

Slow Food Day, anche in Abruzzo la giornata di eventi per celebrare le attività e i progetti dell'associazione

11 Maggio 2024



L'AQUILA – La rete di Slow Food Abruzzo si unisce alla grande festa dello Slow Food Day, la giornata in cui le realtà territoriali e regionali aderenti alla rete Slow Food e le Comunità Slow Food italiane organizzano eventi in tutta la Penisola.

Un'occasione per far conoscere i progetti e le attività che l'associazione della Chiocciola porta avanti a livello locale e per creare un momento di condivisione che coinvolga tutte e tutti verso un obiettivo comune: "riattivare un dialogo col cibo che ci permetta di uscire dalla condizione di consumatori per diventare artefici: di scelte, di azioni, di significati – afferma **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia -. Il prossimo 18 maggio festeggiamo il nostro orgoglio di essere Slow Food. Nelle aziende agricole, nei ristoranti alleati e nelle piazze, l'associazione manifesta con attiviste e attivisti che sostengono e raccontano il cibo buono pulito e giusto. Quest'anno il nostro impegno primario è dedicato all'introduzione

dell'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado. Un obiettivo da perseguire insieme, come movimento globale del cibo, per rendere quest'ultimo uno strumento di consapevolezza e piacere. Per coloro che credono nel diritto di tutte e tutti a una vita di pace e bellezza e al cibo che la nutre”.

Sono oltre 70 le iniziative che si svolgono in contemporanea in tutte le regioni e 7 quelle organizzate dalla rete abruzzese della Chiocciola. Con un ricco calendario di eventi dalla costa all'entroterra, anche Slow Food Abruzzo testimonia la visione di una relazione buona, pulita, giusta e sana tra donne, uomini e natura e invita a riaffermare il vero valore del cibo e a riscoprire il piacere del gusto. Tutti gli appuntamenti prevedono sconti e agevolazioni per i soci Slow Food.

GLI APPUNTAMENTI IN ABRUZZO

Gli appuntamenti in provincia di Chieti

Slow Food Chieti celebra la biodiversità olivicola e gli extravergini di qualità del Chietino. L'appuntamento è alle 17,30 in Campo Torre Fieramosca a Chieti per passeggiare sotto le piante secolari di Cucco guidati dal produttore Davide Iacovella. Segue una degustazione sensoriale dell'extravergine del Presidio Slow Food e un aperitivo sotto gli ulivi per sperimentare gusti e consistenze in abbinamento agli oli aziendali. Disponibile anche in versione gluten free in collaborazione con Aic Abruzzo, è accompagnato dal vino di Fattoria Teatina.

A Francavilla al Mare la rete locale di Slow Food propone il Seppia Day, una giornata dedicata al cefalopode locale di stagione. Alle 12 presso la spiaggia antistante Via Aldo Moro 1, si attende il rientro di un pescatore che pratica metodi di pesca tradizionali con le nasse. Dopo la raccolta del pescato nelle cassette, il ristorante Mecomilla a Mare ospita il laboratorio di pulizia e preparazione della seppia e il pranzo a base di ricette tradizionali.

In area frentana, l'appuntamento con Slow Food Lanciano è alle 9:30 presso l'azienda agricola Casetta Bianca. Si inizia con una passeggiata guidata da Palena verso Lettopalena alla scoperta delle orchidee, segue la visita all'azienda casearia e l'aperitivo a base di formaggi di capra abbinati alle birre artigianali. Nel pomeriggio, la visita alla Banca del germoplasma, nella sede del Parco Maiella a Lama dei Peligni.

Gli appuntamenti in provincia di Pescara

A Montesilvano, in via Marrone, Slow Food Pescara insieme all'associazione Diventare

Cittadini Attivi organizza una mostra-mercato di prodotti locali e a chilometro zero. Dalle 7,30 alle 13,30 sarà possibile fare acquisti e conoscere le singole aziende e le due realtà promotrici. Dalle 16, quattro laboratori del gusto consentiranno ai più grandi di comprendere le peculiarità di miele, vino e olio, ai più piccoli di mettere “le mani in pasta”.

Slow Food Vestina dà appuntamento a Penne in Corso Alessandrini dove, dalle 16,30 alle 19,30, si svolge “Trame rigenerative”, un laboratorio dedicato alla lavorazione della lana che trasforma un’attività individuale in un processo collettivo. Protagonista è la lana proveniente dalle greggi dei produttori del pecorino di Farindola Presidio Slow Food, al centro di un progetto di recupero realizzato dall’associazione Collezione Nato Fraschè con l’associazione Pecunia.

Gli appuntamenti nell’Aquilano e nel Teramano

“Transumanti per un giorno” è la proposta di Slow Food L’Aquila con il Bioagriturismo La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi che dalle 9,30 ospita le attività della giornata: la passeggiata con il gregge e la degustazione verticale di formaggi a latte crudo aziendali abbinati ai Presìdi Slow Food, seguite dal pranzo e dal laboratorio di caseificazione. A scelta è possibile assistere alla mungitura delle pecore, a fine giornata si potrà riportare a casa il formaggio realizzato e ritirare l’attestato di Buon Pastore.

Nel Teramano si parte alle 9 dall’azienda agricola Ciccone di Bisenti per un originale itinerario, proposto da Slow Food Terre Teramane insieme al Consorzio Sopraffino, dedicato ad approfondire la storia del paese e gustare le eccellenze enogastronomiche del territorio: dal pecorino di Farindola all’uva Montonico, entrambi Presìdi Slow Food, passando per le prelibatezze di Centini Chocolate. Si conclude con il pranzo presso l’agriturismo Domus.