

Formaggi ma non solo, l'Abruzzo al Cheese di Slow Food a Bra

11 Settembre 2023



PESCARA – L'Abruzzo partecipa anche quest'anno a Cheese, il salone dedicato ai formaggi a latte crudo da tutto il mondo che ogni due anni Slow Food organizza a Bra (Cuneo).

Lo spazio regionale nasce dall'impegno congiunto della Regione Abruzzo, dell'Arap (l'Agenzia abruzzese per le attività produttive), della cooperazione dei Gal Terre d'Abruzzo e di Slow Food Abruzzo aps. Protagonista il territorio, con i suoi formaggi a latte crudo, frutto della cura dei pascoli montani e dell'attenzione alla biodiversità dei prati, ma anche con altri prodotti regionali e Presìdi, come i salumi naturali, i mieli, i legumi montani.

L'attività dello stand è molto animata e prevede sia degustazioni guidate che momenti di riflessione e di discussione sull'attuale situazione delle nostre aree rurali e sulle prospettive future.

Tutte le degustazioni sono accompagnate dal pane a lievitazione naturale di grani antichi del “Mercato del Pane” di Montesilvano (Pescara), in abbinamento con i vini del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, della Comunità Slow Food dei Vignaioli Teatini, dell’azienda agricola Ciccone (Presidio Slow Food dell’uva Montonico), e con gli amari di “Scuppoz liquori” di Campovalano (Teramo).

IL PROGRAMMA

Venerdì 15

Ore 12:00 - CONFERENZA - Progetti in essere e prospettive future per lo sviluppo rurale in Abruzzo

Le aree rurali sono la grande ricchezza dell’Abruzzo. In questo incontro le istituzioni regionali presentano una valutazione dei progetti già avviati e illustrano le prospettive di sviluppo locali future. L’ingresso e la permanenza di giovani, l’estensione delle superfici gestite con metodi di produzione e di allevamento ecocompatibili, l’innovazione e la digitalizzazione delle aziende agricole come pure l’integrazione con altri settori economici e produttivi sono alcuni dei temi che saranno affrontati.

Intervengono: Emanuele Imprudente, assessore all’Agricoltura Regione Abruzzo;

Giuseppe Savini, presidente Arap Abruzzo

Antonio Morgante, direttore generale Arap Abruzzo

Paolo Federico, Presidente Gal Gran Sasso-Velino

Modera: Giorgio Davini, Slow Food Abruzzo aps

Ore 13.30 - DEGUSTAZIONE - Lo “sdijuno” abruzzese: i prati stabili degli Altipiani Maggiori
A metà tra colazione e pranzo, lo “sdijuno” (letteralmente “spezza-digiuno”, esattamente come la parola inglese breakfast) è la pausa sostanziosa e corroborante che pastori e contadini abruzzesi usavano fare nelle lunghe mattinate di lavoro. C’è chi dice che sia il segreto della longevità. In questo incontro, lo faremo con il pane di grani antichi abruzzesi e i prodotti caseari ottenuti da vacche allevate con metodi tradizionali allo stato semi-brado sugli altipiani abruzzesi. In abbinamento, vino Montonico del Presidio Slow Food e pane del Pastore.

Ore 15:00 - DEGUSTAZIONE - Il cacio morra: quando si condivideva quel che c’era
Nella terra della Transumanza, l’Abruzzo, vi è anche un’altra pastorizia, quella non transumante, prassi antica di riunire le poche capre e pecore possedute da ciascuna famiglia in “morre”, ossia piccole greggi condotte in maniera “sociale” nelle vallate della Maiella e non sui ricchi pascoli di quota, destinati ai grossi proprietari armentizi. Il risultato era un formaggio misto, pecorino e caprino, per il consumo quotidiano dei piccoli allevatori. In

abbinamento, vino Cerasuolo d'Abruzzo e pane di grano tenero Solina, Presidio Slow Food.

Ore 17:00 - DEGUSTAZIONE - The perfect match: cacio e peperone dolce di Altino
Di color rosso vivo e dalla testa all'insù, il peperone dolce di Altino è uno degli elementi tipici dell'alimentazione rurale dell'Abruzzo. Questo Presidio Slow Food che cresce ai piedi della Maiella, dolce e aromatico, incontra alcuni dei formaggi più rappresentativi della nostra regione in un abbinamento che stuzzica le papille gustative. Una sorta di gioco alla ricerca dei gusti e dei sapori che meglio si sposano con questa specialità, per riflettere su ciò che mangiamo. In abbinamento il Cerasuolo d'Abruzzo della Comunità Slow Food dei Vignaioli Teatini e il pane di grani antichi abruzzesi.

