

UN ALTRO WEEKEND DI LABORATORI, CENE E DEGUSTAZIONI SULLE VIE DEI PRESIDI SLOW FOOD DELL'AQUILANO

29 Giugno 2018



CAPESTRANO – I laboratori “Grani antichi, cereali” e quello sulla tradizione norcina abruzzese saranno solo alcuni degli appuntamenti in programma sabato e domenica per Transumanze–Le vie dei Presìdi. La rassegna, alla sua seconda edizione, organizzata da Slow Food Abruzzo con la Dmc Gran Sasso d’Italia, L’Aquila e Terre Vestine, nell’ambito di Open Day Summer, progetto della Regione Abruzzo, animerà anche in questo ultimo fine settimana di giugno i borghi dell’aquilano attraversati dai tratturi, i larghi sentieri erbosi originatisi dal passaggio e dal calpestio di greggi ed armenti.

Come già nelle scorse settimane, anche questo ultimo week-end di giugno racconterà le storie ed i luoghi della provincia aquilana percorsi dalle antiche vie tratturali con esperienze direttamente nelle aziende agricole, a contatto con contadini, norcini, casari, produttori e ancora escursioni e laboratori tematici, fino alla degustazione con menu studiati per

l'occasione e proposti nei ristoranti aderenti.

Da Santo Stefano di Sessanio, a Calascio, passando per Navelli, Castel del Monte, Navelli, Ofena, Poggio Picenze, Barisciano e Capestrano e ancora Castelvechio Calvisio, Bussi sul Tirino, Villa Santa Lucia degli Abruzzi, senza dimenticare L'Aquila, Transumanze tocca meravigliosi e suggestivi borghi, paesi e città ricchi di storia e tradizioni.

Saranno, inoltre, dodici i ristoranti, sparsi sulle antiche vie tratturali, a proporre menu tematici (al costo da 35 euro) studiati per far conoscere piatti della tradizione gastronomica abruzzese e per esaltare le produzioni d'eccellenze dell'aquilano e in particolare i prodotti Presidi Slow Food.

Un modo per esaltare da un lato la bellezza del paesaggio Aquilano, soprattutto riscoprendo le antiche vie tratturali che collegavano l'Abruzzo, al Molise e alla Puglia, percorse nei secoli da migliaia di greggi, costellate di chiese rupestri, castelli, piane meravigliose, e dall'altro per scoprire la grande ricchezza di biodiversità di questa parte d'Abruzzo, attraverso le produzioni tipiche e i Presidi Slow Food, nati proprio per tutelare i piccoli produttori e salvare i prodotti artigianali di qualità.

Le produzioni tipiche e i Presidi Slow Food saranno anche raccontati e degustati, all'interno di ristoranti ed aziende agricole, attraverso laboratori didattici. Grazie alle testimonianze degli stessi produttori e alla professionalità di guide esperte, si potranno, dunque, scoprire segreti e peculiarità di celebri formaggi come il Canestrato di Castel del Monte e meravigliosi legumi come il cece e la lenticchia di Navelli.

Si parlerà, ancora, di grani e cereali antichi come il Farro e la Solina, senza dimenticare i salumi dal gusto inconfondibile che evidenziano la peculiare arte norcina abruzzese (dal salame aquilano, alla salsiccia di fegato al cuore di Paganica), fino ai pecorini, al miele dei monti d'Abruzzo, ai vini Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo, alle birre. Si parlerà naturalmente di lana di Campo Imperatore, un tempo fortuna e ricchezza di questi paesi appenninici. Un prodotto che, oggi, dopo anni di decadenza vive una nuova ed entusiasmante stagione.

“I Presidi Slow Food hanno contribuito e contribuiscono a salvare numerose varietà di ortaggi e frutta, razze autoctone, formaggi, pani, salumi, dolci, che rischiavano o rischiano l'estinzione – spiega in una nota **Eliodoro D'Orazio**, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise – Hanno aiutato centinaia di piccoli produttori a proseguire la propria attività, favorendo il contatto tra consumatori interessati alla qualità e disponibili a pagare un prezzo equo e remunerativo per tutti; hanno contribuito a dimostrare che un'altra agricoltura e un'altra

produzione alimentare sono possibili per questo abbiamo pensato a Transumanze – Le vie dei Presìdi: uno strumento per raccontare storie di produzioni antiche e assaggiare i prodotti, anche attraverso i menu dedicati proposti dai ristoranti che aderiscono all’iniziativa”.

“Con Transumanze-Le vie dei Presìdi abbiamo voluto mettere al centro il territorio e le sue storie – sottolinea il presidente della Dmc Gran Sasso d’Italia, L’Aquila e Terre Vestine **Alfonso D’Alfonso** – Per questo, nel corso della rassegna proporremo esperienze autentiche a contatto stretto con storie vere di agricoltura eroica e di produzioni dimenticate, nella bellezza delle campagne dell’aquilano e lungo le vie degli antichi tratturi. Transumanze sarà un’occasione per andare direttamente a casa dei produttori e comprendere che scegliendo un cibo si sceglie e si preserva anche il territorio che sta dietro quel prodotto”.

I RISTORANTI COINVOLTI

Osteria della Posta | Poggio Picenze
Pane e Olio | Poggio Picenze
Locanda Sotto gli Archi | Santo Stefano di Sessanio
Residence Il Palazzo | Santo Stefano di Sessanio
La Locanda sul Lago | Santo Stefano di Sessanio
Rifugio della Rocca | Rocca Calascio
La Taberna di Rocca Calascio | Rocca Calascio
La loggia | Castel del Monte
Antica Taverna | Navelli
Sapori di Campagna | Ofena
Terra di Solina | Capodacqua Capestrano
Convento San Colombo | Barisciano