AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SISMA L'AQUILA: DIECI ANNI DOPO "PIAZZA DUOMO DIVENTA FATTORIA", LA RINASCITA PARTE DAL CIBO MADE IN ITALY

28 Giugno 2019



L'AQUILA – Le mortadelle di Campotosto, il caciofiore aquilano e il pecorino di Farindola, ma anche la roveia e le lenticchie dei Sibillini, il pecorino Amatriciano e i salumi di Norcia rappresentate da una delegazione di imprenditori agricoli che hanno lasciato le campagne di Umbria, Lazio e Marche per venire nella città simbolo del sisma a far assaggiare le specialità salvate dal terremoto insieme agli agricoltori abruzzesi.

È un mercato della rinascita, della solidarietà e del riscatto quello che questa mattina ha aperto i battenti in piazza del Duomo a L'Aquila per la prima giornata di L'Aquila made in italy, la manifestazione promossa da Coldiretti Abruzzo per focalizzare l'attenzione sulle opportunità collegate al cibo made in Italy.

Ben settanta aziende con le produzioni tipiche e rigorosamente a chilometro zero, un angolo dedicato alla cucina con L'Amatriciana degli agrichef di Campagna amica, lo street food con cibo da strada "cento per cento italiano" nelle gustose forme di patatine, pesce fritto, medaglioni di bovino, arrosticini abruzzesi e olive all'ascolana direttamente dalle Marche. Un modo per conoscere i contadini in un luogo insolito e toccare con mano la grande forza di scatto e di volontà di una agricoltura che ha subito le conseguenze del terremoto ma non si arrende.

Tanti acquisti il primo giorno ma anche tanta curiosità per l'enoteca con i vini regionali curati dal Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo e l'oleoteca con i monovarietali più ricercati a cura dell'Abruzzo oleum, per i laboratori del gusto con dimostrazioni di panificazione e caseificazione e per i laboratori didattici con percorsi sensoriali riservati ai più piccoli, indovinelli e i giochi di una volta insegnati una volta nelle campagne.

Dai piedini coraggiosi alla scoperta del grano al gettonato gioco degli "agenti di vino" mirato a far comprendere meglio la geografia dei vitigni del sisma, dalla preparazione di pon pon in cotone alle "mani in pasta" dei piccoli cuochi in erba. Molto gettonata anche la parte convegnistica da cui sono emersi spunti di riflessione sul dopo sisma.

Nell'evento inaugurale, aperto con l'inno di Mameli cantato dagli aquilani Alberto Martinelli (tenore) e Ylenia Scimia (soprano), si sono susseguiti l'introduzione del direttore Giulio Federici e gli interventi del presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio, del vicesindaco del capoluogo abruzzese, Raffaele Daniele, del presidente regionale di Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio e del vicepresidente nazionale David Granieri, che è anche presidente di Coldiretti Lazio, e del medico aquilano Romeo Pulsoni.

"Purtroppo nelle regioni terremotate è ancora lontano il ritorno alla normalità – ha evidenziato il vicepresidente nazionale di Coldiretti David Granieri – Una situazione che non ha però scoraggiato la maggioranza di agricoltori e allevatori che, a prezzo di mille difficoltà e sacrifici, non hanno abbandonato il territorio ferito e sono riusciti a garantire la produzione della maggior parte delle tipicità".

Lo dimostra il fatto – rileva la Coldiretti – che sulle tavole rimangono le mortadelle di Campotosto, il pecorino amatriciano e

quello di Farindola, il caciofiore aquilano per l'Abruzzo, ma anche il ciauscolo marchigiano, il pecorino dei Sibillini e le tante altre specialità del territorio colpito da sisma come lo zafferano, il tartufo, il prosciutto di Norcia Igp o la cicerchia.

Centinaia le persone al convegno "Il valore del made in Italy per una ricostruzione di valore", moderato da Monica Pelliccione de *Il Centro* subito dopo l'evento inaugurale, con gli interventi dei presidenti delle Coldiretti Umbria (Albano Agabiti), Lazio (David Granieri), Marche (Maria Letizia Gardoni) e Abruzzo (Silvano Di Primio), di Romeo Pulsoni che ha raccontato la sua esperienza di medico in occasione del primo sisma soffermandosi sul valore del cibo in termini sociali e di prossimità, dell'assessore regionale alle politiche agricole Emanuele Imprudente, che ha evidenziato quanto si deve ancora fare e dovrà essere fatto per dare risposte certe a chi fa economia.

E per finire anche la visita del presidente della Camera dei Deputati Roberto Fico, che, a margine di un incontro istituzionale in città, ha portato un saluto al convegno e ha visitato il mercato di Campagna Amica e i laboratori per bambini.

"Sono trascorsi dieci anni dal terremoto – dice il presidente della Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio – ma tanto c'è ancora da fare. L'Abruzzo è una terra segnata da due terremoti ma dalle campagne, e con questa manifestazione lo stiamo dimostrando, c'è una forte voglia di rinascita e di riscatto. L'agroalimentare, nelle sue forme più svariate, può essere una opportunità di sviluppo che va sostenuta dalle istituzioni con norme, provvedimenti e un forte senso di responsabilità perché le difficoltà sono ancora tante e vanno superate in una ottica di strategia e pianificazione complessiva".

© 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