

GPG, UN MARCHIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DELL'ENTROTERRA TERAMANO

8 Febbraio 2018



MONTORIO AL VOMANO – Il marchio Gpg, Genuino Partecipato Garantito, nasce nel 2016 dall'intuizione di tre amici, **Roberta Ciani**, **Riccardo Panzone** e **Giovanni Nicolao** con lo scopo di valorizzare il prodotto locale, in contrapposizione al mercato della grande distribuzione.

L'idea è di colmare quel vuoto nell'ambito della promozione e della commercializzazione di prodotti tipici dell'area del Gran Sasso, sia on-line che attraverso un punto vendita a Montorio al Vomano (Teramo).

A poco tempo dall'inaugurazione del progetto, però, il terremoto cambia le carte in tavola lasciandosi alle spalle un paese spopolato e comprimendo ogni speranza di crescita, con le aziende in ginocchio anche a causa del contemporaneo periodo di forti nevicate che hanno interessato anche l'entroterra teramano.

Pur tra queste difficoltà i tre soci hanno continuato per la loro strada credendoci fino in fondo,

rimodellando e cambiando forma all'attività, arricchendola di nuovi percorsi e nuovi ambiti di interesse.

Il marchio Gpg si basa su un sistema di garanzia partecipata, fondato sull'autocertificazione e la certificazione reciproca delle aziende aderenti. I produttori e gli esercenti garantiscono la salubrità dei loro processi di lavorazione e la genuinità dei loro prodotti. Ecco allora che il marchio Gpg rappresenta, per il consumatore, garanzia di raccolta e trasformazione dettata da principi etici e diviene simbolo di cibo a km zero, con una particolare attenzione alla natura e alla salute della persona.

Tra le aziende che condividono la filosofia Gpg, tutte della provincia di Teramo, "Palmo d'amore" che ha sede a Basciano e si occupa della coltivazione di ortaggi senza l'utilizzo di sostanze chimiche; "La Civetta", con sede in un antichissimo frantoio a Montorio al Vomano, il cui prodotto di punta è Cotto d'Amore, un vino cotto di Montepulciano d'Abruzzo; "Fattoria dell'Ape", a Castagneto, 500 metri sul livello del mare nel Parco nazionale Gran Sasso e Monti della Laga, che vende miele, propoli, pappa reale e api regine di razza selezionata italiana; "Nobiltà contadina", che nella frazione Cerreto di Teramo produce vini biologici Cabernet Sauvignon e Montepulciano, senza l'utilizzo di solfiti o altri presidi adulteranti; "Casearia del Colle" a Cortino, specializzata in formaggi pecorini e vaccini realizzati secondo gli antichi metodi dei casari d'Abruzzo; Hemp Farm a Tortoreto, dedicata alla coltivazione della cannabis da fibra e da seme per la produzione di olio di semi di canapa, farine e latte di canapa, pellet e mangimi animali.

Grazie al modello "Aziende aperte", il consumatore ha la possibilità di visitare le strutture dalle quali acquista, per conoscere le metodologie di lavoro e per verificare la genuinità degli alimenti. A questo scopo i titolari delle imprese propongono giornate di formazione, degustazione e approfondimento, mettendo a disposizione la loro esperienza e le loro tradizioni.

L'ennesima metamorfosi dell'attività Gpg vede affiancare alla promozione di prodotti tipici, la divulgazione delle bellezze del territorio, la pubblicizzazione di eventi e sagre locali e l'organizzazione di corsi di cucina per grandi e piccini, come "Monelli ai fornelli", nel quale bambini dai 6 agli 11 anni si sono dilettrati nella realizzazione di pancake, muffin, chitarra con pallottine e risotto allo zafferano.