



Cento giornalisti stranieri alla scoperta dei prodotti agroalimentari dell'Abruzzo aquilano

26 Novembre 2024 

L'AQUILA – Un viaggio tra i sapori e le bellezze di una terra ricca, un tour enogastronomico che ha stregato i visitatori nei luoghi che danno vita a prodotti di eccellenza, come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, lo zafferano dell'Aquila Dop, il formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte. E poi la promessa di tornare e raccontare al mondo profumi e scorci suggestivi catturati tra le vie di borghi affascinanti, e ancora il sorprendente annuncio di un nuovo progetto di promozione.

Questo e tanto altro nell'ultima giornata di "CibAQ-Cibi della tradizione aquilana" che, dal 22 al 24 novembre, ha accompagnato cento giornalisti della stampa estera alla scoperta del territorio dell'Abruzzo aquilano, segnando un grande successo per la seconda edizione della rassegna promossa dal Gal Gran Sasso Velino, organizzato dallo stesso Gal con il contributo della Regione Abruzzo-Dipartimento Agricoltura, del Ministero del Turismo, del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e delle Camere di Commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia.

Evento clou di CibAQ, quest'anno, è stato proprio il Premio dei giornalisti del "Gruppo del Gusto della Stampa Estera", che ogni anno si svolge in una regione diversa, e ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane e di farle conoscere a livello internazionale, con un riconoscimento ai migliori ambasciatori del gusto italiano.

Ieri, per l'ultima giornata, i giornalisti sono stati accompagnati con diversi tour che hanno compreso tra le tappe le Grotte di Stiffe, Peltuinum, Bominaco, Navelli, Campo Imperatore, Castel del Monte, Calascio, Santo Stefano di Sessanio. Qui l'incontro con i produttori locali, come l'Azienda agricola Ciarrocca a Santo Stefano per le Lenticchie, l'Azienda Zootecnica Gran Sasso di Petronio per il canestrato di Castel del Monte, lo Scrigno di Porpora di San Pio delle Camere per lo Zafferano.

A guidare i giornalisti in questo viaggio, tra gli altri, il vicepresidente della Giunta regionale dell'Abruzzo, con delega all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, e il presidente del Gal Gran Sasso Velino, il sindaco di Navelli **Paolo Federico**.

"Tutto parte dalla terra ed è così che siamo riusciti nella nostra missione di raccontare il brand Abruzzo nel mondo", ha detto Imprudente. "È stato un grande successo e siamo onorati di aver costruito questo progetto insieme al Gal e alla Camera di Commercio. Il nostro



territorio si prepara a due importanti appuntamenti, quello con il Giubileo del 2025 e con L'Aquila Capitale Italiana della Cultura 2026: questa rassegna è stata il primo importante tassello di un percorso di promozione che costruiremo tutti insieme giorno dopo giorno, la vera sfida sarà mantenere il ritmo su questi livelli altissimi, solo così potremo raggiungere il nostro obiettivo”.

“Sono state tre giornate strepitose che siamo sicuri porteranno risultati eccezionali per il territorio”, ha aggiunto Federico. “Abbiamo realizzato un qualcosa di unico per L'Aquila e il suo comprensorio, facendo conoscere alla stampa estera le bellezze di luoghi che rinascono con forza dopo la tragedia del terremoto. Abbiamo mostrato loro la passione degli abitanti e dei produttori che sono il cuore pulsante dei nostri borghi incantati e ora saranno loro a riferire al mondo cosa hanno visto”.

Nel corso della tre giorni l'attesa proclamazione dei vincitori del Premio del Gusto, con la giuria che ha premiato **Marino Niola**, divulgatore scientifico (categoria “Divulgatore dell'autenticità agroalimentare italiana”), **Pasquale Imperato** dell'azienda agricola “Sapori Vesuviani” (categoria “Produzione”) con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop Tenuta Vannulo (categoria “Esercizio legato all'alimentare da almeno 100 anni della stessa famiglia”), Cooperativa Altopiano di Navelli (categoria “Consorzio/cooperative a difesa dei valori agroalimentari italiani”). Il Premio speciale della Giuria all'Associazione Pizzaut, per la passione e l'inclusione di giovani autistici nel mondo del lavoro.

E poi ancora un ricco programma di visite e attività, attraverso convegni, incontri e degustazioni, culminati ieri a Navelli per un pranzo con circa 150 invitati che ancora una volta hanno potuto assaporare le eccellenze del territorio, per concludere con un altro piatto simbolo della tradizione abruzzese, gli arrosticini.

“Custodiremo per sempre il ricordo di queste giornate che sono state un prezioso punto di partenza per un nuovo concetto di promozione turistica che va oltre le Alpi e l'Oceano. Abbiamo condiviso l'entusiasmo dei tanti giornalisti che sono rimasti affascinati dalla nostra terra, tanto da avvertire l'esigenza di tornare al più presto, e che ci hanno invitati a Palazzo Grazioli, sede dell'Associazione della Stampa Estera a Roma, per mettere in cantiere un nuovo progetto di cui speriamo di poter riferire a breve”, conclude Federico.