

L'AQUILA: TRANSUMANZA E GASTRONOMIA LOCALI A FORUM NAZIONALE

28 Giugno 2013

L'AQUILA - La transumanza e gastronomia abruzzesi arrivano a Trento, precisamente al X Forum dell'informazione Cattolica per la salvaguardia del creato che si tiene in questi giorni fino a lunedì 30.

Domani l'imprenditore aquilano Stefano Cardelli, che gestisce la residenza turistico alberghiera "La Posta", nel comune di Poggio Picenze (L'Aquila), interverrà nel corso del convegno, che si propone di indagare i diversi modi di concepire il rapporto tra montagna e comunicazione.

"Il fenomeno della transumanza - spiega ad *AbruzzoWeb* - che partiva dalla parte del Gran Sasso meridionale, intorno all'Aquila, è stata importantissima per le economie pastorali. Rilevante è stata anche l'influenza nella la gastronomia del territorio: la transumanza ha favorito una sorta di 'contaminazione' nella nostra cucina".

I pastori della zona migravano con i greggi fino in Puglia, spostandosi per ben 234 chilometri.

"Si percorrevano in media 20/30 chilometri al giorno, sostando in piccoli paesi e permanendo a lungo nel tavoliere. Per quanto riguarda la cucina, si acquisivano usanze e modi del posto, sistemi di cottura e condimenti".

Durante il suo intervento Cardelli proietterà un filmato realizzato da Peter Naghusesesc girato a Campo Imperatore e nel centro storico della città dell'Aquila. "Farò vedere ai presenti come era piazza Duomo, con il mercato pieno di bancarelle che vendevano i prodotti locali dei contadini".

Il Forum è organizzato dall'associazione Greenaccord Onlus, con il supporto della Provincia Autonoma di Trento e dell'Arcidiocesi di Trento e il tema di questa edizione è "Il Creato e le vie di comunicazione vecchie e nuove: cammini, incroci e reti a partire dalle Dolomiti".