

## ALL'ANTICA FIERA DI TORNIMPARTE I SAPORI AUTENTICI DI UN TERRITORIO

*di Daniela Braccani*



TORNIMPARTE - Un trionfo di sapori e profumi, quelli più antichi e autentici che caratterizzano un territorio rurale, ancora incontaminato, vocato per tradizione all'agricoltura e all'allevamento del bestiame, come quello del comune di Tornimparte (L'Aquila).

L'Antica fiera dell'Addolorata, che oggi nella frazione di Villagrande ha richiamato 100

espositori e migliaia di visitatori, è stata quest'anno non solo un'appetitosa occasione per riunire tutti i produttori del territorio e promuoverne i prodotti, dal formaggio di capra alla pasta di farro, solo per citare le novità della stagione.

Alla fiera, nel corso di uno show cooking, sono stati presentati i prodotti del "paniere" che geograficamente caratterizzano il Cammino dei Normanni. Si tratta dei prodotti di nicchia tipici del territorio legati a un progetto di promozione turistica del territorio che vede la collaborazione della condotta di Slow Food dell'Aquila.

*Virtù Quotidiane* ha raccolto le testimonianze di **Giovanni Nardi**, dell'azienda Di Prospero, **Valerio Di Leonardo**, dell'azienda agricola Di Leonardo, e **Loris Di Cesare**, dell'azienda Monte San Rocco. Oltre ad ascoltare il sindaco, **Giacomo Carnicelli**, e l'architetto **Giovanni Cialone**, responsabile locale di Slow Food.