



“CibAq”, convegni e laboratori del gusto per la prima rassegna dei Presidi Slow Food all’Aquila

14 Novembre 2023 

L’AQUILA – Presentata oggi nella sala Silone del Palazzo dell’Emiciclo all’Aquila la prima edizione dell’evento Cibaq–Cibi della tradizione aquilana, una rassegna di Presidi Slow Food promossa dal Gal Gran Sasso Velino, organizzata nell’ambito del Piano di Sviluppo Locale 2014-2022 e patrocinata dal Consiglio regionale dell’Abruzzo, in collaborazione con l’Istituto Alberghiero “Leonardo Da Vinci” e Slow Food Abruzzo.

L’appuntamento è per venerdì e sabato prossimi, 17 e 18 novembre, presso il Palazzo dell’Emiciclo, in via Iacobucci 4 all’Aquila. Presenti alla presentazione **Rita Salvatore**, presidente Slow Food Abruzzo, **Paolo Federico**, presidente Gal Gran Sasso Velino, **Mario Di Lorenzo**, direttore Gal Gran Sasso Velino, ed **Elisabetta Di Stefano**, dirigente dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila.

Elemento chiave alla base dell’iniziativa è l’estrema importanza che assumono le tradizioni culinarie e gastronomiche per il territorio “questa è la prima manifestazione di valorizzazione di territorio e delle eccellenze delle aree interne, alla quale hanno aderito ben 10 presidi Slow Food; l’iniziativa vuole promuovere e salvaguardare i prodotti della tradizione culinaria del territorio, stimolando la partecipazione e l’interesse della comunità attraverso convegni e attività laboratoriali denominate Laboratori del gusto, accessibili esclusivamente su prenotazione, accompagnati da degustazioni guidate a cura di Slow Food Abruzzo e preparati dall’Istituto Alberghiero”, afferma il presidente Paolo Federico.

“L’evento deve diventare una manifestazione strutturata negli anni, un appuntamento fisso con le filiere del cibo. Abbiamo, inoltre, messo in campo attività per sostenere le produzioni tipiche”, sostiene il direttore Mario Di Lorenzo.

La giornata del 17 novembre si aprirà con il convegno “Il Gal Gran Sasso Velino e la salvaguardia delle produzioni tradizionali di qualità: i Presidi Slow Food” alle ore 10,30 nella sala Ipogea del Consiglio regionale, nei quali i protagonisti saranno direttamente i produttori.

Alla stessa ora seguirà il giorno dopo il convegno “Tutela della biodiversità e comunità del cibo, filiere e distretti nella programmazione 2023-2027”, coinvolgendo nel dibattito membri di vari Gal e della Regione Abruzzo.

“La forza di questo evento è stato il lavoro sinergico verso il bene comune della nostra terra



e, dunque, la tutela della biodiversità. Fondamentali sono stati i produttori che hanno creduto nel progetto con il loro cibo buono, pulito e, ancor prima, giusto. L'obiettivo è guardare le possibilità del territorio tramite le risorse interne e non trasferibili", dice la presidente Rita Salvatore.

"Per i nostri studenti questo evento sarà un banco di prova, una cosiddetta prova autentica di competenza. La filosofia Slow Food va a braccetto con la mission del nostro istituto, ossia una formazione identitaria legata al territorio e strategica per una economia sostenibile legata al made in Italy", conclude la dirigente Elisabetta Di Stefano.

Si potrà, infine, partecipare ai laboratori del gusto prenotandosi tramite il sito www.galgransassovelino.it o direttamente su www.eventbrite.com cercando "CibAq", scegliendo tra differenti fasce orarie e tema trattato: dai tuberi, ai legumi d'Abruzzo, passando per i mieli d'Abruzzo e i salumi aquilani.

IL PROGRAMMA COMPLETO