

# Al Salone del Gusto e Terra Madre Vetrina di successo per i prodotti del Parco Gran Sasso - Laga

Assergi 29/10/2014 - Grande affluenza di pubblico e notevole apprezzamento hanno premiato le qualità agroalimentari del **Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga** rappresentate nei giorni scorsi al **Salone del Gusto** di **Torino** e a **Terra Madre**. Qui, infatti, attraverso molteplici attività divulgative, svolte dagli stessi tecnici del Parco all'interno dello stand della **Regione Abruzzo**, l'Ente ha avuto l'occasione di valorizzare e far conoscere al grande pubblico internazionale della manifestazione promossa da Slow Food, qualità e contenuti dei numerosi progetti svolti in collaborazione con gli operatori agricoli e zootecnici dell'area protetta.

Nei Laboratori, in particolare, è stata raccontata la cultura della transumanza e la tradizione dei formaggi ovini a latte crudo, come il **Canestrato di Castel del Monte** ed il **Pecorino di Farindola**, formaggi unici ed entrambi "figli" del Gran Sasso. Grande interesse hanno suscitato i **mieli della montagna abruzzese**, come quello della rara Santoreggia, le cui qualità organolettiche sono imprescindibili dell'enorme valore riconosciuto alle api come impollinatori nel mantenimento della biodiversità vegetale.

L'edizione 2014 del **Salone del Gusto** si è contraddistinta per la speciale attenzione dedicata alle produzioni tipiche dell'Appennino abruzzese e di quelle varietà che hanno garantito a lungo la sopravvivenza delle popolazioni nei territori montani e che oggi rappresentano una notevole risorsa in termini di economia, oltre che un richiamo turistico. Ampio spazio quindi ai legumi: dalle classiche **lenticchie di Santo Stefano di Sessanio** ai **fagioli di Paganica** e ai **fagioli tondini del Tavo**, per arrivare poi al **grano Solina**, un cereale che sorprende per la qualità di pane, pasta e dolci, alla **patata Turchesa**, tubero antico e ricco di qualità. Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio e la Mortadella di Campotosto. A "Terra Madre", inoltre, saranno presenti ben cinque Comunità del Cibo, le quali, in vista dell'attuale edizione, sono state così raggruppate: Comunità degli Agricoltori custodi; Comunità dei produttori di lana di pecora, Comunità dell'apprendimento degli Orti Urbani dell'Aquila, Comunità degli Apicoltori del Parco, Comunità dei produttori di Patata Turchesa, Comunità dei Produttori di grano Solina della montagna abruzzese, senza dimenticare l'oro rosso d'Abruzzo, il pregiatissimo **Zafferano dell'Aquila**.

Pari attenzione ha ricevuto la produzione norcina, che affonda le radici in un'antichissima tradizione di allevamento del maiale. Così la **mortadella di Campotosto** ha condiviso la ribalta con i **salumi di fegato** e con quelli ottenuti dal **maiale Nero d'Abruzzo**, antica razza rustica recuperata anche con la collaborazione di **Slow Food Abruzzo**.

Infine, un vero e proprio valore aggiunto ai Laboratori è stato portato dalle preziose testimonianze dei produttori del Parco aderenti ai progetti realizzati in questi anni a difesa della biodiversità coltivata e della **Rete degli Agricoltori Custodi**. Sono stati loro i veri protagonisti del Salone del Gusto e di Terra Madre, con i loro racconti, le loro esperienze e i loro sacrifici.