

In 21mila sul Cammino del Gran Sasso nel 2025. Tirano anche i prodotti tipici

17 Dicembre 2025

di **Redazione**



L'AQUILA - Più di 21mila presenze, a fronte delle 15.480 del 2024, con un +116% nell'arco di tre anni, con quattro notti di durata media costante per ciascun camminatore a conferma dell'effetto moltiplicatore che generano gli itinerari a piedi. Sono i numeri registrati nel 2025 dal Cammino del Gran Sasso, l'itinerario che in 60 chilometri attraversa cinque comuni del versante aquilano del massiccio, che grazie a partnership universitarie diventa anche oggetto di studio e modello replicabile

I dati, illustrati oggi nella sala Rivera di Palazzo Fabbioni, all'Aquila, dal presidente dell'associazione Il Cammino del Gran Sasso **Federico Ciocca**, alla presenza del presidente del Gal Gran Sasso Velino **Paolo Federico**, dimostrano come, grazie alla crescita costante nel triennio 2023-2025, il Cammino del Gran Sasso sta diventando un prodotto turistico riconosciuto e stabile, scelto da un pubblico sempre più ampio e sostenuto da comunicazione e servizi in miglioramento.

La permanenza media di 4 notti, invariata negli anni, indica un'esperienza chiara, equilibrata e ripetibile, con tappe ben strutturate e un percorso percepito come affidabile e fruibile. L'aumento parallelo di arrivi e presenze conferma una crescita solida, omogenea e duratura, basata su interesse reale e maggiore visibilità del Cammino, rendendolo un segmento turistico prevedibile e su cui investire.

In costante crescita anche il traffico sul sito web del Cammino, che dal primo agosto 2024 al 30 novembre 2025 ha registrato più di 44mila accessi e 825mila impression.

Il sito sta diventando un punto di riferimento per chi cerca informazioni, percorsi e servizi sul territorio. Il traffico registrato nell'ultimo anno e mezzo mostra un interesse costante e crescente, segno di una domanda qualificata e di un pubblico sempre più coinvolto. Questa attenzione digitale conferma il ruolo del sito come strumento strategico per la promozione del Cammino e per la valorizzazione dell'intero comprensorio del Gran Sasso.

Gli utenti provengono in gran parte dall'Italia, mentre dai paesi esteri l'interesse arriva da Svizzera, Germania, Francia, Regno Unito, Spagna, Paesi Bassi e Usa.

Anche le statistiche social registrano numeri da capogiro: 1,1 milioni di visualizzazioni su Instagram, dove sono stati acquisiti più di 5mila nuovi follower.

Un gruppo di ricerca delle Università di Perugia e dell'Aquila, intanto, sta effettuando uno studio scientifico sul Cammino del Gran Sasso visto come strumento di sviluppo locale. Il gruppo di ricerca ha individuato nel Cammino molteplici specificità meritevoli di approfondimento per la definizione di un modello di riferimento per future ricerche scientifiche; i risultati verranno pubblicati su riviste internazionali. Nel gruppo di ricerca, l'Università di Perugia è rappresentata dai professori **Antonio Picciotti**, sub-delegato di Ateneo per le relazioni con il terzo settore, e **Fabio Forlani**, presidente del Corso di laurea in Economia e Management del Turismo; l'Università dell'Aquila dal prof. **Luciano Fratocchi**, referente di Ateneo per il trasferimento tecnologico.

Il Cammino del Gran Sasso è un progetto finanziato dal Gal Gran Sasso-Velino. Il partenariato

nato nel 2021 dall'unione tra albergatori, ristoratori e imprenditori del posto si è aggiudicato il bando nell'ambito della Misura 19-Sostegno allo sviluppo locale Leader di tipo partecipativo - sottomisura 19.2 - rivolta al turismo sostenibile.

I prodotti tipici che si “incontrano”



Sono anche i prodotti tipici ad attirare presenze tra i cinque comuni attraversati dal Cammino del Gran Sasso, autentico custode di sapori autentici, oltre che di una natura dall'incontaminata bellezza.

A Castel del Monte c'è, tra le altre cose, il formaggio pecorino canestrato, Presidio Slow Food, erede di una millenaria tradizione pastorale. Dal sapore inconfondibile, è frutto

dell'alimentazione degli ovini che sulla piana di Campo Imperatore pascolano liberamente beneficiando delle 300 essenze foraggere censite.

A Calascio i formaggi di Taberna Imperiale, selezionatore di prodotti caseari da ogni parte del mondo che affina in grotte e case in pietra dell'antico borgo.

A Santo Stefano di Sessanio c'è la lenticchia: frutto di una selezione millenaria del genotipo, i primi documenti che ne parlano risalgono all'anno 998. È minuscola, grande pochi millimetri, e viene coltivata sopra ai mille metri. La raccolta è faticosissima perché avviene a mano visto che lo sviluppo molto superficiale non consente la meccanizzazione.