

SALONE DEL GUSTO DI TORINO: I SETTE GAL ABRUZZESI PROTAGONISTI A TERRA MADRE

21 Settembre 2022



TORINO - La carica dei 7 Gal abruzzesi è pronta a stupire dal Salone del Gusto di Torino. Saranno cinque gli stand allestiti nella tenda Abruzzo, accuratamente preparata e strutturata nei diversi spazi che ospiteranno gli eventi in programma, organizzati e promossi dal Gal Gran Sasso Velino, Gal Marsica, Gal Terre Pescaresi, Gal Terre d'Abruzzo, Gal Maiella Verde, Gal Costa dei Trabocchi e Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, con la collaborazione e la partecipazione della Regione Abruzzo, di Slow Food e delle Camere di Commercio Gran Sasso d'Italia e di Chieti Pescara.

Nell'area dedicata alla Regione Abruzzo e alle sue tipicità, sarà possibile vivere un vero e proprio viaggio sensoriale, tra sapori, profumi e tradizioni che, da sempre, contraddistinguono una regione di eccellenze. Dal tartufo ai formaggi, dai torroni ai liquori. Senza dimenticare la storia e le sue antiche e romantiche tradizioni, con un focus specifico sulla Transumanza che, con i suoi tratturi percorsi dai pastori e dalle loro greggi, ha ridisegnato il paesaggio regionale, dai monti aquilani fino al mare Adriatico.

Ricco il programma dei quattro giorni che vedranno impegnati i Gal a Torino. Gli eventi sono gratuiti, ma tutti gli operatori interessati dovranno registrarsi, in quanto è prevista la presenza di gruppi di circa 30 persone.

Si partirà giovedì 22 settembre dalle ore 14 alle 15, con l'evento "Oro rosso dell'Aquila e nero pregiato della Marsica".

Venerdì doppio evento per i Gal abruzzesi. Si comincerà la mattina, dalle 12:30 alle 13:30, con "Cucina dei Monti d'Abruzzo e della Conca del Fucino". Il secondo evento di giornata avrà il sapore dolce e inconfondibile del torrone.

A partire dalle ore 20:30 l'appuntamento "Dolce Abruzzo: la 'Criccanta' della Vallelonga e il torrone tenero al cioccolato aquilano incontrano i liquori del Gran Sasso".

Sabato chiusura in bellezza con "Formaggi d'Abruzzo: i segreti dell'affinamento". Modi e tempi della stagionatura e dell'affinamento sono elementi fondamentali per formaggi di qualità, dei quali la tradizione casearia abruzzese è ricca.

Al centro dell'evento il raffinatore Antonello Egizi, con le sue Forme d'autore. L'appuntamento è dalle 17 alle 18.

Non solo sapori, tradizioni e cultura culinaria di una regione e della sua gente. Tra le novità, i Gal presenteranno, nell'ambito delle giornate di Terra Madre, l'istituzione di un Premio in memoria di 4 grandi protagonisti del mondo pastorale abruzzese,

venuti recentemente a mancare, Gregorio Rotolo, Pierluigi Imperiale, Giulio Petronio e Giovanni Cialone.

Nasce ufficialmente, quindi, il Premio nazionale della Pastorizia che si terrà, annualmente, nel corso della Rassegna Ovini di Campo Imperatore, luogo simbolo della pastorizia d'Abruzzo.

La presentazione del premio ci sarà sabato alle 18:30 nella tenda Abruzzo del Salone del Gusto.