

PRESÌDI APERTI, NEL WEEKEND IN ABRUZZO LE ECCELLENZE SLOW FOOD SI SVELANO



L'AQUILA - Sono circa 300 in tutta Italia, l'Abruzzo ne custodisce ben 17 ai quali si aggiunge l'oliva monicella della Valle Roveto che è però inserita in quello nazionale dell'olio extravergine. Sono i Presìdi Slow Food, nati vent'anni fa per tutelare il prodotto tradizionale, la tecnica tradizionale e il paesaggio rurale a rischio estinzione.

Domenica prossima, 18 ottobre, l'organizzazione fondata da **Carlin Petrini**, nell'ambito della Green Week europea ha organizzato "Presìdi aperti", una giornata in cui i produttori aprono le porte delle proprie aziende facendo scoprire un patrimonio straordinario.

In Abruzzo sono 8 le aziende che hanno aderito: Cioti di Paterno di Campoli (Teramo) e La Piccola Fattoria sull'Aterno (L'Aquila) per la patata turchesa, Matteo Griguoli di Paganica (L'Aquila) per il fagiolo di Paganica, Apicoltura Ciaccia di Celano (L'Aquila) per i mieli dell'Appennino aquilano, la Comunità agricola Valle Roveto a San Vincenzo (L'Aquila) e Davide Iacovella a Bucchianico (Chieti) per l'olio extravergine italiano, la Fattoria dell'Uliveto a Scerni (Chieti) per la ventricina del vastese, l'azienda agricola Ventidio Ciarrocca a Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) per la lenticchia che dà appuntamento in piazza Medicea insieme a "Gira e Rigira".

Ad Atessa (Chieti) sarà inoltre possibile scoprire il fico secco reale.