AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MADRE MAIELLA: TRE GIORNI DI NATURA E SAPORI CON PARCO E SLOW FOOD

6 Luglio 2022



SULMONA – Tre giorni dedicati alla rigenerazione della montagna e delle filiere sono in programma a Sulmona per l'appuntamento abruzzese di 'The Road to Terra Madre', iniziativa organizzata da Slow Food Abruzzo-Molise in collaborazione con il Parco Nazionale della Maiella dall'8 al 10 luglio.

Il ciclo di appuntamenti di Slow Food anticipa 'Terra Madre Salone del Gusto', manifestazione internazionale di Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte che si svolgerà a Torino, Parco Dora, dal 22 al 26 settembre 2022.

"La rigenerazione della montagna – spiega Rita Salvatore, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise – è la vera sfida delle aree interne abruzzesi. Con questo appuntamento ribadiamo la necessità di preservare la storia e la cultura con cui la civiltà transumante ha modellato il nostro territorio, costituendone non solo la struttura economica, ma anche quella sociale. Tutelando l'allevamento estensivo, possiamo fornire opportunità di rigenerazione alle economie locali, valorizzare la biodiversità montana e costruire nuovi percorsi di sostenibilità per l'Appennino. Intendiamo sottoscrivere con il Parco un manifesto affinché tutto questo venga tutelato secondo i criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica".

Venerdì 8 e sabato 9 luglio al Parco Fluviale di Sulmona appuntamento con il MobA! – La festa del Movimento Brassicolo Abruzzese.

Dalle 18 alle 24 tra gli stand dei birrifici abruzzesi e il cibo di strada si dialogherà con i birrai di filiere pulite e nuove

opportunità per i giovani nel settore, con l'opportunità di degustazioni guidate sulle birre artigianali, in presenza del responsabile regionale della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Pierluigi Cocchini.

La giornata di domenica 10 luglio, interamente dedicata al tema della transumanza, inizierà con un'escursione guidata ai prati stabili di Pescocostanzo e culminerà alla Badia Morronese di Sulmona con il convegno "Comunità stabili, comunità transumanti. Dalle economie di luogo alla rigenerazione della montagna".

Dopo i saluti del presidente del Parco Nazionale della Maiella Lucio Zazzara e del direttore Luciano Di Martino, interverranno il vicepresidente di Slow Food Italia Federico Varazi e Francesca Fausta Gallo, preside della Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Teramo, il botanico e naturalista Aurelio Manzi e Simone Angelucci, responsabile veterinario del Parco. Per Slow Food Abruzzo-Molise prenderanno parola la portavoce Rita Salvatore e Manuela Cozzi, agronoma e referente della Comunità Slow Food dell'aquilano per l'allevamento transumante.

Al termine del convegno, moderato da Laura La Spada, l'associazione della chiocciola e il Parco Nazionale della Maiella sigleranno il "Manifesto per la rigenerazione delle comunità della Maiella".

Per l'intera giornata il Cortile dei Platani dell'abbazia monumentale di Sulmona ospiterà il mercato dei produttori transumanti abruzzesi: casari, artigiani, produttori di piccola scala e aziende locali impegnate nella tutela della biodiversità, come la Cantina Orsogna che cura il progetto "Vola Volé Maiella National Park" fermentando i vini a partire dai lieviti della flora della Maiella.

Presente anche la Comunità Slow Food dell'aquilano per l'allevamento transumante, nata per sensibilizzare sulla necessità di salvaguardare la tradizione dell'allevamento estensivo e transumante dell'area interna e montana aquilana.

Negli stand del mercato sarà possibile acquistare dai produttori, ascoltare le loro esperienze e lasciarsi guidare in degustazioni e laboratori manuali, come quello sulla lavorazione della lana.

Al termine della giornata, il ristorante Villa Elena di Sulmona propone una cena a base di prodotti e ricette della transumanza accompagnata dal vino di Cantina Orsogna.

© 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