

SLOW FOOD, I PRODUTTORI DEI PRESÌDI APRONO LE PORTE ANCHE IN ABRUZZO



L'AQUILA - Dalla patata turchesa, alla lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, ai fagioli di Paganica, fino alla ventricina del Vastese, passando per i mieli dell'Appennino, il Fico Reale di Atesa e gli oli extravergini ricavati da cultivar autoctone. Sono molti i produttori dei Presìdi Slow Food abruzzesi che domenica 18 ottobre parteciperanno alla prima edizione di Presìdi Aperti.

Una giornata in cui i custodi della biodiversità apriranno gratuitamente le porte delle aziende agricole e dei laboratori di trasformazione, per condividere con il pubblico una parte della loro quotidianità e permettere ai visitatori di ascoltare i loro racconti, assaggiare i loro prodotti, conoscere da vicino le loro storie dei custodi della biodiversità.

“Con questa iniziativa che unirà l’Abruzzo all’intero territorio nazionale, proviamo a favorire una riflessione sull’eccezionale patrimonio di biodiversità agroalimentare della nostra regione - dice in una nota **Eliodoro D’Orazio**, portavoce Slow Food Abruzzo-Molise - che si conserva in aree talvolta marginali e poco conosciute, ma di grande bellezza. È un progetto ampio quello dei Presìdi Slow Food, che coinvolge in Abruzzo 17 prodotti, 21 comunità del cibo e centinaia di produttori e rappresenta un sostegno per le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, in grado di valorizzare i territori. Un progetto di grande respiro, capace di recuperare antichi mestieri e tecniche di lavorazione e salvaguardare dall’estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta”.

I Presìdi Slow Food italiani sono 326 e coinvolgono oltre 3000 produttori. In Abruzzo hanno aderito in molti all’iniziativa e altri se ne aggiungeranno.

La giornata Presìdi Aperti, pensata per festeggiare il ventennale del progetto dei Presìdi Slow Food, che ha debuttato al Salone del Gusto del 2000 proponendo al pubblico i primi 100 prodotti da salvare, e rivoluzionando di fatto il concetto di biodiversità, è inserita nella tredicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, la più importante manifestazione dedicata al cibo buono, pulito e giusto, organizzata da Slow Food, che quest’anno si presenta con un programma completamente rivoluzionato per rispondere all’emergenza Covid-19.

L’evento ha preso il via l’8 ottobre 2020 e per sei mesi, fino ad aprile 2021, proporrà un ricco palinsesto che tocca tutti i nodi della rete Slow Food in 160 Paesi del mondo, coinvolgendo il pubblico in eventi digitali, fisici e diffusi, a partire dalla piattaforma web, accessibile dall’indirizzo www.terramadresalonedelgusto.com.

Presìdi Aperti è inoltre l’iniziativa con cui Slow Food partecipa alla Green Week europea (dal 19 al 22 ottobre), un momento in cui tutti i paesi dell’Unione celebrano la biodiversità, confrontandosi sulle strategie da attuare nei prossimi anni per salvare il pianeta.

Per conoscere prodotti e produttori d’Abruzzo che aderiscono a Presìdi Aperti: [https://terramadresalonedelgusto.com/evento/?s=&e_date=1603015200&e_type=gio
mata-aperta&e_subject=&e_tag=abruzzo&e_world=&e_place=&e_language=&e_org=](https://terramadresalonedelgusto.com/evento/?s=&e_date=1603015200&e_type=gio%20mata-aperta&e_subject=&e_tag=abruzzo&e_world=&e_place=&e_language=&e_org=)

I PRESIDII APERTI IN ABRUZZO

Presidio Slow Food dei Fagioli di Paganica
Azienda Matteo Griguoli Matteo, Paganica (AQ)

Presidio Slow Food della Patata turchesa:
Az. agr. Cioti a Campoli (Te)
Az. agr. La piccola fattoria sull'Aterno, L'Aquila

Presidio Slow Food dei Mieli dell'Appennino aquilano:
Apicoltura Ciaccia a Celano (Aq)

Presidio della Ventricina del Vastese
Fattoria dell'Uliveto a Scerni (CH)

Presidio Slow Food dell'Olio extravergine italiano
Frantoio Tenuta Corsetti a San Vincenzo Valle Roveto (Aq)
Davide Iacovella a Bucchianico (Ch)

Presidio della Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio
Azienda Agricola V. Ciarrocca & Gira e Rigira a Santo Stefano di Sessanio (Aq)

Presidio del Fico secco reale di Atesa