## Virtù**Q**uotidiane

## IN TRENO CON SLOW FOOD, PESCARA-ANCONA TRA I 20 ITINERARI ENOGASTRONOMICI

9 Aprile 2019



PESCARA - Scoprire le eccellenze enogastronomiche abruzzesi grazie alle fermate del treno.

Il collegamento ferroviario Pescara-Ancona rientra fra i venti itinerari enogastronomici della collana *Itinerari di pAssaggio* che in tutta Italia consentiranno di conoscere cibi e peculiarità del bel paese attraverso i viaggi in treno.

Il progetto, realizzato da Trenitalia (Gruppo FS Italiane) e Slow Food Editore, ha l'obiettivo di illustrare il panorama enogastronomico delle regioni italiane e promuovere il treno come mezzo per raggiungere oltre 500 produttori, botteghe e ristoratori segnalati da Slow Food nelle vicinanze delle stazioni ferroviarie. Sarà così possibile apprezzare le eccellenze alimentari regionali, per la maggior parte a chilometro zero, attraverso il treno, mezzo ecologico per eccellenza.

La brochure dedicata all'Abruzzo e al collegamento Pescara – Ancona racconta le eccellenze alimentari disponibili nelle vicinanze delle stazioni ferroviarie di Varano, Camerano Aspio, Osimo Castelfidardo, Loreto, Porto Recanati, Potenza Picena Montegranaro, Civitanova

## Virtù**Q**uotidiane

Marche, Porto Sant'Elpidio, Porto San Giorgio-Fermo, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Giulianova e Pescara Centrale.

Da Nord a Sud, questi gli Itinerari di pAssaggio in tutta Italia: Aosta-Ivrea, Torino-Alba, Verona-Vicenza, Spotorno-Bordighera, Parma-Bologna, Pesaro-Ancona, Terni-Terontola, Ancona-Pescara, Roma-Albano, Napoli-Salerno e Bari-Brindisi.

Entro la fine dell'anno, inoltre, saranno disponibili anche le ulteriori brochure che completeranno la collana: Trento-Bolzano, Udine-Trieste, Parma-Milano, Firenze-Viareggio, Campobasso-Isernia, Potenza-Melfi, Lamezia-Rosarno, Palermo-Messina e Cagliari-Sassari.

Questo il link per sfogliarle: www.trenitalia.com/it/treni regionali/itinerari-di-passaggio-slowfood.html.

"Sempre più nei giorni festivi e nei fine settimana – ha evidenziato **Maria Giaconia**, direttore Divisione Passeggeri Regionale di Trenitalia – i treni regionali sono scelti da milioni di persone per motivi di svago, turismo e gite di andata e ritorno nella stessa giornata. Per questo motivo Trenitalia è impegnata nell'offrire collegamenti e servizi sempre più attenti alle esigenze delle persone che usano il mezzo più ecologico e più attento all'ambiente per viaggiare. Itinerari enogastronomici insieme ai collegamenti per raggiungere parchi, impianti sciistici, spiagge, borghi, giardini e siti patrimonio dell'Unesco sono la conferma dell'attenzione di tutto il Gruppo FS Italiane per favorire il turismo in Italia. Non solo nelle grandi città d'arte, ma anche nelle località di piccole e medie dimensioni ad alta attrattività culturale e paesaggistica, favorendo così la distribuzione dei flussi turistici".

"Da trent'anni Slow Food Editore cura, grazie all'aiuto dei membri dell'associazione, una mappatura del territorio italiano – ha dichiarato **Carlo Bogliotti**, direttore editoriale di Slow Food Editore – con i migliori indirizzi in cui mangiare, bere e fare acquisti enogastronomici. Il tutto secondo la filosofia di Slow Food, ovvero nel rispetto di una qualità che si declina con i tre aggettivi buono, pulito e giusto. Una qualità assoluta, anche in termini ecologici e socioeconomici. Questa ricchezza di osterie, cantine, botteghe, piccoli produttori costituisce il meglio di un'Italia che si muove lentamente, mostrando la bellezza delle province con grande capacità di rispettare le tradizioni, i luoghi in cui è inserita, l'importanza che rappresenta anche a livello internazionale. Il progetto con Trenitalia è dunque scaturito in un modo che possiamo definire naturale".

Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo nel rispetto di persone, ambiente e tradizioni locali; tutelare la biodiversità; costruire relazioni tra produttori e consumatori. Slow Food Editore nasce con l'obiettivo di sostenere



con una produzione libraria i temi cari all'associazione Slow Food, primo esempio il best selle Osterie d'Italia.	er