

SLOW FOOD, L'ABRUZZO AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO CON 37 STAND TRA PRESÌDI, CONSORZI E AZIENDE

17 Settembre 2018



L'AQUILA - L'Abruzzo è pronto a partecipare a Terra Madre Salone del Gusto, che torna dal 20 al 24 settembre a Torino con una nuova formula, ancora una volta destinata a sorprendere. Giunta alla dodicesima edizione, è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il coinvolgimento del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, nell'ambito delle attività previste per l'anno del cibo italiano.

Il programma completo, le ultime notizie e la possibilità di riservare gli appuntamenti su prenotazione sono su www.slowfood.it. Sempre on line è possibile acquistare in prevendita il biglietto d'ingresso a Lingotto Fiere: molto accessibile il prezzo (5 euro il biglietto singolo e 20 euro l'abbonamento per i cinque giorni, oltre 1 euro per i diritti di prevendita).

L'incasso, al netto dei costi di gestione, verrà interamente destinato a finanziare il "diritto di partecipazione" dei delegati di Terra Madre e i progetti della rete Slow Food in Africa. Nei giorni dell'evento, il costo del biglietto di ingresso singolo acquistato è 10 euro.

L'Abruzzo è presente con ben 37 stand, tra Presìdi, associazioni e consorzi di produttori e aziende custodi delle eccellenze gastronomiche regionali, dai formaggi ai legumi, dagli oli alle carni.

Food for Change è il tema dell'edizione 2018, a partire dal progetto stesso della manifestazione, diffuso e aperto, fino ai contenuti dei forum e delle conferenze, perché – scrive Slow Food – riteniamo che il cibo sia il più potente strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale: se vogliamo cambiare il mondo, cominciamo dai piccoli gesti quotidiani, come la scelta consapevole delle materie prime che usiamo per realizzare le nostre ricette.

Se lo facessimo tutti, vedremmo gli effetti sulla qualità e salubrità dei prodotti, sulla tutela degli ecosistemi e della biodiversità, sui mercati globali e la distribuzione delle risorse. Sulla vita di ogni giorno. La manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti rimodella quindi i propri confini per offrire alle centinaia di migliaia di visitatori e agli espositori e delegati provenienti da tutto il mondo un'esperienza ancora più appagante.

L'intento è coinvolgere nei cinque giorni il più ampio numero di partecipanti, creando di fatto un nuovo evento a partire dal meglio dell'esperienza del 2016, che ha visto la manifestazione propagarsi nel centro della città di Torino, arricchito dalla facilità di visita che le edizioni sino al 2014, raccolte all'interno di Lingotto Fiere, hanno sempre permesso.

Un evento che si diffonde in tutto il Piemonte grazie alle occasioni di scambio con i delegati ospiti nelle famiglie delle 120 città di Terra Madre e i Tour DiVini, 15 itinerari (organizzati dal 15 al 30 settembre insieme alle Condotte Slow Food) per scoprire le bellezze artistiche e paesaggistiche della regione e gustare i prodotti più significativi nei luoghi in cui nascono.

A Torino, grazie al bando Io sono Terra Madre sono oltre 200 gli eventi – organizzati da enti e associazioni e con il coinvolgono di tantissimi quartieri, a partire da Mirafiori e San Salvario – che rientrano nel programma ufficiale.

Nuvola Lavazza e piazza Castello ospitano alcune conferenze e Laboratori del Gusto, l'Enoteca e i Food truck. Lingotto Fiere accoglie due tra le più significative novità di questa edizione: le cinque grandi aree tematiche #foodforchange, costruite insieme ai delegati della rete; le cucine di strada e le birre artigianali, allestite nello spazio antistante l'Oval per

consentire ai visitatori di fruirne anche dopo la chiusura serale dei padiglioni che ospitano il grande Mercato italiano e internazionale.

Altra novità di questa edizione è l'area B2B, organizzata da Slow Food, Camera di commercio di Torino, Università di Scienze Gastronomiche e Foodsccovery, in collaborazione con Enterprise Europe Network - Een, la più grande rete al mondo di supporto alle Pmi, presente in 66 Paesi.

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre.

