

Torna la Sagra di Torano, edizione rinnovata in nome della qualità e dell'autenticità

6 Agosto 2026

di Redazione



TORANO NUOVO – La Sagra di Torano Nuovo (Teramo) si rinnova per ritrovare una radice più autentica e fedele alla sua storia. Quest'anno ci saranno solo produttori e prodotti toranesi con una riscoperta di ricette e sapori che si sono guadagnati il palmares dell'enogastronomia: dai vini (è il paese con il più alto numero di aziende vitivinicole) al cibo.

Presentata questa mattina in Provincia la 55esima edizione che aprirà i battenti il prossimo 12 agosto per proseguire fino al 17. A raccontarla la sindaca **Anna Ciammariconi**, il vicesindaco **Piergiorgio Cosenza** e l'assessora **Raffaella De Amicis** insieme alla Proloco con i suoi rappresentanti: la presidente **Stella Muscella**, il vicepresidente **Elia Di Pietro** e

Camilla Micaletti, il consigliere regionale **Dino pepe**.

Presente anche il presidente della Provincia **Camillo D'Angelo** che portato i saluti dell'Ente e ha ricordato che la Provincia, nonostante non abbia più un settore cultura, ha scelto di continuare a sostenere le attività di associazioni e amministrazioni locali.

Ad arricchire le collaborazioni quella con Slow Food – oggi era presente la vicepresidente **Alessandra Orsini** – con il Gal Terreverdi e con Plastic Free Plastic rappresentato da **Luca Di Carlantonio**.

“Un messaggio chiaro a partire dalla qualità e dalla sostenibilità ambientale – ha sottolineato la sindaca – una organizzazione rinnovata grazie ad una proloco composta da giovani che hanno portato competenza ed entusiasmo. Poi alcune precise scelte: quest'anno ci saranno solo prodotti e produttori locali; c'è la riscoperta di un piatto nato a Torano nella famiglia De Amicis, che verrà riproposto con un laboratorio di cucina sulla ricetta originale. Un omaggio, non poteva mancare, in memoria di Emidio Pepe, recentemente scomparso che ha portato il nome di Torano nel mondo, con dei vini che sono entrati nell'olimpico dell'enologia”.

Durante l'inaugurazione, il 12 agosto, ci sarà una cerimonia simbolica di consegna della ricetta della Pecorara: “Un passaggio che non rappresenta soltanto la trasmissione di una preparazione culinaria ma di un patrimonio identitario che appartiene a tutta la comunità” ha sottolineato Stella Muscella.

A cura di Slow food ci saranno due laboratori del gusto; nove gli operatori presenti ciascuno con una propria offerta gastronomica; tre le cantine protagoniste con le degustazioni e altre tre etichette presenti.

Fra le iniziative va segnalata la mostra fotografica “Rétro-Gusto” nella galleria “Vincenzo Comi” e l'offerta musicale con band e DJ set.