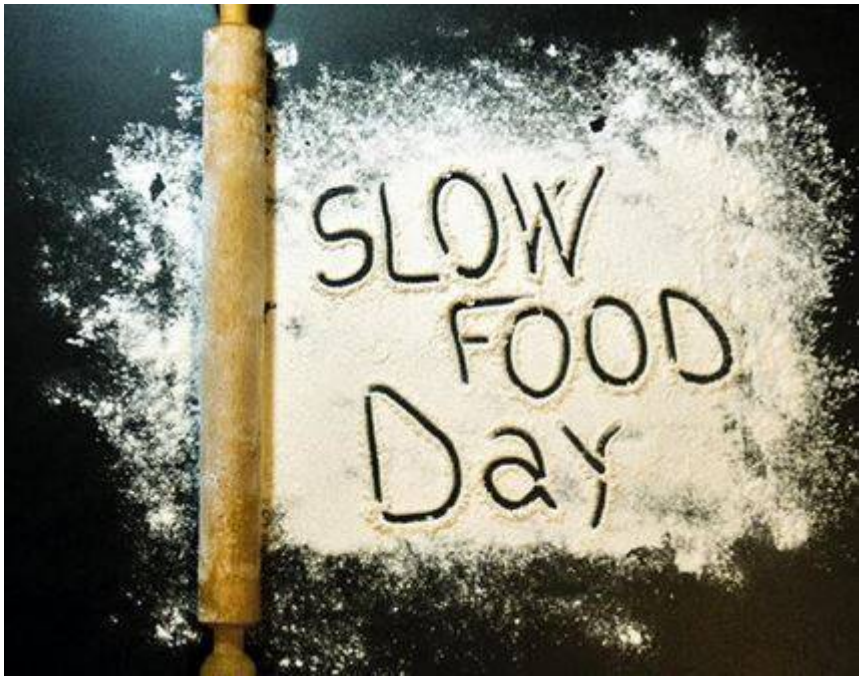
AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

TORNA IN ABRUZZO LO “SLOW FOOD DAY”: ECCO GLI APPUNTAMENTI NEL FINE SETTIMANA

12 Giugno 2026



L’AQUILA -Slow Food Abruzzo si unisce alla grande festa dello Slow Food Day, la giornata in cui le realtà territoriali e regionali aderenti alla rete Slow Food e le Comunità Slow Food italiane organizzano eventi in tutta la Penisola.

Un’occasione per far conoscere i progetti e le attività che l’associazione della Chiocciola porta avanti a livello locale e per creare un momento di condivisione che coinvolga i cittadini verso un obiettivo comune.

«Costruire un dialogo col cibo che ci permetta di uscire dalla condizione di consumatori per diventare artefici: di scelte, di azioni, di significati – afferma Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia –. Questo Slow Food Day ha un valore speciale: cade nell’anno in cui l’associazione festeggia i 40 anni dalla sua nascita e rappresenta la prima occasione per rinnovare il nostro impegno nel solco tracciato dal nostro fondatore, Carlo Petrini. La sua visione, il suo carisma e il confronto costante che ha sempre offerto al movimento restano per noi un punto di riferimento prezioso. Raccogliamo la sua eredità con gratitudine e responsabilità, trasformando le sue idee in azioni concrete e continuando il nostro lavoro con la gioia e la determinazione che ci ha insegnato. Per l’intero weekend in tutta Italia, festeggiamo insieme il nostro orgoglio di essere Slow Food. Nelle aziende agricole, nei ristoranti alleati e nelle piazze, l’associazione si manifesta con attiviste e attivisti che sostengono e raccontano il cibo – e un mondo – buono pulito e giusto per tutte e tutti. Un giorno dedicato al tesseramento, primo sostegno a Slow Food, per entrare a far parte del “movimento globale del cibo”. Il movimento di coloro che come noi credono nel diritto al piacere, nel diritto ad una vita di pace e bellezza e al cibo che la nutre».

