

L'AQUILA: "TIPICI DEI PARCHI", DAL 28 MAGGIO AL VIA LA TERZA EDIZIONE

26 Maggio 2015



L'AQUILA – Dopo essere sbarcato all'Expo 2015, il salone "Tipici dei Parchi", la fiera nazionale dedicata ai prodotti agroalimentari dei territori protetti, approda all'Aquila per il terzo anno consecutivo.

"Una terza edizione che rappresenta un'importante vetrina per il territorio e per l'intero sistema dei Parchi – ha dichiarato in un incontro con la stampa il presidente della Camera di commercio aquilana, Lorenzo Santilli – oltre che per L'Aquila, in quanto capoluogo della Regione verde d'Europa".

La manifestazione promossa dalla società di comunicazione Carsa, aprirà i battenti il 28 maggio prossimo nella sede dell'ex Agriformula in via Rodolfo Volpe, nel nucleo industriale Caselle della frazione aquilana di Bazzano, per quattro giorni completamente dedicati alla promozione di una nuova industria: quella della sostenibilità, della valorizzazione delle produzioni di qualità e dell'enogastronomia come occasione di sviluppo turistico ed economico della Regione. Di fondamentale importanza, oltre alla esposizione e vendita di prodotti tipici, quest'anno si confermerà nuovamente anche la formula di promozione a chilometro zero.

A inaugurare i lavori, il 28 maggio alle ore 15, il sottosegretario all'Economia Paola De Micheli, nonostante i gelidi rapporti instaurati con le istituzioni locali a seguito delle polemiche, nate nel corso del Consiglio comunale del 16 aprile scorso, sul tema della ricostruzione.

La conferenza stampa di presentazione dell'evento è stata presieduta stamani, oltre che da Santilli, anche da Roberto Di Vincenzo, presidente di Carsa, Massimo Cialente, sindaco dell'Aquila, Flaviano Digiovanpietro, della società cooperativa Apròl Abruzzo, Gianfranco D'Addario, della cooperativa Plenilia e Massimiliano Volpone, di Coldiretti Abruzzo.

Centrale, come ogni anno, il tema relativo alla valorizzazione di prodotti cardine della gastronomia abruzzese, primi fra tutti lo zafferano e l'olio la cui qualità, a detta dello stesso Volpone "deve essere valorizzata come se si trattasse di veri e propri gioielli, per il rilancio turistico ed economico dell'intera area".

Non a caso, quest'anno il Salone ospiterà un convegno organizzato con l'intento primario di fornire anticipazioni in merito all'iniziativa, che ha visto impegnate come capo fila le cooperative Apròl Abruzzo, in Val Vibrata, in provincia di Teramo, e la società Plenilia di Pianella, in provincia di Pescara, per definire con certezza la mappa dei territori di produzione degli oli extra vergine di oliva abruzzesi, tramite il conferimento di una speciale carta d'identità.

Undici inoltre gli show cooking con chef stellati, osti dei Parchi e cuoche di famiglia. Cinque i laboratori del gusto a cura di Slow Food Abruzzo e Molise, le degustazioni dei prodotti dei parchi come salumi, formaggi, conserve e pane oltre a tre appuntamenti con il giornalista Carlo Cambi, uno dei più autorevoli giornalisti enogastronomi d'Italia, una verticale di zafferano, due laboratori organizzati dal Coordinamento Parchi Abruzzesi e otto convegni

Tornerà poi, in questa edizione, lo Streetfood d'Abruzzo, volto a rappresentare il cibo di strada genuino italiano, grazie anche

alla collaborazione con “Campagna Amica” di Coldiretti.

“Non esiste buona cucina se non c’è buona agricoltura – ha proseguito in tal senso Di Vincenzo – e non c’è buona agricoltura se non esistono territori di qualità. Tipici dei Parchi è prima di tutto un evento di comunicazione valoriale di ciò che sono le aree protette, di ciò che esse producono e racchiudono e quest’anno, anche in forza della concomitanza con Expo, ancora più urgente è il compito di testimoniarelo”.

“Il settore enogastronomico è uno dei tasselli centrali dell’economia della nostra regione – ha inoltre aggiunto il primo cittadino Cialente – La ripresa del nostro comprensorio dipende anche dalla rinascita del settore primario, che potrebbe rappresentare per i giovani un’importante e ben retribuita fonte di occupazione”.

Il Salone rappresenta la seconda tappa di un progetto più ampio dedicato alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche delle aree protette italiane, che è partito a Milano all’inizio di maggio, proprio in concomitanza con l’apertura di Expò, all’interno del padiglione Kip International School, e che si concluderà di nuovo a Milano dall’1 al 7 giugno prossimi.