

la Spesa nel Parco



**Guida ragionata
agli acquisti diretti in Azienda
nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga**



PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO e MONTI DELLA LAGA

la Spesa nel Parco

**Guida ragionata
agli acquisti diretti in Azienda**
nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga



PARCO NAZIONALE
DEL GRAN SASSO e MONTI DELLA LAGA

Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Via del Convento, 1 67010 Assergi - L'Aquila (AQ)

Tel. 0862.60521 - Fax 0862.606675

www.gransassolagapark.it - ente@gransassolagapark.it

Testi

Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Servizio Agro Silvo Pastorale

Silvia De Paulis (Responsabile)

Elena Curcetti

Giorgio Davini

Luca Schillaci

Immagini

Archivio fotografico Ente Parco

(Maurizio Anselmi, Elena Curcetti, Giorgio Davini, Luca Schillaci)

Alessio Marramà

Direzione editoriale / Editing dei testi

Giacinto Damiani

Progetto grafico

Barbara Marramà

© Copyright 2012 - Tutti i diritti riservati

Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Progetto e Realizzazione editoriale

Ricerche&Redazioni Giacinto Damiani Editore

Via Francesco Franchi, 25 64100 Teramo Italia

T +39 0861 219242 F +39 0861 219242 C +39 348 2643221

info@ricercheeredazioni.com www.ricercheeredazioni.com

AVVERTENZA

Nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga esiste una grande varietà di prodotti agroalimentari, la cui valorizzazione risulta essenziale per il sostegno alle attività rurali, ma anche per la tutela della biodiversità e il presidio del territorio.

I prodotti elencati in questa guida e i relativi produttori rappresentano solo in parte l'enorme patrimonio sapientemente tramandato dalle popolazioni locali. In particolare, sono inserite le materie prime o i prodotti provenienti da operatori dell'area protetta che hanno partecipato a progetti o iniziative dell'Ente Parco in campo agricolo e zootecnico dal 2005 ad oggi.

Si invitano, pertanto, tutti i produttori non citati in questa prima edizione, ma comunque interessati alle iniziative promosse dall'Ente Parco a contattare il Servizio Agro Silvo Pastorale, al fine di essere coinvolti nei progetti del Parco ed essere inseriti nelle future edizioni di questo volume come di altri strumenti di informazione e comunicazione.



*Dedichiamo questa guida
a tutti i produttori che hanno creduto nei nostri progetti,
dando fiducia alle azioni intraprese dal Parco.*

*Questa pubblicazione rappresenta
una vera e propria rassegna
di prodotti e produttori 'custodi'
delle più antiche tradizioni agricole e zootecniche
ancora oggi perfettamente conservate.*



il parco nazionale del gran sasso e monti della laga

Il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, coi suoi 150 mila ettari di estensione, è **una delle aree protette più grandi d'Europa**: 44 comuni di 5 province (L'Aquila, Teramo, Pescara, Rieti, Ascoli Piceno) in 3 differenti regioni (Abruzzo, Lazio, Marche), un susseguirsi di straordinarie ricchezze naturalistiche, paesaggi grandiosi di intensa suggestione, testimonianze archeologiche, storico-artistiche e architettoniche di eccezionale valore culturale. Tradizioni e usanze popolari, sapientemente tramandate di generazione in generazione, animano le genti del Parco, in una miscela conturbante di storia e leggenda, folklore, arti e mestieri. Tutto questo e tanto altro ancora è il Parco, un **millenario e indissolubile equilibrio tra i capolavori della cultura e i preziosi tesori della natura**.

Il Parco è costituito da tre distinti massicci montuosi: il **Gran Sasso d'Italia**, col suo aspetto maestoso di grande catena calcareo-dolomitica, con picchi rocciosi e pareti mozzafiato, la vetta più alta dell'Appennino, il Corno Grande di 2912 metri di altitudine e il Ghiacciaio del Calderone, il più meridionale d'Europa. Il Gran Sasso domina tutto il paesaggio circostante, le città dell'Italia centrale, e, in lontananza, il Mare Adriatico ed il Tirreno. È questo il regno delle nevi perenni, delle rocce e del vento, dove il tempo sembra essersi fermato, per cedere il passo a una natura monumentale e incontaminata.

