



**Gessopalena 3-4 settembre 2011**

**6<sup>a</sup> edizione**

L'Abruzzo dei formaggi si ritrova a **BUON GUSTO**, il tradizionale appuntamento sull'arte casearia che **per il sesto anno consecutivo propone il meglio della produzione regionale** e una serie di iniziative ad esso collegate. Mostra mercato, caseificazioni dimostrative, lezioni di gusto, area degustazione e cibo di strada sono i punti di forza della rassegna che si svolgerà nel centro di Gessopalena, in due giorni densi di eventi dedicati ad operatori del settore e appassionati.

La manifestazione, che si svolgerà a **GISSOPALENA (Ch) il 3 e 4 Settembre 2011**, è promossa dall'**Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo** in collaborazione con **ARSSA, Regione Abruzzo, Provincia di Chieti, Comune di Gessopalena, GAL Maiella Verde, Camera di Commercio di Chieti e BLS Banca Popolare di Lanciano e Sulmona**, main sponsor della manifestazione.

Buon Gusto propone la mostra mercato dei formaggi, l'atteso concorso regionale che premia le eccellenze casearie, le lezioni di gusto, l'area degustazione con formaggi e vino, gli stand dedicati al cibo di strada, i corsi di acquisto consapevole guidati da CIA Abruzzo e Coldiretti Abruzzo, il convegno, la tradizionale gara di ruzzola, musica e cabaret.

Al format proposto nei cinque anni precedenti, l'organizzazione ha aggiunto diverse **novità per l'edizione 2011**: una rinnovata area dedicata a pizze, focacce e molte altre stuzzicherie a base di formaggio, un nuovo spazio destinato alla degustazione di formaggi e vino, l'allestimento di due mostre, una a cura di Foto Cine Club Frentano di Lanciano e l'altra a cura di Slow food Abruzzo e numerose presentazioni editoriali a tema enogastronomico di autori locali.



Buon Gusto è nato nel 2006 con l'intento di promuovere il formaggio abruzzese, partendo dal territorio regionale per poi raggiungere l'obiettivo di una diffusione più estesa. Il primo obiettivo è già stato raggiunto, grazie all'impegno di diverse associazioni ed enti locali che hanno creduto ed investito, e che oggi rendono **"Buon Gusto"** tra le **manifestazioni maggiormente apprezzate nel territorio regionale e nazionale**. Circa 40 espositori coinvolti in ogni edizione, 10.000 presenze in media ogni anno, numerosi articoli su quotidiani e telegiornali regionali, migliaia di articoli letti sul sito internet [www.buongustoabruzzo.it](http://www.buongustoabruzzo.it) dal 2006 ad oggi.

I numeri delle scorse edizioni ed il riscontro ottenuto, non solo da parte del pubblico ma anche da operatori ed esperti del settore, hanno premiato **Buon Gusto** per essersi proposta come **prima iniziativa educativa e di approfondimento** sul mondo caseario abruzzese.

Web: [www.buongustoabruzzo.it](http://www.buongustoabruzzo.it) - mail: [press@buongustoabruzzo.it](mailto:press@buongustoabruzzo.it)



## BUON GUSTO 2011 IN PILLOLE

### Mostra mercato dei formaggi d'Abruzzo "Galleria del Gusto"

La Galleria del Gusto, oltre ad essere una vetrina per gli espositori e un'opportunità per i visitatori, diventa anche un modo per sostenere il territorio e le produzioni locali dell'area abruzzese, fornendo l'occasione ad allevatori, produttori lattiero-caseari e operatori del settore enogastronomico locale di confrontarsi e scambiarsi idee.

### 6° Concorso Regionale "Formaggi del Buon Gusto"

Una giuria di esperti degustatori ed operatori del settore seleziona il miglior prodotto per ognuna delle 9 tipologie di formaggio in gara scelte per rappresentare le eccellenze casearie del territorio. Al pubblico spetta il compito di segnalare il miglior prodotto della categoria "Fantasie casearie" assaggiando le proposte dei produttori in gara e votando su un'apposita scheda.

### Degustazioni

L'area degustazione, dove ogni visitatore potrà acquistare un menu composto da formaggi e vino, quest'anno amplia gli spazi a disposizione di formaggi e vino delle migliori cantine locali, offrendo anche la possibilità di degustare primi piatti a base di formaggio preparati al momento e le tradizionali e immancabili pallotte "cacio e ove". Ai vini sarà dedicata l'enoteca presidiata dall'ONAV (Organizzazione nazionale assaggiatori vino) deputata a consigliare i visitatori sui migliori abbinamenti vino-formaggio.

### Cibo di strada

La piazza ospiterà una postazione con forni e impastatrici utilizzate per realizzare focacce, panini, pizze e stuzzicherie a base di formaggio. Non mancheranno dolci della tradizione abruzzese a base di ricotta e formaggio fresco.

A stuzzicare l'appetito tra un assaggio e l'altro penserà il profumo del formaggio fritto e alla piastra, vero e proprio cibo di strada tanto apprezzato nelle scorse edizioni.

Non solo vino a Buon Gusto. Sarà il Birrifico Maiella di Casoli (Ch) a dare conforto agli amanti del luppolo con la birra artigianale.

Per i più piccoli, il magogelataio GioGoloso di Ortona (Ch) girerà per le vie di Gessopalena con il suo storico carretto dei gelati intrattenendo con spettacoli di giocoleria e i suoi prodotti artigianali.



## Corsi di acquisto consapevole

**Cia Abruzzo e Coldiretti Abruzzo** terranno brevi corsi di acquisto consapevole per guidare il consumatore a scegliere i prodotti migliori presenti nei mercati e per promuovere la vendita diretta dei prodotti locali.

