

AGRITURISMO, L'ABRUZZESE MAIEZZA VICEPRESIDENTE TERRANOSTA NAZIONALE



22 Marzo 2019

PESCARA - L'Abruzzo al centro della giornata nazionale della cucina contadina che si è svolta questa mattina a Roma nel mercato degli agricoltori di Campagna Amica in via San Teodoro 74, nell'ambito dell'Assemblea nazionale di Terranostra, l'associazione agrituristica di

Campagna Amica.

Gabriele Maiezza, 48 anni, presidente regionale di Terranostra Abruzzo nonché titolare dell'agriturismo Santa Felicità di Cepagatti (Pescara), è stato eletto vicepresidente dell'associazione nazionale. Conosciuto anche come Agrichef formatore, Maiezza ha partecipato ai Villaggi di Coldiretti di Milano, Napoli, Bari e Torino e Roma.

“Un risultato – dice Maiezza in una nota – che conferma l'importanza del settore agrituristico nella regione abruzzese, caratterizzata da un variegato territorio e da numerose bellezze naturali, oltre che da una tradizionale attività agrituristica, che va sviluppata e potenziata ulteriormente con un occhio di riguardo alla diffusione e alla promozione delle ricette tradizionali, come è emerso nel corso della giornata della cucina contadina”.

In occasione della giornata è stato infatti presentato lo studio Coldiretti/Censis sulla svolta epocale in atto in cucina, da cui risulta che sulle tavole degli italiani stanno tornando i piatti della nonna per almeno tre italiani su quattro (75%) con le ricette familiari tradizionali che si tramandano di generazione in generazione soprattutto grazie alle figure femminili.

“Anche nella nostra regione – sottolinea Coldiretti Abruzzo – in cucina si assiste ad uno storico ritorno della domanda di semplicità e trasparenza dopo anni di piatti fusion, global, etnici e molecolari. Le ricette della nonna – precisa la Coldiretti – seguono le stagioni, rispettano l'ambiente, non sprecano, recuperano prodotti antichi, aiutano il presidio del territorio e fanno rivivere emozioni e ricordi”.

Tanti i piatti della tradizione regionale abruzzese già conosciuti ed apprezzati: dalle Sagne, ceci e zafferano alle pallotte cacio e ovo, dalla pecora alla callara agli arrosticini passando per pizza cima, uova e bastardoni e ovviamente il timballo e la pasta alla chitarra.