

“AL CUORE DELL’ITALIA”, ABRUZZO A FICO ETALY WORLD CON LO ZAFFERANO DELL’AQUILA DOP

26 Settembre 2018



L'AQUILA - Dopo il successo della partecipazione al Salone del Gusto 2018 a Torino, con migliaia di visitatori accorsi a conoscere ed acquistare la spezia che più di ogni altro prodotto rappresenta il nostro territorio, il Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop sarà l'unico rappresentante abruzzese a Fico Eataly World per l'iniziativa "Al cuore d'Italia. Il rilancio delle produzioni agroalimentari e la rinascita post terremoto".

Il Parco del cibo più grande del mondo, aperto a Bologna da circa un anno, ospiterà Venerdì 28 settembre, ore 11 nel Teatro Arena un incontro pubblico e la degustazione delle eccellenze agroalimentari marchigiane e umbre, simbolo di qualità e tradizione di un grande territorio martoriato dal terremoto del 2016, assieme allo Zafferano dell'Aquila in rappresentanza dell'Abruzzo, già provato dal sisma del 2009.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra Consorzio, Cooperativa Altopiano di Navelli e la Trevalli Cooperlat di Amandola (provincia di Fermo, famosa nel nostro territorio anche per i marchi Hoplà e Latte Cigno), collaborazione nata in seno alla comune appartenenza a ConfCooperative e a "Qui da noi", la rete di cooperative agricole di vendita diretta.

"Siamo orgogliosi di partecipare all'appuntamento di venerdì promosso da Fico – dice in una nota **Paolo Cesaretti**, brand manager Trevalli Cooperlat – È fondamentale continuare a parlare, e soprattutto far conoscere, le nostre eccellenze agroalimentari: crediamo che la rinascita, anche dal punto di vista economico, passi per la valorizzazione dell'agricoltura e del turismo enogastronomico".

"È una grande soddisfazione poter rappresentare l'Abruzzo in questo appuntamento e ringraziamo la Trevalli Cooperlat per l'opportunità concessaci di entrare in un mondo d'eccellenza come quello di Fico" aggiunge **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila.

Tra i prodotti in degustazione al termine dell'incontro, la Mozzarella Stg Trevalli Cooperlat, assieme a ciauscolo e salumi della Norcineria Alto Nera, Verdicchio di Matelica Doc e Mela rosa dei Monti Sibillini presidio Slow Food per le Marche, Lenticchia Igp di Castelluccio di Norcia e Birra di Lenticchia per l'Umbria, Stracchino Stagionato Casale Nibbi di Amatrice per il Lazio e, come detto, il solo Zafferano dell'Aquila Dop per l'Abruzzo.