Ore 18:00 - CONFERENZA E DEGUSTAZIONE - Qualità casearia: l'eredità di Gregorio Rotolo
La pastorizia ha rappresentato nei secoli uno dei pochi, e non unici, elementi di ricchezza dell'Abruzzo nonché presidio e tutela delle aree interne. Negli anni dell'ode alla modernità, alcune figure sono stati veri e propri pionieri del rilancio culturale prima ed economico poi di quest'attività, contribuendo a restituirle la giusta dignità e valore. Uno di loro era Gregorio, gigante buono e rassicurante ma soprattutto pastore e casaro formidabile, storica presenza di Cheese, la cui eredità forte e gentile è oggi alla base di una nuova generazione di giovani produttori. In abbinamento ai suoi formaggi eccezionali, vino Montepulciano d'Abruzzo e pane del Pastore.

Ore 19:00 - DEGUSTAZIONE - To beer or not to beer: è possibile abbinare formaggio e birra?
Lieviti naturali e fermentazioni artigianali sono due mondi solo apparentemente lontani. Non tutti sanno che prodotti così diversi nascondono un'origine comune, legata proprio alla presenza, in fase di produzione e trasformazione delle materie prime, di lieviti e batteri. Spesso sono microrganismi appartenenti alla stessa specie. In questo appuntamento, si incontrano con risultati davvero sorprendenti. Proporremo formaggi ottenuti con latti diversi (vaccino, ovino e caprino) in abbinamenti arditi con altrettante tipologie di birra artigianale. Tutto rigorosamente abruzzese!

Sabato 16

Ore 11:00 - CONFERENZA - Pecunia valet: come ridare valore alla lana
Il termine pecus, che in latino vuol dire denaro, nei secoli è stato sempre più associato e poi fuso con quello di pecora. C'è stato infatti un tempo in cui la produzione e la lavorazione della lana era la principale risorsa per i nostri allevatori. Una fonte di grande ricchezza, stabilità economica e sociale. Oggi la lana ha perso buona parte del suo valore ed è persino un costo insostenibile il suo smaltimento come rifiuto. Tuttavia, c'è chi crede ancora nel suo potenziale e nel ritorno alle fibre naturali, ecologiche e compatibili. Come LaMantera, un progetto nato

nell'Appennino abruzzese per ridare valore alle lane italiane, a partire dall'allevamento.

Intervengono:

Benedetta Morucci, founder di LaMantera Project

Enca Polidoro, consigliera di Slow Food Abruzzo

Ore 13:00 - DEGUSTAZIONE - La capra alla neretese: una specialità tutta teramana

Non di soli arrostiticini si cibano gli abruzzesi! La capra alla neretese è un piatto tipico teramano, in cui la carne - di capra appunto - viene esaltata da una cottura lenta nel pomodoro e dal sapiente utilizzo di aromi ed erbe spontanee. Patrizia Corradetti, storica Chiocciola del Ristorante Zenobi di Colonnella (Te), ci propone la sua versione di un piatto iconico che si tramanda di generazione in generazione. In abbinamento vino Montepulciano d'Abruzzo e pane di grano tenero Solina, Presidio Slow Food.

Ore 15:30 - CONFERENZA - Comunità a misura d'orso. Prevenzione e mitigazione danni nell'Appennino centrale

In Europa, le popolazioni di orso bruno sono considerate in pericolo critico. Tra queste anche l'orso bruno marsicano, che rischia l'estinzione ed è presente solo nel settore centrale della catena appenninica. Il progetto LIFE Bear-Smart Corridors si pone come obiettivo il miglioramento delle condizioni degli orsi nei corridoi ecologici che collegheranno i Parchi Nazionali della regione. Le comunità locali impareranno a vivere accanto all'orso bruno secondo il modello delle Bear Smart Community, o Comunità a Misura d'Orso, che incoraggia la cooperazione tra comunità locali, aziende e singoli individui per prevenire i conflitti tra orsi ed esseri umani e favorirne la pacifica convivenza. Allo stesso tempo, vengono sostenute le imprese basate sulla natura nelle aree dei corridoi e nelle loro vicinanze e aumentando la consapevolezza tra le comunità locali e le persone che visitano la zona.

