

Dall'8 al 10 maggio a Isola del Gran Sasso è "Festa della Montagna"

Venerdì il Convegno "Vie e civiltà della transumanza". Sabato e domenica Mostra-mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato artistico. Degustazioni e Corso di cucina del territorio

ISOLA DEL GRAN SASSO - Dall'8 al 10 maggio a Isola del Gran Sasso si celebra la "**Festa della Montagna**", con l'organizzazione del **Gal Leader Teramano** e del **Comune di Isola**. A presentare l'evento sono intervenuti in conferenza stampa al Consorzio BIM il presidente del Gal, **Carlo Matone**, l'assessore al Turismo di Isola, **Piergiorgio Possenti**, e **Paolo Antonetti**, responsabile turismo del Comitato provinciale Aics.

"Una manifestazione che abbiamo promosso in stretta collaborazione con il Comune di Isola e le associazioni locali - spiega il presidente del Gal, **Matone** - nell'ottica di valorizzare le tradizioni culturali e le tipicità gastronomiche di un territorio che è già meta importante del turismo religioso. La Festa della Montagna sarà quindi una riscoperta dei prodotti genuini e peculiari del luogo, come la patata turchesa, e un messaggio importante per ridare speranza e dare nuovo slancio all'economia dell'entroterra".

"Un sentito ringraziamento al Gal - sottolinea l'assessore **Possenti** - che è sempre in prima linea quando si parla di sviluppo delle aree interne. Questa è la prima edizione di una manifestazione importante, che costituisce l'occasione per fare economia intorno alle nostre tradizioni e racchiude tanti microeventi".

IL CONVEGNO. L'apertura della tre-giorni venerdì 8 maggio è affidata al Convegno "Vie e civiltà della transumanza: opportunità di sviluppo dell'economia del territorio delle aree interne". Ad introdurre i lavori presso l'Hotel-Ristorante "Pina" di contrada San Gabriele di Isola, alle ore 17: l'assessore comunale al Turismo, **Piergiorgio Possenti**, il presidente della Provincia di Teramo, **Renzo Di Sabatino**, l'assessore regionale all'Agricoltura, **Dino Pepe**, e il consigliere delegato al Turismo della Regione Molise, **Domenico Di Nunzio**. Seguiranno gli interventi di: **Umberto Caldaroni**, esperto di accordi pubblico-privati, **Claudio Ucci**, direttore della Dmc Gran Sasso-Laga, **Nicola Di Niro**, del Moli.GAL coordinatore nazionale del progetto "Transumanza interregionale", **Ciro Nardinocchi**, direttore amministrativo del Polo Agire, **Matteo Alfinito**, esperto di programmazione negoziata, **Carlo Matone**, presidente del Gal Appennino Teramano e **Roberto Battaglia**, presidente della CIA di Teramo. Dalle ore 20 degustazioni di tipicità del territorio con la presentazione di piatti e vini locali d'eccellenza.

LA MOSTRA-MERCATO. Sabato 9 e domenica 10 maggio, dalle ore 11 fino a tarda sera, la Festa prosegue per le vie del centro storico con la **Mostra-Mercato delle tipicità locali**, con la possibilità di degustare e acquistare le eccellenze della filiera agroalimentare del territorio. Oltre all'enogastronomia, la Mostra sarà incentrata sulla promozione dell'artigianato artistico (prodotti in ceramica, legno, rame ecc.), proseguendo la collaborazione avviata con le associazioni locali per l'organizzazione delle passate edizioni dei mercatini di Natale ad Isola. Tra i produttori saranno presenti anche alcune aziende molisane, nell'ottica di valorizzare i percorsi della transumanza. L'intero evento è, infatti, cofinanziato dal Gal Leader Teramano nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale "Vie e civiltà della transumanza, patrimonio dell'umanità". Sarà possibile pranzare e cenare nell'area ristorazione allestita in piazza Contea di Pagliara e gestita dai ristoratori locali. Nel pomeriggio, dalle 15, animazione per bambini e spettacoli musicali itineranti. Alle 21 di sabato si esibiranno i "Gruppi Popolari", domenica invece spettacolo dei "Mistolana".

IL LIBRO. Sabato alle ore 17.30 presso la Sala consiliare del Comune di Isola si terrà la presentazione, a cura di **Silvio Di Eleonora**, del libro dello chef **Luca Lucci**: "Antica cucina del Gran Sasso" (Verdone Editore).

IL CORSO DI CUCINA. Sempre nell'ambito della manifestazione è organizzato il Corso di "**Cucina tipica del territorio teramano**", che prevede 8 lezioni teorico-pratiche tenute da chef professionisti a partire dal 12 maggio. La partecipazione è gratuita ma è necessaria l'iscrizione (massimo 25 partecipanti). Ci si potrà iscrivere fino al 10 maggio presso il centro multimediale "Le Tre Porte" di Isola, dal lunedì al venerdì (dalle 15.30 alle 18.30) o al Punto informativo della Festa della montagna (per info: antonello.pescosolido@hotmail.it; tel. 3493109470).