



Filiera corta e Igp per tutelare le produzioni, Cia alla Fiera dell'Agricoltura di Lanciano tra degustazioni e show cooking

16 Aprile 2026 

PESCARA – “Il contatto diretto con i consumatori è uno strumento fondamentale per valorizzare le produzioni locali e rafforzare il legame con il territorio. È un modello che garantisce qualità e sostenibilità”.

Così il presidente Cia Chieti-Pescara **Domenico Bomba** alla vigilia della 64esima edizione della Fiera nazionale dell'Agricoltura di Lanciano (Chieti), in programma dal 17 al 19 aprile presso LancianoFiera-Polo fieristico d'Abruzzo.

Nel fine settimana a Lanciano torna la Fiera dell'Agricoltura

Un appuntamento che vuole porre l'accento sulla valorizzazione delle eccellenze locali e sull'importante percorso verso il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche Protette (Igp), senza dimenticare il valore del contatto diretto tra produttori e consumatori che una filiera corta riesce a garantire: tutti elementi che favoriscono strategicamente lo sviluppo del territorio.

Cia Chieti-Pescara è da tempo, infatti, impegnata nel sostenere i produttori locali nel percorso di tutela e riconoscimento, come lo strumento dell'Igp, per rafforzare la competitività delle imprese agricole e ottenere prodotti certificati e di valore per il consumatore finale, promuovendo così la qualità, la tracciabilità e il legame con il territorio.

“La tutela delle nostre produzioni tipiche è fondamentale per sostenere l'economia agricola locale e valorizzare il lavoro degli agricoltori; il percorso verso l'Igp rappresenta un'opportunità concreta per dare riconoscibilità e prospettiva alle nostre eccellenze”, prosegue il presidente Bomba.

E, dunque, la Fiera nazionale dell'Agricoltura di Lanciano diventa l'occasione ideale per sottolineare queste tematiche e agevolare momenti di confronto e divulgazione: “È necessario accompagnare i produttori in un percorso strutturato che unisca qualità, organizzazione e promozione. Cia è al fianco delle imprese per costruire filiere sempre più forti e competitive”, aggiunge il direttore della Confederazione **Alfonso Ottaviano**.



L'evento di Lanciano darà modo, in particolare, di conoscere da vicino e assaggiare eccellenze agroalimentari identitarie, come il peperone dolce di Altino e il carciofo di Cupello, espressioni autentiche della tradizione agricola abruzzese alle quali saranno dedicate due momenti di degustazione all'interno della Fiera.

Infatti, venerdì 17 aprile alle ore 12,00 è previsto uno showcooking a base di casereccia al peperone dolce di Altino e crumble aromatizzato ai profumi della Maiella, a cura dell'Associazione Peperone Dolce di Altino. Mentre, sabato 18 aprile alle 12,00 ci sarà lo showcooking di Ndurciullune al sugo di ventricina e carciofo Mazzaferata croccante a cura dell'Aps Cynara, con lo chef **Gianluca Bellano**. Nel pomeriggio, alle 16,00, si potrà assaggiare la Ferratella al peperone dolce farcita con una crema di ricotta delicata con granella di "Sassi d'Abruzzo" e peperone candito, a cura dell'azienda agricola Terrafonte.

Inoltre, non solo i momenti di degustazione conviviale ma anche i mercati contadini e qualsiasi momento di confronto diretto rappresentano un modello virtuoso di filiera corta, in grado di assicurare qualità, trasparenza e giusto valore al lavoro agricolo. Non a caso, negli ultimi anni, il consumatore è diventato più attento, consapevole, e alla ricerca di un rapporto più immediato con coltivatori e produttori.

Proprio attraverso queste esperienze i cittadini possono così conoscere meglio l'origine dei prodotti, la stagionalità e le tecniche di produzione, instaurando un legame di fiducia con chi lavora la terra. Anche durante i giorni di fiera lo stand di Cia rappresenterà uno spazio privilegiato per favorire questo tipo di contatto, attraverso degustazioni, racconti e confronto diretto.

"Accorciare la filiera significa anche dare maggiore dignità economica al lavoro degli agricoltori e offrire ai cittadini prodotti genuini tracciabili; è una direzione su cui continueremo ad investire", conclude il direttore Ottaviano.



pubbliredazionale