concluso Di Vincenzo – si svolgerà all’Aquila per scelta, perché tante imprese del settore enogastronomico hanno trovato nelle tipicità e nella sostenibilità il ritmo di una ricostruzione vive e iniziata da tempo, dinamica e in grado di contribuire a rigenerare l’economia abruzzese, anche in un momento difficile come quello che sta attraversando tutto il Paese”. *(ar.ia.)*