

## VACANZE IN ABRUZZO: PECORINO DI FARINDOLA E MORTADELLA CAMPOTOSTO TRA I SOUVENIR

20 Luglio 2018



PESCARA – Riporteranno a casa la mortadella di Campotosto o i salamini teramani, una bottiglia di pomodoro a pera d'Abruzzo, ovviamente passato, o una bella forma di pecorino di Farindola senza dimenticare la prelibata Ratafia come digestivo di fine pasto.

Sono i prodotti tipici a classificarsi come souvenir preferiti dai turisti dell'estate 2018 che, a fine vacanza, anche in Abruzzo acquisteranno un "ricordo da assaporare" più che da mostrare.

È quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ixe' divulgata questa mattina a Roma in occasione dell'assegnazione delle "Bandiere del gusto 2018" – specialità regionali ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni – dalla quale si evidenzia che le difficoltà economiche spingono verso spese utili come vino, formaggio, olio di oliva, salumi o conserve che vincono su tutte le altre scelte.

L'acquisto di prodotti tipici come ricordo delle vacanze – al secondo posto tra i souvenir si classificano prodotti artigianali e a seguire gadget, portachiavi, magliette – è una tendenza in rapido sviluppo favorita dal moltiplicarsi delle occasioni di valorizzazione dei prodotti locali che si è verificata nei principali luoghi di villeggiatura, con percorsi enogastronomici, città del gusto, aziende e mercati degli agricoltori di Campagna Amica, che in Abruzzo sono in pianta stabile ben tre nelle città capoluogo di provincia di Chieti, Pescara e L'Aquila recentemente inaugurata.

Sette turisti su 10 (71%) in vacanza nel Belpaese – precisa la Coldiretti – hanno deciso di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori e ottimizzare il rapporto prezzo/qualità. Il 34% dei vacanzieri – continua la Coldiretti – consuma pasti principalmente al ristorante durante la vacanza, il 9% in agriturismi, l'8% in pizzeria, ma più uno su quattro (il 26%) mangia a casa anche se non manca che sceglie paninoteche, fast food, cibi di strada e pranzi al sacco.

E in questo scenario l'Abruzzo non fa eccezione con oltre 148 "bandiere del gusto" su ben 5056, veri e propri primati della qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza della propria produzione agroalimentare che peraltro ha contribuito a mantenere nel tempo un territorio con paesaggi di una bellezza unica".

Per l'Abruzzo, spiccano infatti 7 bevande, 25 tipologie di carne, 14 formaggi, 49 prodotti della panetteria e 17 prodotti della gastronomia solo per citarne alcuni.

Tra le tante "bandiere", il pecorino di Farindola, il caciofiore aquilano, il peperone rosso di Altino, la scrucchiata, la ventricina vastese e teramana, le lenticchie di santo Stefano, le olive intosso, l'Incanestrato di Castel del Monte. Primati che – sottolinea Coldiretti Abruzzo – anche nella nostra regione rappresentano una attrazione fatale per i turisti stranieri e hanno permesso di conquistare nel primo trimestre del 2018 il record storico per il Made in Italy agroalimentare nel mondo con le esportazioni che fanno registrare un incremento nazionale del 3,3 rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, per un valore che sfiora i 10 miliardi.

© 2026 Abruzzo Web Entasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 501 del 2 settembre 2003  
Iscrizione al ROC n. 20562 - P.IVA 01612420607

Direttore responsabile Berardo Santilli