

## 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](http://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 lo 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 Foodscovery, 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.fondazioneslowfood.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.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/cece-di-navelli/>

[info@papaolizafferano.com](mailto: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.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/cipolla-bianca-di-fara-filiorum-petri/>

[corrado.dinardo@gmail.com](mailto:corrado.dinardo@gmail.com)

## **Comunità di Prodotto dell'Olio Toccolana**

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

MERCEOLOGIA: OLIO

[stefanodigilio@live.it](mailto:stefanodigilio@live.it)

## **Comunità Formaggi a latte crudo**

Consorzio Terra Viva

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

<http://www.laportadeiparchi.it>

[info@laportadeiparchi.it](mailto: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](mailto: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](mailto: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.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/grano-solina-dellappennino-abruzzo/se/>

*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.fondazioneslowfood.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@prodottoleum.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.fondazioneslowfood.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.fondazioneslowfood.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.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/ventricina-del-vastese/>

*info@ventricina.com*

(\*) **fonte sito ufficiale del Salone del gusto**