

## A LORETO APRUTINO L'ASSEMBLEA DI SLOW FOOD ABRUZZO IN PRESENZA PER LA PRIMA VOLTA DOPO DUE ANNI



LORETO APRUTINO - Dopo quasi due anni la rete regionale di Slow Food torna ad incontrarsi in presenza per lavorare sulle progettualità future, ospite del Teatro comunale di Loreto Aprutino (Pescara). Ad accogliere l'assemblea, riunitasi la scorsa domenica 10 ottobre,

l'amministrazione comunale rappresentata da **Federico Acconciamesa**, giovanissimo consigliere con delega alla cultura, e **Custodes Laureti**, la rete delle aziende vitivinicole di Loreto Aprutino (Amorotti, Ciavolich, De Fermo, Talamonti, Torre dei Beati, Valentini).

“Da oltre 200 anni”, ha detto **Antonella Di Tonno**, titolare di Talamonti, “Loreto Aprutino è noto per la qualità dei suoi prodotti agricoli – siano essi grano, olio, vino o legumi – come documentano i quaderni di Campagna dell’azienda Valentini fin dal 1898 e la presenza di numerose bottiglie storiche appartenenti a famiglie nobiliari di riferimento: Valentini, Casamarte, Amorotti e De Fermo, oltre alle numerose testimonianze dell’importanza commerciale di Loreto Aprutino dal punto di vista agricolo. La scelta di tenere qui l’Assemblea della rete Slow Food Abruzzo e Molise rafforza l’importanza del nostro operato nella piena condivisione della filosofia e della valorizzazione territoriale che ci accomuna a questa grande famiglia”.

Un territorio culla del fagiolo Tondino del Tavo, l’ultimo Presidio costituito in casa Slow Food Abruzzo, che è già al lavoro per aggiungerne di nuovi ai 18 attuali. Biodiversità, salvaguardia e recupero delle produzioni tradizionali, vicinanza ai ristoratori della rete e ai piccoli produttori, maggiore coesione della rete, ma anche collaborazione con le altre associazioni e presenza incisiva nei tavoli di lavoro regionali, questo quanto emerso in riunione, alla presenza del vicepresidente di Slow Food Italia **Federico Varazi**.

Ad aprire i lavori **Raffaele Cavallo** e **Rita Salvatore**, rispettivamente rappresentante legale e portavoce della rete Abruzzo-Molise. Tante le tematiche affrontate e su cui proseguirà l’operatività dell’associazione, a partire dall’educazione che ha visto raggiunto, nella giornata di lunedì 11, un significativo traguardo: la costituzione di un partenariato tra Slow Food Italia, Slow Food Abruzzo-Molise e l’Università degli studi di Teramo, finalizzato alla co-progettazione di nuovi percorsi didattici professionalizzanti.

Ancora, i gruppi operativi formati dai delegati delle Condotte e Comunità hanno concentrato i lavori mattutini sul progetto Slow Food Travel, che propone itinerari di turismo lento, valorizzazione del territorio e del patrimonio enogastronomico. Obiettivo della rete è di progettare nuovi itinerari al primo Travel abruzzese “Gran Sasso, Castelli e Tratturi”, già

costituitosi la scorsa primavera nell'aquilano.

Prossimo importante appuntamento, tra un anno, è Terra Madre Salone del Gusto, la manifestazione internazionale di Slow Food dedicata all'enogastronomia, per la quale si è già a lavoro nella definizione dello spazio regionale, che costituirà una fondamentale vetrina per la promozione del nostro agroalimentare di qualità, reduce del grande successo nell'ultima edizione di Cheese svoltasi a Bra (Cuneo) il mese scorso.