

OLTRE 10 MILA PERSONE A TORNARECCIO PER LA RASSEGNA “REGINA DI MIELE”

23 Settembre 2019



TORNARECCIO - Tornareccio (Chieti) si riconferma indiscussa “capitale abruzzese del miele”. Lo hanno certificato gli oltre 10 mila visitatori che sono arrivati in paese nei due giorni della rassegna “Tornareccio Regina di Miele”, desiderosi di lasciarsi conquistare dalla ricca e colorata rassegna promossa dal comune di Tornareccio per il tredicesimo anno consecutivo.

Ne è stata la prova l'incontro di domenica mattina che, per la prima volta, ha radunato proprio a Tornareccio tutto il mondo dell'apicoltura regionale insieme a due presidenti nazionali di altrettante associazioni, **Giuseppe Cefalo** (Unaapi) e **Raffaele Cirone** (Fai), e al vicepresidente dell'Osservatorio Nazionale del Miele **Massimo Carpinteri**, per discutere concretamente delle problematiche del settore con gli assessori regionali all'Agricoltura e all'Ambiente, **Emanuele Imprudente**, e all'Urbanistica e Territorio **Nicola Campitelli**, insieme a vari funzionari regionali, coordinati dal giornalista **Pasquale Tritapepe**.

Lo ha ribadito il lancio del progetto nazionale “Il Miele in Cucina” ideato dal giornalista **Piergiorgio Greco**, che renderà Tornareccio un laboratorio nazionale dove l’utilizzo del miele in cucina nelle preparazioni gastronomiche diventerà sempre più codificato e studiato, in virtù del coinvolgimento di partner come l’associazione “Ambasciatori dei Mieli Italiani”, le “Città del Miele” con la presenza della coordinatrice nazionale **Serenella Mortani**, il consorzio Qualità Abruzzo, rappresentato ieri da chef del calibro di **Peppino Tinari, Marco Caldora e Massimiliano Capretta** che hanno deliziato i presenti con eleganti preparazioni al miele, l’Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (presente a Tornareccio la dirigente scolastica **Giovanna Ferrante**), il professor **Leonardo Seghetti** e Slow Food Abruzzo Molise, intervenuti in un incontro presentato dal giornalista **Nino Germano**.

L’annuncio della nascita della comunità Slow Food degli “Apicoltori Nomadi di Tornareccio”, formalizzato sabato mattina alla presenza del portavoce di Slow Food Abruzzo-Molise **Eliodoro d’Orazio**, ha infine contribuito connettere questo primato ad una tradizione lunghissima, che ha reso l’apicoltura di Tornareccio un modello a livello nazionale.

Il tutto arricchito da partecipatissimi momenti come l’incontro con le “città del miele” di Ripacandida e Calciano, in Basilicata, seguitissimi corsi di analisi sensoriale, concerti, visite guidate ai mosaici, cooking show, ristorazione, street food e molto altro che hanno animato un paese preso d’assalto ma assolutamente pronto a gestire ordinatamente due giornate entusiasmanti e coinvolgenti.

“È tanta la soddisfazione per questa edizione della nostra rassegna – commenta in una nota **Nicola Iannone**, sindaco di Tornareccio – alla quale abbiamo dedicato le nostre energie migliori e che abbiamo sostenuto con tutti i mezzi a disposizione. Il gradimento di tutti gli espositori e dei partecipanti, ma in generale di tutto il territorio che ha beneficiato del grande afflusso di persone, è la miglior prova di un successo che neanche il tempo incerto è riuscito ad intaccare. Il mio ringraziamento va a tutte le realtà che hanno reso possibile tutto ciò con spirito di abnegazione, intelligenza, ospitalità e operatività fuori dal comune, a tutti gli espositori, a tutti i volontari giovani e meno giovani che si sono coinvolti, a dimostrazione che la comunità sta riscoprendo con questa nuova amministrazione la voglia di essere presente e di partecipare. E, infine, grazie a tutti i graditi ospiti di due giornate che rappresentano solo l’inizio di un nuovo corso che, ne siamo sicuri, continuerà ad essere proficuo per tutte le attività di Tornareccio e di tutto il territorio”.

La rassegna “Tornareccio Regina di Miele” gode del patrocinio della provincia di Chieti, del patto territoriale Sangro Aventino e della Bcc Sangro Teatina, e vede tra i partner la Regione Abruzzo, l’associazione “Ambasciatori dei Mieli”, le “Città del Miele”, Slow Food Abruzzo Molise, il consorzio Qualità Abruzzo, Confartigianato Chieti L’Aquila e l’Associazione Apicoltori

VirtùQuotidiane

Professionalisti d'Abruzzo.