Agrifood sostenibile: Imprudente, raccontate al mondo eccellenze abruzzesi

Settembre 19, 2023



L'AQUILA – Agrifood sostenibile abruzzese promosso a pieni voti al "Cheese", la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità, a Bra (Cuneo), che si è conclusa ieri.

Molto apprezzate anche le eccellenze enogastronomiche abruzzesi, non solo gli straordinari formaggi ovini, caprini e vaccini abruzzesi, ma anche altri prodotti e pietanze tipiche come gli arrosticini di pecora, le pallotte cacio e ova, la capra alla neretese, il peperone dolce di Altino, e ancora salumi naturali, mieli, legumi montani, birre artigianali, i vini del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo. Negli intensi quattro giorni si sono registrate circa 400mila presenze: parallelamente, grande successo

hanno riscontrato i 16 laboratori del gusto proposti nello stand della Regione Abruzzo, a cui hanno partecipato in circa 400 tra esperti, produttori e imprenditori.

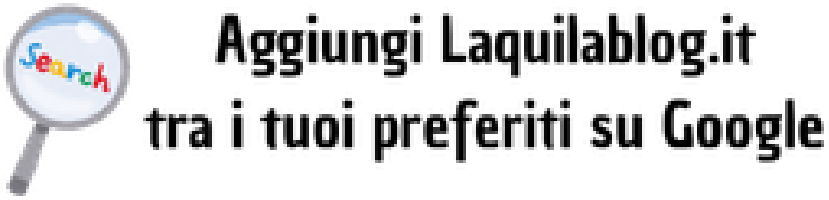
Ad organizzare la missione, la prima in assoluto al Cheese, l'assessorato regionale all'Agricoltura, attraverso il braccio operativo dell'Agenzia regionale per le Attività produttive (Arap), in sinergia con Slow Food Abruzzo e i Gal abruzzesi.

"In questi quattro giorni – commenta il vicepresidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente – l'Abruzzo è riuscito a presentare e raccontare al meglio la straordinaria qualità dei suoi formaggi a latte crudo e delle sue imprese di eccellenza, in una visione però d'insieme, ovvero contestualizzandoli nell'intera filiera dell'agrifood sostenibile, che ha come punto di forza la biodiversità, la qualità ambientale della regione verde dei Parchi, la purezza dei suoi pascoli d'altura e dei prati stabili, valorizzando e rendendo protagonisti anche e soprattutto gli uomini e le donne che quotidianamente si dedicano all'arte casearia con passione, professionalità e grande capacità di innovare. La partecipazione a Cheese – conclude Imprudente – rappresenta un ulteriore tassello del nostro piano di internazionalizzazione, portato avanti da più di un anno, che concreti risultati sta ottenendo nella conquista di nuovi mercati, nell'aumento dell'export e, a caduta, nella creazione di nuovi posti di lavoro in Abruzzo".

Numerosi e partecipati anche i momenti convegnistici, a partire da quello che venerdì 15 settembre ha inaugurato lo stand abruzzese, dedicato ai progetti in essere e alle prospettive future per lo sviluppo rurale nella regione, e poi a seguire, gli incontri dedicati alla qualità casearia, in ricordo di Gregorio Rotolo, pastore e produttore caseario di Scanno (L'Aquila), scomparso al marzo 2022, alla valorizzazione commerciale della lana, ai vitigni autoctoni, alle "comunità a misura d'orso", ovvero alla prevenzione e mitigazione dei danni provocati dalla fauna selvatica, alla tutela della biodiversità dei pascoli, al canestrato di Castel del Monte, e all'eredità di Giulio Petronio, altro celebre pastore e produttore abruzzese, morto nel febbraio del 2022.

Di particolare interesse poi il convegno "Nelle mani delle donne. Essere casare tra tradizione e innovazione", con protagoniste Annarita Marzoli, produttrice del pecorino di Farindola, l'unico formaggio al mondo prodotto con il caglio suino, e la cui lavorazione è prerogativa unica delle donne, Viola Marcelli, giovane casara che dopo una laurea in design e tornata in Abruzzo a produrre formaggi, e Greta Facciotti, che appena maggiorenne, insieme alla sorella ha avviato da zero un

allevamento in Piemonte.



Commenta Giorgio Davini, di Slow Food Abruzzo, “nello stand abruzzese abbiamo avuto una presenza intensa e interessata, che ha rappresentato una grande opportunità per far conoscere al meglio tutti i nostri presidi Slow food, valorizzando e rendendo protagonisti chi sta dietro a questi straordinari prodotti, e in particolare le donne, sempre più in prima linea nell’intera filiera”.

Per quanto riguarda le degustazioni a tema, grande interesse e apprezzamenti hanno riscosso quelli dedicati al “cacio morra”, formaggio misto, pecorino e caprino, per il consumo quotidiano dei piccoli allevatori, al peperone dolce di Altino, presidio Slow Food che cresce ai piedi della Maiella, abbinato con alcuni dei formaggi più rappresentativi della regione e con vino Cerasuolo, ai piatti tipici come le pallotte cacio e ova e la capra alla neretese.

E ancora, le degustazione di formaggi ottenuti con latti diversi (vaccino, ovino e caprino) in abbinamento con altrettante tipologie di birra artigianale abruzzesi, dei pecorini esaltati dai mieli d’alta quota tutelati da un Presidio Slow Food, in abbinamento al vino Montonico, del mosto cotto, una sorta di reliquia della cultura abruzzese, abbinato al pecorino di Farindola in due diverse stagionature, e al pecorino Muffato di Anversa degli Abruzzi, ai formaggi di capra in abbinamento al vino Montepulciano d’Abruzzo. Per finire con gli iconici arrosticini di pecora, “inventati”, narra la leggenda proprio dai pastori, che di necessità fecero virtù e per consumare le carni delle pecore più anziane, meno tenere, riducendole in piccoli pezzi e arrostite infilate su rametti di sanguinella appositamente intagliati.