Verso nord, i **Monti della Laga**, attraverso alcuni tra gli ambienti più suggestivi del Parco, costituiti di marne e arenarie, con rilievi più dolci e arrotondati ricoperti di estese foreste, e col lago di Campotosto, il bacino artificiale più esteso d'Europa. Sulla



Laga, la luce si riflette negli innumerevoli ruscelli e torrenti che scorrono impetuosi sulle rocce, per poi precipitare nelle valli incise e profonde, con fragorose cascate che, d'inverno, ghiacciando, danno vita a figure magiche e ancestrali, vere e proprie sculture naturali.

Ancora più a nord, i **Monti Gemelli**, di natura calcarea, con straordinari fenomeni carsici che nei secoli hanno dato forma a suggestive gole, forre impenetrabili, grotte ed eremi abitati sin dalla preistoria.

Il territorio del Parco è ricoperto per circa la metà della superficie, da boschi e foreste, presenti per lo più sul versante teramano e sui Monti della Laga: alberi alti e maestosi, tronchi possenti e contorti che portano i segni dei secoli, arbusti intricati del sottobosco, forre ombrose, umide e ripidissime, luminosissime radure. La 'magia' del bosco si caratterizza per una ricchezza e una biodiversità davvero eccezionali, habitat ideale per innumerevoli creature animali e vegetali di ogni taglia e dimensione.

Il Parco è una delle aree protette a più elevata diversità biologica: una stupefacente varietà di piante, tra le quali diverse specie "endemiche" ed "esclusive" abruzzesi.

L'ampia estensione del territorio, l'eccezionale varietà degli ecosistemi, le grandi superfici boscate e la contiguità con altre aree protette fanno del Parco il regno ideale dei grandi mammiferi con specie di straordinario interesse naturalistico. Tra gli animali più rappresentativi del Parco, il camoscio d'Abruzzo, il lupo appenninico, il cervo, l'orso bruno marsicano, il gatto selvatico e l'istrice. Nel Parco, unico caso in Italia, vivono ben quattro specie di tritoni (crestato, comune, alpestre e italico) che abitano le grotte e le zone umide più incontaminate.

Il lago di Campotosto, lago artificiale di circa 1600 ettari, posto a 1400 m slm tra il Gran Sasso e i Monti della Laga, è il luogo ideale per gli amanti del bird-watching; qui infatti sono state censite 140 specie di uccelli nidificanti, svernanti e migratrici, tra folaghe, moriglioni, alzavole, fischioni, germani reali.



Altro luogo magico del Parco è il Tirino, un fiume straordinario che nasce a bassa quota nel versante meridionale del Gran Sasso: acque freddissime e cristalline che assumono colorazioni di intensa e poetica suggestione, contornate da una fitta vegetazione ripariale; nelle sue acque, non è raro avvistare il porcigione, il martin pescatore, la ballerina gialla e il merlo acquaiolo. Il fringuello alpino, invece, è il simbolo delle alte quote del Gran Sasso, mentre, tra i tanti rapaci presenti nel Parco, ricordiamo la maestosa aquila reale, vera regina dei cieli, il cui avvistamento in volo è un'esperienza davvero unica e irripetibile!

Nel Parco i prodigiosi tesori della natura convivono ormai da millenni con altrettanti straordinari capolavori della cultura dell'uomo: testimonianze archeologiche di epoca preistorica, protostorica e romana; pittoreschi e suggestivi borghi medievali, castelli, fortezze, santuari, abbazie, monasteri, chiese rupestri, eremi e grotte costellano gli affascinanti e primordiali paesaggi montani e agrari del Parco. L'altopiano di Campo Imperatore, "il piccolo Tibet", coi suoi pascoli sterminati racconta di una storia antichissima di pastori transumanti, che ancora oggi rivive nella pratica di una pastorizia di eccellenza. La grande tradizione culturale delle popolazioni del Parco è poi testimoniata dalle storiche lavorazioni artigianali, dalla creazione di gustosi prodotti tipici della gastronomia e dalle caratteristiche espressioni folkloristiche locali che ancora oggi sopravvivono al tempo, svolgendo una importante funzione culturale e di indubbia attrattiva turistica. È impossibile citare tutte le produzioni tipiche dei 44 comuni e delle centinaia di borghi diffusi nel vasto territorio del Parco; in ognuno di questi luoghi il visitatore troverà storie, leggende e manifestazioni popolari, oggetti artigianali e prodotti gastronomici meritevoli di essere apprezzati.



