

“CUM PANIS” ALL’AQUILA CELEBRA I PRODOTTI DI ECCELLENZA IN MEMORIA DI GIOVANNI CIALONE

16 Giugno 2021



L’AQUILA - Una giornata in cui i prodotti di eccellenza del territorio incontrano chi li racconta tutti i giorni e i protagonisti dell’enogastronomia locale, con due momenti di confronto e la degustazione dei Presidi Slow Food.

È “Cum Panis”, in programma all’Aquila venerdì 25 giugno dalle ore 18,00 nella prestigiosa cornice di Palazzo Pica Alfieri, organizzato da *Virtù Quotidiane*, quotidiano online abruzzese, e dalla condotta Slow Food dell’Aquila, in memoria del compianto **Giovanni Cialone**, architetto e ambientalista, profondo conoscitore del paesaggio agrario e delle sue trasformazioni, al quale è peraltro intitolata la neonata Comunità Slow Food del pane casereccio aquilano di grani di montagna.

L’evento, a un anno esatto dalla scomparsa di Cialone, prevede due focus, il primo proprio dedicato alla presentazione della Comunità, il secondo ai progetti per i quali Giovanni si era impegnato di più, a partire dai Cammini.

Attraverso la ricerca di antiche emergenze architettoniche, Il Cammino dei Normanni è un itinerario ricostruito sulle tracce lasciate dal popolo nordeuropeo che si spinse fino al Mezzogiorno d’Italia all’inizio dell’XI secolo; il Cammino della Baronia, 100 chilometri in sei

tappe tra paesaggi mozzafiato, ambienti incontaminati e scorci da cartolina, si snoda invece tra i borghi della Piana di Navelli e il Gran Sasso.

Al focus, moderato da **Alessandro Chiappanuvoli**, intervengono **Paolo Muzi** di Italia Nostra, **Giacomo Carnicelli**, sindaco di Tornimparte e **Quirino Crosta** della condotta Slow Food dell'Aquila.

Il secondo dibattito sarà l'occasione per presentare la neonata Comunità "Giovanni Cialone. Pane casereccio aquilano di grani di montagna". La partecipazione alla Comunità da parte di coltivatori, mugnai e fornai consente di chiudere le micro-filiere locali dei "grani di montagna" particolarmente impegnate non solo nella salvaguardia della biodiversità ma anche nel rispetto del lavoro agricolo dei microimprenditori locali, attenti custodi della qualità del prodotto e delle tradizioni locali connesse al consumo di un alimento così importante come il pane.

Attraverso la promozione e lo sviluppo di questa filiera, la Comunità vuole sostenere l'agricoltura "eroica" praticata dai pochi contadini rimasti nelle nostre montagne, e il lavoro di piccoli mugnai e fornai connettendo il settore agricolo a quello del commercio, valorizzando le tradizioni gastronomiche locali e diffondendo buone pratiche connesse alla cultura della collaborazione.

Alla presentazione della Comunità, moderati da **Daniela Braccani**, intervengono **Silvia De Paulis**, componente del comitato esecutivo nazionale di Slow Food, **Rita Salvatore**, portavoce di Slow Food Abruzzo-Molise, e **Lucio Marinangeli**, panificatore e portavoce della Comunità.

Alle ore 20,00 **Serena Di Battista**, dell'agriturismo Sapori di Campagna di Ofena, unica chiocciola Slow Food del comprensorio, preparerà una polenta di pancotto per celebrare proprio il pane casereccio aquilano. A seguire, degustazione dei prodotti Presidio Slow Food della conca aquilana, con ricette preparate dal Mercato Contadino dell'Aquila e in abbinamento i vini dell'azienda Piantate Lunghe di **Nicola Splendiani**, referente per i Presidi della Condotta dell'Aquila. Chiuderà la serata un dolce preparato da **Federico Marrone**, giovanissimo pasticciere emergente a livello nazionale, della Locanda Da Lincosta.

L'evento, inizialmente previsto a ottobre scorso e rinviato per le note vicende, reso possibile solo grazie alla generosità di alcuni sponsor tra cui la Techno Restauri srl di Roma, ha il patrocinio del Comune e si svolgerà nel massimo rispetto delle normative anti-Covid, con un numero di partecipanti limitato e necessità di prenotazione all'email slowfood.condottalaquila@gmail.com.