

FORMAZIONE E TRADIZIONI CULINARIE ABRUZZESI AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO



23 Settembre 2022

TORINO - Entra nel vivo Terra Madre Salone del Gusto, con la tenda Abruzzo che fa il pieno di visitatori nella seconda giornata della manifestazione che mette in mostra prodotti tipici da tutta Italia.

Nella giornata di oggi "tutto esaurito" per gli eventi organizzati nello spazio dedicato all'Abruzzo, tra appuntamenti incentrati sulla formazione - con il coinvolgimento degli studenti universitari - e sulle tradizioni culinarie dell'intera regione. Hanno partecipato agli

eventi anche gruppi di visitatori austriaci, ecuadoriani e cileni, per un salto 'saporito' nelle terre d'Abruzzo.

La presentazione del Master "Guide del gusto lento" ha aperto la serie di incontri e degustazioni in programma oggi, venerdì 23 settembre, nella Tenda Abruzzo: alla presenza del vice presidente Slow Food Italia, delegato per l'Abruzzo, **Federico Varazi**, l'illustrazione dei nuovi modelli educativi per la valorizzazione del territorio.

Slow Food Abruzzo Molise ha presentato, quindi, un nuovo master, realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Teramo.

Spazio alle ricette e ai prodotti tipici regionali già alle 12,30, in occasione dello show cooking "Cucina dei monti d'Abruzzo e della conca del Fucino": il menù offerto agli ospiti ha previsto gnocchi con patate Igp del Fucino con ragù di agnello Igp appenninico aquilano e tronchetto Croccante di maialino abruzzese (la Porchetta Campione d'Italia Venditti Food). Chef per l'appuntamento **Paola Quagliari** e **Antonio Crisante** del ristorante Il Granaio di Trasacco. Guida del gusto **Francesca Ardizzola**.

A seguire, dalle ore 14 alle 15, è andato in scena l'evento "Alla scoperta dei salumi contadini con il cerasuolo d'Abruzzo": in vetrina la tradizione contadina antica della produzione di salumi di qualità. Una tradizione che incontra la prima Doc italiana dedicata esclusivamente al vino rosato, appunto il Cerasuolo d'Abruzzo.

Protagonista della prima parte del pomeriggio di Terra Madre, nella tenda Abruzzo, l'olio Evo: partecipata la degustazione per conoscere le proprietà degli olii, con diversi assaggi proposti ai visitatori che hanno preso parte all'iniziativa guidata. Dalle 17 alle 18 "Si fa presto a dire pecorino", con l'assaggio dei formaggi tipici di latte di pecora, accompagnati dal vino. Secondo appuntamento di giornata con Slow Food alle 18:30. In scena "Presidi Slow Food abruzzesi: risultati e prospettive future", un focus e, allo stesso tempo, un bilancio sul progetto Slow Food in regione, analizzando in prospettiva i nuovi orizzonti e gli obiettivi da concretizzare. Al termine, immancabile la degustazione a base di Presidi Slow Food regionali.

Giornata ricca di appuntamenti, chiusa in bellezza con i sapori dolci e inconfondibili di due dolci tipici della tradizione abruzzese: la “Criccanta” della Vallelonga e il torrone tenero al cioccolato aquilano. Dolci accompagnati dalla genziana del Gran Sasso, per un incontro di sapori tipici e profumi caratteristici del cuore delle aree intere d’Abruzzo.

Domani, sabato 24 settembre, terzo giorno di eventi nell’ambito del vasto programma di Terra Madre.

L’Abruzzo è già pronto per stupire i visitatori con sei eventi: aprirà la giornata “Il pranzo del pastore”, a seguire “Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d’Abruzzo”. Dalle 15,30 torna l’appuntamento “Abruzzo Evo”, quindi “Formaggi d’Abruzzo: i segreti dell’affinamento”. Per concludere la presentazione del Premio nazionale della Pastorizia dedicato a quattro grandi protagonisti delle tradizioni abruzzesi, venuti recentemente a mancare - **Giulio Petronio, Gregorio Rotolo, Giovanni Cialone e Pierluigi Imperiale** - e l’evento “Cucina popolare frentana e biodiversità”.

La partecipazione dell’Abruzzo e delle sue eccellenze a Terra Madre 2022 è il risultato della collaborazione tra enti e istituzioni. Gli eventi sono stati curati e organizzati da 7 Gal abruzzesi - Gal Gran Sasso Velino, Gal Marsica, Gal Terre Pescaresi, Gal Terre d’Abruzzo, Gal Maiella Verde, Gal Costa dei Trabocchi e Gal Abruzzo Italico Alto Sangro - con la collaborazione e la partecipazione della Regione Abruzzo, di Slow Food e delle Camere di Commercio Gran Sasso d’Italia e di Chieti Pescara.