GLI ABRUZZESI PRESENTI AL SALONE (*)

Associazione Le Vie dello Zafferano

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 013

leviedellozafferano@gmail.com

Associazione Produttori Vino Cotto d'Abruzzo

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 028

associazionevinocotto@gmail.com

Azienda Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1C 008

bioformaggi.gransasso@gmail.com

Bibibir

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 027

info@bibibir.it

Bracevia a Tutta Pecora

POSIZIONE: LINGOTTO AREA ESTERNA, CUCINE DI STRADA, 4C 01

<http://www.bracevia.it>

info@bracevia.it

Canestrato Di Castel Del Monte

Azienda Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1C 008

TIPOLOGIA: PRESIDIO SLOW FOOD

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/canestrato-di-castel-del-monte/>

Cece di Navelli

Associazione Produttori Cece di Navelli

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 038

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cece-di-navelli/>

info@papaolizafferano.com

Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri

Associazione Produttori Cipolla Bianca Piatta Di Fara Filiorum Petri

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 036

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cipolla-bianca-di-fara-filiorum-petri/>

corrado.dinardo@gmail.com

Comunità di Prodotto dell'Olio Toccoiana

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 016

MERCEOLOGIA: OLIO

stefanodigiulio@live.it

Comunità Formaggi a latte crudo

Consorzio Terra Viva

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 024

<http://www.laportadeiparchi.it>

info@laportadeiparchi.it

Conserve La Giara

Agreeble Farm La Giara di Miranda Sborgia

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1C 028 LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1C 028

MERCEOLOGIA: CONSERVE

lagiara.pianella@libero.it

Consorzio per la tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 008

Consorzio allevatori valorizzazione Maiale Nero D'abruzzo

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 006

info@neropeligno.com

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione De L'Amatriciano

Az. Agricola D'Alessio Gaetano per il Consorzio di Tutela e la Valorizzazione dell'Amatriciano

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 010

info@pecorinoamatriciano.it

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione Del Pecorino Amatriciano

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 010

Consorzio Produttori Pomodoro Pera d'Abruzzo

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 014

MERCEOLOGIA: ORTAGGI E CONSERVE VEGETALI

rossodabruzzo@gmail.com

CORFINIO LIQUORI

FAUSTO NAPOLI BARATTUCCI "LIQUORE CORFINIO"

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, _

http://www.corfiniobarattucci.com

faustonapoli@virgilio.it

Fagioli di Paganica

Associazione Produttori Fagioli di Paganica

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 019

https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/fagioli-di-paganica/

griguolimatteo@yahoo.it

Faieta Impronte di Gusto

Gli orti di Cointrada Faieta

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 037 LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 037

faieta@imporntedigusto.it

Forme d'autore

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1C 038

info@formedautore.com

Giardini di Giulio Olio Extravergine di oliva

Giardini di Giulio di Chiara De Amicis & C. SS

POSIZIONE: LINGOTTO - PAD.1, ABRUZZO, 1D 036

Grano Solina dell'Appennino Abruzzese

Consorzio Grano Solina Dell'appennino Abruzzese Soc. Coop. Arl

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 007

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/grano-solina-dellappennino-abruzzese/>

silverid@libero.it

Ival - Liquori dal 1888

Ival Sas

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1C 020

<http://www.ivalsas.com>

info@ivalsas.com

Molino Lattanzio

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 027

Mortadella di Campotosto

Ernesto Berardi

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 026 LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 026

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mortadella-di-campotosto/>

ernesto.berardi@tiscali.it

Oleificio Timando De Juliis

Azienda Agricola Oleificio Timando De Juliis di D'Aloisio Oviglio

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1C 034

Oleum - L'Antico Frantoio

L'antico Frantoio Srl

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO,

info@prodottioleum.it

Oliva Intosso

Azienda Agricola Masciantonio

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 011

info@trappetodicaprafico.com

Pecorino di Farindola

Soc. Coop. Agr. Masserie del Parco

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 009

masseriedelparco@libero.it

Peperone dolce di Altino

Associazione di Tutela del Peperone Dolce Di Altino – Oasi di Serranella

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 030

peperonedolcedialtino@gmail.com

Presidio del Salsicciotto Frentano

Azienda Agricola Fratelli Teti

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 032

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/salsicciotto-frentano/>

Rustichella D'abruzzo – Pastificio artigianale abruzzese dal 1924

Rustichella D'abruzzo Spa

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1C 018

info@rustichella.it

Tenuta Sant'Ilario

Azienda Agricola Tenuta Sant'Ilario

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 029

info@tenutasantilario.com

Uma Casanatura

Società Agricola Uma Casanatura srl

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 035 LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 035

LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 035

info@umacasanatura.it

Uva Montonico

Azienda Agricola Francesca Valente

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 017

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/uva-montonico/>

Vecchio Forno di Vincenzo Di Paolo

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1C 030

Ventricina del Vastese

Fattorie del Tratturo

POSIZIONE: LINGOTTO – PAD.1, ABRUZZO, 1D 022

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/ventricina-del-vastese/>

info@ventricina.com

(*) fonte sito ufficiale del Salone del gusto