

GAL MAIELLA VERDE E SLOW FOOD INSIEME PER LA PROMOZIONE DELLA CUCINA POPOLARE FRENTANA

27 Agosto 2021



Lanciano – Si è tenuto ieri sera, all’Agriturismo Caniloro, l’evento organizzato da Gal Maiella Verde e Slow Food finalizzato alla promozione della cucina frentana.

“La cucina popolare frentana: tracce d’identità”, questo il titolo dell’iniziativa che è stata presentata alla stampa e che partirà il prossimo autunno. L’obiettivo è quello di creare una rete di agriturismi e trattorie che in quattro step, uno ogni stagione, proporranno per quindici giorni un menu tipico a prezzi convenzionati e con i prodotti del momento.

“Grazie ai produttori e ai singoli attori del territorio, la reputazione di esso in termini

enogastronomici è molto cambiata - ha detto **Carlo Ricci** del Gal Maiella Verde - . Oggi parte sfida nuova, dai prodotti iniziamo a lavorare sulla cucina popolare frentana. È una cucina legata alla tradizione e all'identità culinaria contadina, bisogna valorizzarla e tutelarla”.

”L'idea è quella di tramandare la memoria gastronomica, scovare gli interpreti e gli autori migliori per poter offrire ai visitatori del territorio un'altra esperienza oltre a quella stellata - ha spiegato **Raffaele Cavallo** di Slow Food - . Speriamo che questa offerta possa durare nel tempo e che gli operatori continuino a promuoverla in modo tale da passare il testimone alle future generazioni”.

L'iniziativa partirà il prossimo autunno e terminerà nell'estate del 2022. Per ora sarà proposta nel comprensorio frentano ma gli organizzatori auspicano a un coinvolgimento di altri territori.

LE FOTO











