



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



★ REGIONE ABRUZZO OSPITE D'ONORE ★
Celebrazioni della Festa della Repubblica Italiana, Ambasciata d'Italia in Spagna

I GAL ABRUZZO

Ambasciatori della biodiversità
gastronomica e culturale regionale

La Regione Abruzzo ha una voce forte, autentica, straordinariamente radicata. I GAL hanno il compito di amplificarla, armonizzarla, portarla in scena nel mondo. L'eccellenza enogastronomica non è solo un'etichetta di qualità: è una narrazione collettiva, un patrimonio immateriale, una speranza concreta per il futuro delle aree interne. I GAL Abruzzo sono – e devono continuare a essere – i registi di questo racconto corale, in cui ogni prodotto tradizionale è un protagonista, ogni comunità un autore, ogni assaggio un atto di memoria attiva.

Nel cuore dell'Appennino centrale, la Regione Abruzzo custodisce un patrimonio agroalimentare di straordinaria ricchezza e varietà. Dai pascoli del Gran Sasso alle coste adriatiche, passando per gli altipiani carsici e le vallate fertili, ogni prodotto tradizionale abruzzese racconta una storia: di resistenza culturale, di sostenibilità agricola, di sapienza comunitaria. In questo scenario identitario, i GAL Abruzzo (Gruppi di Azione Locale) svolgono un ruolo cruciale: agiscono come tessitori di reti, promotori di sinergie e motori dello sviluppo rurale, valorizzando le produzioni locali non solo come eccellenze

gastronomiche, ma come strumenti di presidio sociale, economico e culturale. Ogni prodotto certificato – che si tratti delle pallotte cacio e ove o del pecorino di Farindola, della ventricina vastese o delle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio – è una voce del paesaggio abruzzese.

I GAL, nella loro funzione di animatori territoriali, favoriscono la trasformazione di queste voci in racconto strutturato e condiviso, costruendo percorsi di promozione che vanno oltre la mera commercializzazione: mostre, degustazioni, eventi, itinerari del gusto, laboratori didattici. Attraverso progetti LEADER e interventi mirati, i GAL promuovono una visione integrata del prodotto, che coinvolge agricoltori, trasformatori, cuochi, sommelier, guide turistiche e istituzioni culturali. In questo modo, la gastronomia abruzzese diventa vettore di attrattività territoriale, contribuendo a posizionare la regione come destinazione d'eccellenza nel panorama del turismo enogastronomico.

I prodotti abruzzesi con marchio PAT, DOP, IGP o Presidio Slow Food costituiscono un presidio contro l'omologazione alimentare. Il Peperone



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



★ REGIONE ABRUZZO OSPITE D'ONORE ★ *Celebrazioni della Festa della Repubblica Italiana, Ambasciata d'Italia in Spagna*

*“La cucina abruzzese attraverso i GAL
diventa un progetto politico e poetico
di rigenerazione rurale”*

dolce di Altino, la mortadella di Campotosto, la ricotta scorza nera, le patate del Fucino IGP o lo zafferano di Navelli DOP sono esempi di una biodiversità che rischiava l'estinzione, oggi rigenerata grazie all'intervento di reti territoriali coordinate dai GAL. La loro azione è duplice:

- da un lato sostengono i produttori nella conservazione e valorizzazione delle pratiche tradizionali;
- dall'altro promuovono il dialogo tra innovazione e tradizione, affinché l'autenticità non sia vincolata all'immobilismo ma si apra all'eccellenza contemporanea.

I GAL promuovono anche l'educazione alimentare e la filiera corta, contribuendo a ristabilire un legame virtuoso tra consumatori e produttori. La frittura di paranza live, ad esempio – anche se priva di certificazione – diventa emblema di una filiera trasparente e sostenibile, valorizzabile attraverso progetti esperienziali e mercati contadini.

Grazie a bandi e progettualità comunitarie, i GAL sostengono:

- la creazione di orti didattici;
- le mense scolastiche con prodotti locali;
- le start-up giovanili agroalimentari;
- la digitalizzazione della narrazione rurale

(piattaforme e-commerce, storytelling, realtà aumentata applicata al turismo del gusto).

L'Abruzzo è una regione che ha saputo fare dell'entroterra una risorsa turistica. I GAL sostengono la costruzione di percorsi del gusto legati ai cammini, ai borghi, ai tratturi, in cui i prodotti agroalimentari certificati si inseriscono come tappe esperienziali: un bocconotto a Castel Frentano, un timballo alla teramana tra le colline di Campli, un assaggio di ventricina in una cantina di paese. Ogni evento gastronomico sostenuto dai GAL – sagra, festival, laboratorio – non è solo promozione, ma riattivazione economica e culturale di comunità marginali.

In un'epoca di crisi climatica, spopolamento e disgregazione delle filiere tradizionali, i GAL rappresentano una risposta concreta e condivisa. Valorizzare un prodotto come la pizz'e foje o i celli ripieni non significa solo “fare marketing”, ma conservare un sapere, ridare senso a una terra, generare nuove economie di senso. Il cibo, in questa visione, è bene comune, e la cucina abruzzese – attraverso i GAL – diventa un progetto politico e poetico di rigenerazione rurale.