

Torna anche in Abruzzo lo Slow Food Day, un weekend di eventi per celebrare le attività e i progetti dell'Associazione in tutta Italia

12 Giugno 2026

di Redazione



L'AQUILA – 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 i cittadini verso un obiettivo comune: "Costruire 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 -. Questo Slow Food Day ha un valore speciale: cade nell'anno in cui l'associazione festeggia i 40 anni dalla sua nascita e rappresenta la prima occasione per rinnovare il nostro impegno nel solco tracciato dal nostro fondatore, **Carlo Petrini**. La sua visione, il suo carisma e il confronto costante che ha sempre offerto al movimento restano per noi un punto di riferimento prezioso. Raccogliamo la sua eredità con

gratitudine e responsabilità, trasformando le sue idee in azioni concrete e continuando il nostro lavoro con la gioia e la determinazione che ci ha insegnato. Per l'intero weekend in tutta Italia, festeggiamo insieme il nostro orgoglio di essere Slow Food. Nelle aziende agricole, nei ristoranti alleati e nelle piazze, l'associazione si manifesta con attiviste e attivisti che sostengono e raccontano il cibo - e un mondo - buono pulito e giusto per tutte e tutti. Un giorno dedicato al tesseramento, primo sostegno a Slow Food, per entrare a far parte del 'movimento globale del cibo'. Il movimento di coloro che come noi credono nel diritto al piacere, nel diritto ad una vita di pace e bellezza e al cibo che la nutre".

L'Aquila: "Cibo e cultura, cibo è cultura"

L'appuntamento a L'Aquila è per domenica 14 giugno a partire dalle ore 10,30, presso la sede del Cai in Via Sassa 34. L'iniziativa, che rappresenta una tappa speciale del Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga, è organizzata dalle Associazioni regionali di Slow Food Abruzzo, Lazio e Marche, unite per celebrare lo Slow Food Day nella Capitale Italiana della Cultura 2026.

Ad aprire la mattinata è la tavola rotonda dal titolo "Cibo e cultura, rapporti e racconti", un momento di confronto dedicato al ruolo centrale del cibo nella storia dell'umanità, come elemento identitario, strumento di dialogo tra popoli e custode di tradizioni, saperi e paesaggi.

Segue un percorso di degustazione narrata con i produttori della rete Slow Food provenienti da Abruzzo e Lazio, pensato per raccontare, attraverso gli assaggi e le storie, le persone e i territori che rendono unico il patrimonio agroalimentare dell'Appennino centrale. Spazio anche ai più piccoli con un laboratorio dedicato alla scoperta del miele attraverso i cinque sensi, un'attività educativa pensata per avvicinare bambini e famiglie al mondo del cibo attraverso il gioco e l'esperienza diretta.

"In un anno speciale per la città dell'Aquila, Capitale Italiana della Cultura 2026, abbiamo scelto di interrogarci sul rapporto tra cibo e cultura perché crediamo che il cibo non sia soltanto nutrimento, ma racconto, memoria, paesaggio e comunità. Attraverso questa giornata vogliamo creare occasioni di incontro tra produttori, cittadini e associazioni, valorizzando le relazioni che nascono intorno al cibo e promuovendo una maggiore consapevolezza nelle scelte quotidiane" dice **Rita Salvatore**, presidente di Slow Food Abruzzo.

Gli appuntamenti a Fossacesia, Chieti e Penne

Venerdì 12 giugno, Slow Food Lanciano ospita **Alessandro Di Tizio**, forager e gastronomo autore de Il mondo delle erbe selvatiche, per l'incontro Fitoalimurgia: le erbe che ci fanno bene!, dedicato a scoprire fiori e piante selvatiche e il loro rapporto con l'uomo. L'appuntamento è dalle 18,00 alle 20,00 presso il Parco dei Priori a Fossacesia (Chieti).

Sabato 13 giugno lo Slow Food Day anima anche le aree vestina e teatina. La Condotta Slow Food Chieti organizza un doppio appuntamento in pieno centro cittadino: al mattino, dalle 10 alle 13 in Piazza Martiri della Libertà, sarà possibile vivere esperienze sensoriali sulla biodiversità con oli evo, frutta di stagione, erbe aromatiche e tanto altro ancora. Dalle ore 19,30, il ristorante Trattoria Moderna ospita il Convivio Serale, un'occasione per brindare insieme e gustare alcune preparazioni ideate appositamente per l'occasione.

Una ricca giornata all'insegna della biodiversità e della convivialità è quella organizzata da Slow Food Vestina al Mercato coperto di Penne (Pescara) a partire dalle ore 11,00. Oltre alla presenza di produttori dei Presìdi Slow Food e di altre tipicità locali, sono in programma uno showcooking a base di fagiolo tondino del Tavo a cura del cuoco **Alessandro Di Bernardo**, degustazioni di dolci, olio e cioccolato, e racconti di scene di vita quotidiana tradizionale con la fotografa **Debora Ferrante** e **Annalisa Marzola**, referente del Presidio Slow Food del pecorino di Farindola.

Gli eventi fanno parte di un ricco calendario di iniziative che si svolgono in contemporanea in tutte le regioni: degustazioni e Laboratori del Gusto che vedono protagonisti i Presìdi Slow Food, edizioni speciali dei Mercati della Terra, visite in azienda, passeggiate nella natura e incontri dedicati ai temi portanti nelle piazze, nei Locali Amici del Socio, nelle aziende dei produttori dei Presìdi e dei Mercati della Terra, insieme ai Cuochi e ai Pizzaioli dell'Alleanza.

Ogni appuntamento dello Slow Food Day intende raccontare il valore delle scelte che compiamo ogni giorno: dagli acquisti che facciamo, ai modi che scegliamo per spostarci da un luogo all'altro, alle visioni che abbiamo di come creare una relazione buona, pulita, giusta e sana tra donne, uomini e natura.