

MADE IN L'AQUILA, LA FIERA DEI PRODOTTI LOCALI LASCIA L'AMARO IN BOCCA

4 Giugno 2019



L'AQUILA - Sarà l'aspettativa che, in modo apprezzabile, era stata creata attorno all'evento sin dal settembre scorso, ma Made in L'Aquila, la fiera dell'artigianato e dell'enogastronomia abruzzese che sognava di essere un Expo in salsa locale, ha lasciato l'amaro in bocca a molti.

Soprattutto addetti ai lavori, produttori ed espositori, che da quanto si apprende hanno anche dovuto sostenere costi non indifferenti per essere presenti per ben cinque giorni nei giardini del terminal "Lorenzo Natali".

E nonostante gli sforzi e le energie spese dagli organizzatori, che per mesi hanno lavorato alla buona riuscita dell'evento, in una location che sebbene abbia destato scetticismi iniziali si è persino potuta rivelare piacevole, il risultato è giudicato deludente da molti.

In ossequioso silenzio fino alla fine della manifestazione, alla quale peraltro nel suo piccolissimo *Virtù Quotidiane* ha contribuito, è opportuno oggi far osservare come i prodotti tipici del comprensorio non abbiano avuto il palcoscenico che avrebbero meritato.

Complici, forse, la lontananza delle istituzioni e l'incomprensibile indifferenza della Camera di

Commercio, molti produttori sono stati scoraggiati a partecipare proprio per gli alti costi degli spazi, in alcuni casi forniti persino sprovvisti di servizi.

Assenti i Presidi Slow Food del comprensorio aquilano, che ne custodisce ben 6 dei 17 presenti in Abruzzo. Nessuna traccia del cece di Navelli, della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, del fagiolo di Paganica e del canestrato di Castel del Monte. Ma non c'erano neanche il grano Solina dell'Appennino abruzzese e la salsiccia di fegato aquilana.

Molto hanno fatto i singoli, che con la loro intraprendenza hanno animato alcuni spazi e mantenuto alta l'attenzione su alcune eccellenze locali. Dagli chef ai produttori, alcuni veramente stoici e instancabili.

Sottotono anche la presenza dello Zafferano dell'Aquila dop, sul quale si sono accesi i riflettori solo grazie a una gara di pizza, anch'essa iniziativa di un singolo espositore, in memoria della compianta Gina Sarra.

Programma scarno anche nel padiglione centrale, rimasto semideserto per la gran parte delle giornate.

Ha fatto la loro parte, anche il parcheggio lasciato a pagamento durante le giornate della fiera. *(m.sig.)*