Intervengono: Valerio Reale, Rewilding Appennines

Maurizio Carfagnini, apicoltore

Virginia Sciore, casara, azienda agricola Alla Casa Vecchia - Pacentro (Aq)

Ore 17:00 - CONFERENZA E DEGUSTAZIONE - Vitigni autoctoni e pecorini: identità abruzzesi

Fuori dagli schemi più noti, l'Abruzzo presenta una biodiversità viticola interessante che negli anni più recenti alcuni viticoltori custodi stanno riscoprendo e valorizzando. Vini unici espressione del territorio incontrano il formaggio pecorino, che non è certo da meno quanto a storie curiose da raccontare. Un laboratorio speciale esplora le produzioni della Comunità Slow Food dei Vignaioli Teatini e gli eccellenti formaggi di pecora della regione dei Parchi. In abbinamento, il pane di grano tenero Solina, Presidio Slow Food.

Ore 18:00 - DEGUSTAZIONE - La metamorfosi dei fiori: formaggio e miele dei prati montani

L'Abruzzo è la regione con il più grande patrimonio floristico d'Europa. Non solo per questo

ha una particolare concentrazione di Parchi Nazionali e aree protette regionali. È proprio la straordinaria biodiversità di fiori ed essenze foraggere a garantire l'eccellente qualità delle materie prime. I fiori e le tante essenze vegetali si rivelano in prodotti diversi: pecorini profumati e mieli d'alta quota dai sentori particolari, tutelati da un Presidio Slow Food. In abbinamento vino Montonico, Presidio Slow Food e pane di grani antichi abruzzesi.

Ore 19:00 – CONFERENZA – Meeting della rete SFYN Italia

Le ragazze e i ragazzi dello Slow Food Youth Network dalle diverse regioni d'Italia tornano a incontrarsi a Cheese per rinverdire il futuro della Chiocciola. Un'assemblea aperta a tutti coloro che vogliono contribuire alla rete giovani di Slow Food Italia.

Domenica 17

Ore 11:00 – CONFERENZA E DEGUSTAZIONE – Nelle mani delle donne. Essere casare tra tradizione e innovazione

Tre donne, oltre 700 chilometri di distanza, un unico comune denominatore: il latte. La prima è Annarita Marzoli, produttrice di pecorino di Farindola che, oltre a essere l'unico formaggio al mondo prodotto con il caglio suino, presenta un'altra particolarità: la sua lavorazione è prerogativa unica delle donne, che ne tramandano i segreti da una generazione all'altra e per questo motivo è storicamente chiamato il "formaggio delle donne". La seconda è Viola Marcelli, giovane casara che dopo una laurea in design lontana dall'Abruzzo, è tornata nel suo Bioagriturismo La Porta dei Parchi per innovare la tradizione di famiglia. La terza è Greta Facciotti, che a diciott'anni insieme alla sorella ha avviato da zero un allevamento per riscrivere la storia centenaria del Macagn, Presidio Slow Food piemontese.

Intervengono:

Greta Facciotti, produttrice del Presidio Slow Food del Macagn

Annarita Marzoli, produttrice Presidio Slow Food del Pecorino di Farindola

Roberto Sambo, referente Presidi Slow Food Piemonte-Valle d'Aosta

Viola Marcelli, cuoca e casara, Bioagriturismo La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi (Aq)

Coordina: Rita Salvatore, Presidente Slow Food Abruzzo

Ore 12:00 – DEGUSTAZIONE – The perfect match: pecorini, mosto cotto e Trebbiano d'Abruzzo

Elisir dalle origini millenarie, il mosto cotto è una sorta di reliquia della cultura abruzzese, riservato alle occasioni speciali. Si ottiene sobbollendo per diverse ore il mosto delle migliori uve Montepulciano in un grande calderone, secondo la tradizione di rame. La lunga e lenta fermentazione dona al prodotto un piacevole gusto agro-dolce, ambrato e dalle note caramellate, che sposano in maniera esaltante i formaggi. Lo assaggiamo insieme al pecorino

di Farindola in due diverse stagionature e al pluripremiato pecorino Muffato del Bioagriturismo La Porta dei Parchi. In abbinamento il Trebbiano d'Abruzzo 2015 dell'azienda agricola Rabottini di Chieti e il pane di grani antichi abruzzesi.

