

Ha preso il via la manifestazione all'Aquila sui prodotti di nicchia e di qualità

Esaltare le bontà locali

Il Parco d'Aspromonte promuove le prelibatezze reggine

RACCONTARE l'esperienza del Paniere dei Prodotti del Parco dell'Aspromonte su scala Nazionale, puntando alla valorizzazione delle realtà locali ed esponendo un percorso di concertazione e programmazione che ha consentito la creazione di un Paniere di nicchia e di qualità. Con questi obiettivi l'Ente Parco Nazionale dell'Aspromonte si accinge a partecipare al primo Salone dei Prodotti tipici dei Parchi d'Italia, che ha preso il via ieri a L'Aquila e che si concluderà domenica prossima.

La manifestazione prevede la partecipazione, insieme al Parco dell'Aspromonte anche del Parco Gran Sasso e dei Monti della Laga, del Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Moli-

se, del Parco Nazionale della Majella, Parco Sirente Velino, dell'Area Marina Protetta Torre del Cerrano (Teramo), del Parco Nazionale del Cilento (Campania) e del Parco Nazionale del Pollino (Calabria).

La mission del salone abruzzese è quello di creare un'opportunità per far conoscere le ricche identità territoriali dei nostri parchi e le sue produzioni di qualità, attraverso un percorso che racconta la cucina ed i prodotti delle aree protette italiane.

“La manifestazione dell'Aquila - ha dichiarato il Commissario Straordinario dell'Ente Parco Antonio Alvaro - ci permetterà di far conoscere il nostro progetto che ha portato alla creazione del prototipo del Paniere attraverso un percorso condiviso con le

realtà locali e che ha ottenuto un grande risultato in termini di partecipazione e di adesione. In questo progetto ho creduto sin dall'inizio - ha proseguito Alvaro - e questa abruzzese sarà soltanto la prima occasione per divulgare la nostra esperienza su scala nazionale in quanto il progetto prevede, d'ora in poi, il supporto alla promo-commercializzazione dei prodotti del Paniere del Parco”.

Il programma del Salone prevede convegni, workshop, appuntamenti, laboratori, con tematiche relative alla cucina domestica, dove grandi chef propongono menù di qualità da portare in tavola per l'intera famiglia con il minimo della spesa. Ma anche i Laboratori del gusto: sei ap-

puntamenti con degustazioni guidate in collaborazione con Slow Food Abruzzo e Molise. Inoltre saranno organizzate le fattorie didattiche per i più piccoli dove Cia L'Aquila e Coldiretti L'Aquila organizzano percorsi per scoprire: Il mondo delle api; Il percorso del latte, la lavorazione della lana, il mondo degli asini. Il Salone offrirà anche l'occasione per affrontare grandi temi legati al cibo e alla valorizzazione delle aree protette italiane, in un articolato programma culturale a cura di Federparchi-Europarc Italia e di **Symbola-Fondazione** per le Qualità Italiane. Il Commissario Straordinario dell'Ente Parco, Antonio Alvaro sarà protagonista Venerdì 3 Maggio al convegno “Un marchio per riconoscere e comunicare la qualità”.



I prodotti tipici dell'Aspromonte

