AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LORETO APRUTINO: VENERDI' INAUGURAZIONE "SPAZIO NARRATIVO FAGIOLO TONDINO DEL TAVO"

9 Maggio 2022



LORETO APRUTINO – Il 13 maggio, in Via dei Normanni 6, a Loreto Aprutino, sarà inaugurato lo "spazio narrativo del Fagiolo Tondino del Tavo", un luogo nuovo dove la storia e le caratteristiche del prezioso ed antico legume color avorio, vengono raccontate attraverso una sequenza fotografica realizzata dal fotografo Luciano D'Angelo, professionista specializzato in fotografia di viaggio per l'editoria nazionale ed internazionale (Mondadori- Bell'Italia – Bell'Europa; Touring Club Italiano; National Geographic Italia; Meridiani).

Uno spazio espositivo nuovo, realizzato recuperando minuziosamente un locale di una struttura storica – nella quale è possibile ammirare un pavimento in cemento del 1920 proveniente da New York, all'interno del quale, oltre ad ammirare gli scatti di Luciano D'Angelo che immortalano i momenti più significativi del fagiolo, dalla semina, alla raccolta, verranno anche esposte le confezioni dei 16 produttori del Consorzio di Tutela del fagiolo Tondino del Tavo. Un luogo in cui il visitatore potrà informarsi sulla storia, sulle caratteristiche organolettiche, sulle tecniche di produzione ed al contempo scoprire l'unicità del territorio su cui viene coltivato il legume, nonché conoscerne le applicazioni in cucina, testimoniate dalle ricette realizzate dai più importanti cuochi abruzzesi, grandi estimatori dell'antico fagiolo.

Dopo l'inaugurazione seguirà un convegno alle ore 11,00, presso il teatro Luigi De Deo, in Via dei Mille 4, dal titolo. "La protezione della denominazione del prodotto tipico e la conservazione del seme". Interverranno: l'assessore regionale all'agricoltura e vicepresidente della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente, il presidente della Provincia Ottavio De Martinis, il sindaco di Loreto Aprutino, Gabriele Starinieri, il presidente del GAL Terre Pescaresi, Gianluca Buccella, Fabio Belfiore, produttore e vicepresidente del Consorzio, Alessio Marini, presidente del Consorzio, Maurizio Odoardi, ex responsabile ufficio Biodiversità Regione Abruzzo e Francesca Petrei Castelli del Pastificio Verrigni.

Chiamato anche “fasciule a buscielle”, ossia fagiolo a pisello, il Tondino del Tavo è piccolo e tondo come un pisello, di un candido colore madreperlaceo che va dal bianco latte all’avorio. Ha ottime proprietà nutrizionali ed una buccia sottilissima, che ne consente una cottura più rapida e una facile digestione.

Si tratta di un fagiolo tardivo che ha trovato l’habitat ideale nei terreni ciottolosi ed alluvionali dell’area vestina e si coltiva in 7 comuni: Farindola, Penne, Loreto Aprutino, Pianella, Collecorvino, Moscufo e Cappelle sul Tavo.

Il progetto è stato cofinanziato dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19 – PSL GAL Terre Pescaresi, sotto intervento 19.2.1.1.1 Fondo FEASR.

© 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