Ore 13:00 - CONFERENZA E DEGUSTAZIONE - Il canestrato di Castel del Monte: l'eredità di Giulio Petronio

La pastorizia ha rappresentato nei secoli uno dei pochi, e non unici, elementi di ricchezza dell'Abruzzo nonché presidio e tutela delle aree interne. Negli anni dell'ode alla modernità, alcune figure sono stati veri e propri pionieri del rilancio culturale prima ed economico poi di quest'attività, contribuendo a restituirle la giusta dignità e valore. Uno di loro era Giulio, pastore e casaro illuminato, anima del Canestrato di Castel del Monte e di tante altre iniziative di Slow Food. La sua eredità più grande è la passione verso questo lavoro, la capacità di tramandare il passato, con uno sguardo attento e aperto verso il futuro. Intervengono: Graziano Petronio, produttore del Presidio Slow Food del Canestrato di Castel del Monte

Coordina: Rita Salvatore, Presidente Slow Food Abruzzo

Ore 15:00 - CONFERENZA - Prati e pascoli: dalla tutela della biodiversità al riabitare
I piccoli produttori, casari e allevatori dell'Appennino sono gli ultimi custodi di un sapere millenario, che affonda le proprie radici nella storia originaria delle economie agro-pastorali di questi luoghi. Oggi più che mai però si trovano ad affrontare sfide difficilissime da superare, da quella ormai storica, connessa allo spopolamento e all'abbandono da parte delle nuove generazioni a quella più recente, ma non meno impellente, legata alla crisi climatica. Purtroppo, le politiche di sviluppo rurale fino ad ora non sono state sempre efficaci nella comprensione e nella gestione di queste difficoltà. Un documento di posizione, espressione diretta della voce degli (speriamo non) ultimi custodi dei pascoli, vuole porsi come occasione per ripensare gli attuali paradigmi e proporre possibili strategie future per migliorare la situazione e aprire gli orizzonti a nuove speranze di riqualificazione e rilancio del settore. Intervengono: Manuela Cozzi, Bioagriturismo La Porta dei Parchi - Anversa degli Abruzzi (Aq)
Coordina: Rita Salvatore, Presidente Slow Food Abruzzo

Ore 16:00 - DEGUSTAZIONE - Capra a chi? Quando il cacio è diverso

Chi l'ha detto che in Abruzzo si producono solo formaggi pecorini? Le attività agricole e zootecniche, che raggiungono vette di eccellenza grazie alla ricchezza e alla varietà del territorio, permettono da sempre anche ottime produzioni caprine. Anzi, proprio le capre con la loro innata capacità di arrampicarsi e raggiungere le erbe più inaccessibili, si sono adattate perfettamente a queste montagne. Con risultati davvero sorprendenti. In abbinamento vino Montepulciano d'Abruzzo e pane di grani antichi abruzzesi.

Ore 18:00 - DEGUSTAZIONE - Alle radici della transumanza: il cibo dei pastori

La leggenda narra che a "inventare" gli arrosticini, celeberrimo cibo di strada abruzzese, furono proprio i pastori, che di necessità fecero virtù e per consumare le carni delle pecore più anziane, meno tenere, le riducevano in piccoli pezzi e le arrostitavano infilate su rametti di sanguinella appositamente intagliati. Oggi c'è ancora chi realizza a mano questo prodotto iconico e gustosissimo, almeno tanto quanto le pallotte cac'e ove, polpette di recupero a base di formaggio e pane raffermo, anch'esse legate alla tradizione pastorale abruzzese. In questo laboratorio, il racconto dei piatti è accompagnato da una dimostrazione di come si realizza il mito abruzzese degli arrosticini a cura di Bracevia, storica presenza delle Cucine di Strada di Cheese. In abbinamento vino Montepulciano d'Abruzzo e pane del pastore.

Intervengono: Maurizio Cutropia, Bracevia

Giuseppe La Spada, Slow Food Abruzzo

Lunedì 18

Ore 11:00 - DEGUSTAZIONE - Lo "sdijuno" abruzzese: i prati stabili degli Altipiani Maggiori

A metà tra colazione e pranzo, lo "sdijuno" (letteralmente "spezza-digiuno") è la pausa sostanziosa e corroborante che pastori e contadini abruzzesi usavano fare nelle lunghe giornate di lavoro. C'è chi dice sia il segreto della longevità. In questo incontro, lo faremo con il pane di grani antichi abruzzesi e i prodotti caseari a pasta filata ottenuti da vacche allevate con metodi tradizionali allo stato semi-brado sugli altipiani abruzzesi. In abbinamento vino Cerasuolo d'Abruzzo e pane di grano tenero Solina, Presidio Slow Food.