## Lezioni di gusto

**Degustazioni** (gratuite) - guidate da esperti dell'Arssa e del GAL Maiella Verde in collaborazione con il progetto "Tesori e Sapori dell'Abruzzo Montano" - accompagneranno i partecipanti alla scoperta dei prodotti dell'enogastronomia di eccellenza. In linea con lo spirito di Buon Gusto, lo svolgimento delle degustazioni è aperto ad ogni interazione tra esperti e partecipanti, affinché il viaggio nel gusto possa diventare una vera avventura sensoriale.

## Caseificazione dimostrativa

La realizzazione in diretta dei prodotti caseari ad opera di produttori locali è uno dei momenti più attesi e seguiti di Buon Gusto. Oltre alla dimostrazione pratica si illustrano i passaggi fondamentali delle lavorazioni, interagendo con il pubblico e degustando infine il prodotto.

## Gara di Ruzzola

Quello della ruzzola è da sempre uno sport praticato in prevalenza da pastori e agricoltori, che utilizzando una forma di formaggio stagionato si sfidavano lungo percorsi in grado di stimolare forza e destrezza. La gara di ruzzola coinvolge numerosi giocatori abruzzesi, tra i quali i soci della rinomata **Associazione dei Ruzzolanti di Villa S.Vincenzo di Guardiagrele (Ch)**.

## Convegno "Innovazione, tradizione e competitività del settore agroalimentare"

Teatro comunale, sabato 3 Settembre, ore 16.00

Moderatore **Antonio Del Giudice** - Direttore "La Domenica d'Abruzzo"

Saranno presenti: **Nazario Pagano** Presidente Consiglio regionale d'Abruzzo, **Enrico Di Giuseppantonio** Presidente Provincia di Chieti, **Antonio Centi** Presidente ANCI Abruzzo, **Silvio Di Lorenzo** Presidente Camera di Commercio - Chieti, **Antonio Innaurato** Sindaco di Gessopalena e Presidente della Comunità Montana Aventino-Medio Sangro, **Tiziano Teti** Presidente GAL Maiella Verde, **Luigi De Collibus** Direttore Generale Assessorato Agricoltura Regione Abruzzo, **Giuseppe Valente** Presidente ARA Abruzzo, **Dino Mastrocola** Preside della Facoltà Agraria Università di Teramo, **Valentina Ponzielli** Dipartimento Scienze degli alimenti Università di Teramo, **Giselda Antonelli** Docente di



Sociologia della Comunicazione Università G. D'Annunzio Chieti, **Loris Di Pietrantonio** Commissione Europea, **Luigi De Fanis** Assessore Medicina Veterinaria, Igiene Alimentare, medicina preventiva Regione Abruzzo, esponenti delle Organizzazioni Professionali agricole locali (Coldiretti, Cia, Copagri, Confagricoltura).

## Musica

Intrattenimenti musicali di diverso genere nei due giorni della rassegna, con **musica e cabaret** dei **"Compagni di viaggio"**, **Domenico Lannutti e Domenico Turchi** (Piazza Roma, sabato ore 21.00) e il Concerto di Rockabilly **"Coconuts Killer Band"** (Piazza Roma, domenica ore 19.00 e 20.30)

## Cultura, fotografia e artigianato

E per "nutrire anche l'anima"...cultura, fotografia e artigianato:

Mostra **"La biodiversità agronomica nella Provincia di Chieti"** a cura di Slow food Abruzzo;

Mostra Fotografica collettiva a cura di **Foto Cine Club Frentano** Lanciano

Esposizione e vendita di prodotti della **Cooperativa sociale Volontieri** di Casoli (Ch)

Presentazioni editoriali: **"Suggerzioni in cucina"** di Rosella Di Nisio, **"A scuola dei Grandi Maestri della Cucina - storie, banchetti, menu"** di Antonio Stanziani, **"Le ricette Abruzzesi di Alberto e Carlotta"** di Barbara D'Egidio

## *Il territorio abruzzese*

I comprensori montani e la ricchezza del patrimonio naturale sono stati per lungo tempo il fulcro dell'economia e della cultura abruzzese che, anche attraverso la pratica della transumanza, hanno trasformato stili di vita e abitudini locali.

Le produzioni casearie abruzzesi, realizzate spesso in **caseifici artigianali di piccole dimensioni**, possono vantare un grande pregio: essere ottenute con **latte proveniente da animali allevati in zone di grande interesse ambientale, spesso situate all'interno di parchi e riserve che caratterizzano il 30% del territorio regionale**. L'attenzione nei confronti della genuinità delle materie prime interessa non solo le caratteristiche ambientali (clima, suolo, microflora) e zootecniche (razze animali allevate, tecniche di allevamento, alimentazione) ma anche la tecnologia casearia utilizzata, spesso derivante dal bagaglio culturale e tradizionale locale.

A.R.A. Associazione Regionale Allevatori

Sede Legale S. S. 17 Est - Onna - 67100 L'Aquila - Tel. 0862/441738 Fax 0862/442736

Persona Giuridica - D.P.R. n. 441 dell'8/05/1987 - e-mail [segreteria@araabruzzo.it](mailto:segreteria@araabruzzo.it) - Codice Fiscale 80012830669 - Partita I.V.A. 01134690666

Segreteria organizzativa META srl - C.da Paglieroni 85 - 66030 Treglio (Ch)

Tel. 0872 714587 Fax 0872 716633 e-mail [info@meta-adv.it](mailto:info@meta-adv.it)