

Slow Food Abruzzo, al via gli stati generali per riunire produttori di Presìdi e Cuochi dell'Alleanza

14 Marzo 2024



CEPAGATTI - Allargare la rete dei cuochi dell'Alleanza per portare avanti una filosofia di ospitalità e convivialità, in linea con i principi alla base di Slow Food, pensando anche a nuovi progetti legati alla biodiversità. Questo il principale obiettivo dell'incontro, che si è svolto martedì scorso all'Agriturismo Santa Felicità di Cepagatti (Pescara).

I primi stati generali dei protagonisti abruzzesi di una cucina etica, pronta a valorizzare sempre di più i presìdi, simbolo di un territorio e delle sue peculiarità. Tra i presenti c'erano: **Enca Polidoro**, referente Alleanza cuochi Slow Food Abruzzo, **Giorgio Davini**, vicepresidente Slow Food Abruzzo e **Paolo Betti**, referente dell'Alleanza Trentino Alto Adige,

oltre al padrone di casa, l'agrichef **Gabriele Maiezza**.

Un'occasione importante, questa degli stati generali dei cuochi abruzzesi dell'Alleanza, per guardare al futuro, cercando di coinvolgere più realtà, tra agriturismi e ristoranti. Quelli che possono essere definiti come i custodi della biodiversità si sono confrontati sui prossimi traguardi da raggiungere, senza mai dimenticare l'idea di un cibo buono, pulito e giusto, sostenuta fortemente da **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food.

Tra i presenti, anche alcuni produttori custodi della biodiversità, con i quali i cuochi si interfacciano continuamente e questo scambio diventa fondamentale per il discorso relativo all'implementazione della rete. In particolare, hanno partecipato all'incontro: **Adriano De Ascentiis**, custode della gallina nera atriana; **Matteo Ciccone** e **Francesca Valente**, produttori del Montonico Presidio Slow Food; **Isabella Iezzi**, dell'azienda Rabottini e Comunità Slow Food dei vignaioli teatini; **Jacopo Marcelli**, del Bioagriturismo La Porta dei Parchi, per l'allevamento ovino; **Azienda Di Rocco** per il Presidio tondino del Tavo.

“Prediligere la stagionalità, mangiare sostenibile e combattere lo spreco alimentare: queste le priorità di chi crede fortemente in una cucina, in grado di valorizzare al meglio anche il lavoro di chi produce determinate materie prime”, precisa Maiezza. “Di qui l'importanza di non abbracciare l'idea di una sovranità alimentare tutta italiana, ma di saper apprezzare i presidi dell'intero pianeta”, aggiunge.

Nel corso dell'incontro Paolo Betti ha parlato di alcuni progetti, portati avanti nella sua terra, dove la rete dei cuochi dell'alleanza è già una realtà. Un esempio su tutti quello sulla valorizzazione della nosiola (vitigno autoctono a bacca bianca) **della Valle dei Laghi**, che per tutto il mese di marzo è al centro di abbinamenti con i piatti appositamente proposti in menu nei ristoranti dei cuochi dell'alleanza Slow Food del Trentino Alto Adige.

Scambio e condivisione di idee sono poi proseguiti, ieri sera, al ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti), per una cena a più mani preparata da **Arcangelo, Tinari** e Betti.

Prima di martedì, il 24 febbraio a Manoppello Scalo (Pescara), nella sala riunioni del Gal Terre Pescaresi si erano invece riuniti i produttori dei 20 Presidi Slow Food regionali insieme ai dirigenti locali e nazionali del progetto, per discutere di progettualità future e ascoltare la voce dei custodi di biodiversità locale.

Nel 2023 i prodotti tutelati da Slow Food in Abruzzo si sono ampliati della cipolla di Bagno e della pastinaca di Capitignano, entrambe prodotte in provincia dell'Aquila.

Un'occasione importante "per far emergere le istanze dei produttori di Presìdi, che siano stimolo affinché le politiche future sostengano chi pratica l'agricoltura di prossimità ma soprattutto chi presidia le terre alte, cruciali nel nostro territorio e scrigno di biodiversità" ha dichiarato **Raffaella Ponzio**, responsabile Presìdi di Slow Food Italia.

L'impegno dell'associazione della Chiocciola si concretizza tanto più nelle zone interne, gravemente minacciate dalla crisi climatica. "Come Slow Food continueremo a impegnarci sul territorio, come facciamo da vent'anni, per tutelare i produttori e la biodiversità, a partire dalle razze locali, meno produttive ma nel tempo più resistenti", ha concluso Ponzio.

"Il patto tra produttori e cuochi, alla base dell'Alleanza, oggi è reso ancora più urgente dalle numerose crisi che stiamo affrontando. Diventa allora più che mai fondamentale costruire alleanze per promuovere le nostre produzioni di qualità, tutelare i produttori di piccola scala e valorizzare il territorio", ha affermato Enca Polidoro, referente del progetto dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food in Abruzzo.