L’appuntamento a L’Aquila è per domenica 14 giugno a partire dalle ore 10.30, presso la sede del CAI in Via Sassa 34. L’iniziativa, che rappresenta una tappa speciale del Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga, è organizzata dalle Associazioni regionali di Slow Food Abruzzo, Lazio e Marche, unite per celebrare lo Slow Food Day nella Capitale Italiana della Cultura 2026. Ad aprire la mattinata è la tavola rotonda dal titolo “Cibo e cultura, rapporti e racconti”, un momento di confronto dedicato al ruolo centrale del cibo nella storia dell’umanità, come elemento identitario, strumento di dialogo tra popoli e custode di tradizioni, saperi e paesaggi.

Segue un percorso di degustazione narrata con i produttori della rete Slow Food provenienti da Abruzzo e Lazio, pensato per raccontare, attraverso gli assaggi e le storie, le persone e i territori che rendono unico il patrimonio agroalimentare dell’Appennino centrale. Spazio anche ai più piccoli con un laboratorio dedicato alla scoperta del miele attraverso i cinque

sensi, un’attività educativa pensata per avvicinare bambini e famiglie al mondo del cibo attraverso il gioco e l’esperienza diretta.

«In un anno speciale per la città dell’Aquila, Capitale Italiana della Cultura 2026, abbiamo scelto di interrogarci sul rapporto tra cibo e cultura perché crediamo che il cibo non sia soltanto nutrimento, ma racconto, memoria, paesaggio e comunità. Attraverso questa giornata vogliamo creare occasioni di incontro tra produttori, cittadini e associazioni, valorizzando le relazioni che nascono intorno al cibo e promuovendo una maggiore consapevolezza nelle scelte quotidiane» dichiara Rita Salvatore, presidente di Slow Food Abruzzo.

Venerdì 12 giugno, Slow Food Lanciano ospita Alessandro Di Tizio, forager e gastronomo autore de Il mondo delle erbe selvatiche, per l’incontro Fitoalimurgia: le erbe che ci fanno bene!, dedicato a scoprire fiori e piante selvatiche e il loro rapporto con l’uomo. L’appuntamento è dalle 18.00 alle 20.00 presso il Parco dei Priori a Fossacesia (Chieti).

Sabato 13 giugno lo Slow Food Day anima anche le aree vestina e teatina. La Condotta Slow Food Chieti organizza un doppio appuntamento in pieno centro cittadino: al mattino, dalle 10 alle 13 in Piazza Martiri della Libertà, sarà possibile vivere esperienze sensoriali sulla biodiversità con oli evo, frutta di stagione, erbe aromatiche e tanto altro ancora. Dalle ore 19.30, il ristorante Trattoria Moderna ospita il Convivio Serale, un’occasione per brindare insieme e gustare alcune preparazioni ideate appositamente per l’occasione.

Una ricca giornata all’insegna della biodiversità e della convivialità è quella organizzata da Slow Food Vestina al Mercato coperto di Penne (Pescara) a partire dalle ore 11.00. Oltre alla presenza di produttori dei Presìdi Slow Food e di altre tipicità locali, sono in programma uno showcooking a base di fagiolo tondino del Tavo a cura del cuoco Alessandro Di Bernardo, degustazioni di dolci, olio e cioccolato, e racconti di scene di vita quotidiana tradizionale con la fotografa Debora Ferrante e Annalisa Marzola, referente del Presidio Slow Food del pecorino di Farindola nel pescarese.

Gli eventi fanno parte di un ricco calendario di iniziative che si svolgono in contemporanea in tutte le regioni: degustazioni e Laboratori del Gusto che vedono protagonisti i Presìdi Slow Food, edizioni speciali dei Mercati della Terra, visite in azienda, passeggiate nella natura e incontri dedicati ai temi portanti nelle piazze, nei Locali Amici del Socio, nelle aziende dei produttori dei Presìdi e dei Mercati della Terra, insieme ai Cuochi e ai Pizzaioli dell’Alleanza.

© 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