



espongono i propri prodotti.

Al Parco Doria, per la prima volta all'aperto in nuova veste, nello stand dell'Abruzzo (P31) degustazioni guidate delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi, incontri, dibattiti e tavole rotonde su temi come l'educazione, il rapporto tra rigenerazione delle aree interne, turismo e prodotti di qualità, il progetto dei Presìdi, la rigenerazione del patrimonio immateriale della Transumanza.

Con ingresso gratuito, la 14esima edizione del Salone del Gusto ha un fitto programma di oltre 500 eventi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

## **LE AZIENDE ABRUZZESI ESPOSITRICI**

Agreeble Farm La Giara - Pianella

Agriflorio - Casoli

Amosa.Exe - Pescara

Azienda agricola Diego Pasqualone - Penne

Azienda Agricola La Collina - Pineto

Azienda Agricola La Mascionara - Capotosto

Azienda Agricola Masciantonio Tommaso - Casoli

Azienda Agricola Podere al Sole - Scanno

Coop. Altopiano di Navelli - Zafferano dell'Aquila DOP - Navelli

Coop. Asca - Anversa degli Abruzzi

D'Alessandro Confetture - Giuliano Teatino

Di Fiore Stefano Salumificio - Fresagrandinaria

Ekoè Società Benefit Cooperativa - Bellante

Fasciano Tartufi - Molina Aterno

Frantoio di Mercurio Claudio - Penne

La Rusticana - Montecompatri

Macelleria Caporale Adriano - Lanciano

Olio Andreassi - Poggiofiorito

Rustichella d'Abruzzo - Pianella

Scuppoz Liquori - Campli

Tenuta Sant'Ilario - Pineto

## IL PROGRAMMA

### Giovedì 22

Ore 12,30 Affacciati alla minestra: legumi e cereali tipici d'Abruzzo

Ore 14,00 Oro rosso dell'Aquila e nero pregiato della Marsica

Lo zafferano dell'Aquila dal caratteristico colore giallo-oro incontra il tartufo nero della Marsica in un appuntamento illustrativo con degustazione

Ore 17,00 Abruzzo Evo

Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di olii extravergine di oliva pregiati, monovarietali e blend

Ore 18,30 Si fa presto a dire Pecorino

I formaggi tipici del latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino

Ore 20,00 Cucina popolare frentana e biodiversità - show cooking

### Venerdì 23

Ore 11,30 Presentazione del master "Guide del gusto lento"

Ore 12,30 Cucina dei monti d'Abruzzo - show cooking

Ore 14,30 Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d'Abruzzo

Ore 15,30 Abruzzo Evo

Ore 17,00 Si fa presto a dire Pecorino

Ore 18,30 Presidi Slow Food abruzzesi: risultati e prospettive future

Ore 20,30 Dolce Abruzzo: la “criccanta” della Vallelonga e il torrone tenero al cioccolato aquilano incontrano la genziana del Gran Sasso

## **Sabato 24**

Ore 12,30 Il pranzo del pastore

Tavola rotonda sulla transumanza insieme alle altre regioni attraversate da questa millenaria tradizione. A seguire show cooking a cura del bioagriturismo La porta dei Parchi

Ore 14,00 Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d’Abruzzo

Ore 15,30 Abruzzo Evo

Ore 17,00 Formaggi d’Abruzzo: i segreti dell’affinamento

Ore 18,30 I tre grandi dell’Abruzzo montano: Gregorio, Giulio, Giovanni

Ore 20,30 Cucina popolare frentana e biodiversità – show cooking

## **Domenica 25**

Ore 12,30 Affacciati alla minestra: legumi e cereali tipici d’Abruzzo

Ore 14,00 Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d’Abruzzo

Ore 15,30 Il calcionetto, dolce scrigno ed essenza d’Abruzzo

Ore 17,00 Abruzzo Evo

Ore 18,30 Si fa presto a dire Pecorino

Ore 20,00 Cucina popolare frentana e biodiversità – show cooking