il cuore dell'appennino

Il **Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga**, cuore dell'Appennino, è una delle aree protette più vaste d'Europa, con un immenso patrimonio naturalistico e storico-culturale. L'estensione e la ricchezza degli ambienti, l'abbondanza di acque purissime, la disponibilità di terreni fertili, di estesi pascoli e l'importante ruolo di "cerniera" che storicamente questo territorio ha rivestito nei secoli, hanno determinato una forte antropizzazione e con essa il radicarsi di culture che hanno originato architetture, tradizioni artistiche e artigianali, forme di agricoltura e pratiche zootecniche che hanno domato l'asperità dei terreni montani, restituendo paesaggi agrari di grande fascino e valenza ambientale.

Le millenarie tradizioni del territorio si tramandano ancora oggi di generazione in generazione, assicurando la conservazione di una cultura materiale di eccezionale valore, fatta soprattutto di prodotti agroalimentari di grande qualità. Sono questi elementi che caratterizzano fortemente il territorio del Parco, particolarmente vocato a proporsi, nel panorama europeo, quale importante mèta di turismo enogastronomico, fatto di suggestivi itinerari attraverso una natura rigogliosissima e straordinariamente preservata, prodiga di testimonianze storiche e artistiche, alla scoperta di un ricco paniere di prodotti agricoli e zootecnici di qualità.

A questi veri e propri **tesori del gusto** è dedicata la presente **guida**, destinata a quanti, visitando i territori del Parco, vorranno portare a casa come ricordo un "sapore unico" legato all'area protetta, che si tratti di un olio o di un formaggio, di un salume o di un vino, o di ogni altra eccellenza alimentare.

Arturo Diaconale, *Presidente del Parco*



un lungo e paziente lavoro

Un lungo e paziente lavoro, quello portato avanti negli ultimi anni dal **Servizio Agro Silvo Pastorale dell'Ente Parco**, impegnato a tutto campo nella realizzazione dei numerosi programmi di conservazione e valorizzazione del patrimonio agricolo e zootecnico e delle produzioni tipiche. Nel tempo, grazie a una costante azione di assistenza e formazione nei confronti delle aziende, i nostri tecnici hanno conquistato la fiducia dei produttori, portandoli anche a condividere i fondamentali principi di sostenibilità ambientale.

Il territorio del Parco esprime un'eccezionale ricchezza biologica e colturale, varietà agricole e prodotti antichissimi altrove scomparsi, ma che qui, invece, contribuiscono a formare una variegata e apprezzata offerta di sapori genuini e tipicità agroalimentari, tutti da conoscere e da gustare.

Le attività agricole e zootecniche sono dunque in primissimo piano in questa grande area protetta; tra le montagne più belle e maestose dell'Appennino, una popolazione che non ha mai avuto vita facile oggi finalmente vede la possibilità di rivalutare il lavoro agricolo, l'allevamento e la stessa pastorizia.

In questa **guida** abbiamo voluto compendiare tutti i principali prodotti agroalimentari del Parco, nell'obiettivo strategico di **accorciare la filiera di prodotto**, promuovendo il più possibile il rapporto diretto con "chi produce nel Parco". Così, ai prodotti ormai famosi, come il celebre **Pecorino di Farindola** o la rinomata **Mortadella di Campotosto**, se ne affiancano altri meno conosciuti, vere e proprie chicche da scoprire, come la **Mela Roscetta di Montereale**, il **Fagiolo di Paganica**, la **Patata Turchesa**, la **Pastinaca di Capitignano**, solo per citarne alcuni.

La provenienza da territori protetti e lontani da fonti di inquinamento, l'utilizzo di un tipo di agricoltura e di allevamento non intensivi, il ricorso sempre più frequente a pratiche biologiche ed ecocompatibili, fanno di questi prodotti degli straordinari alimenti che meritano davvero di essere apprezzati; e il modo migliore per farlo è proprio andando a conoscere di persona chi li produce, visitandone le Aziende, entrate a far parte di questa vera e propria **“rete di produttori”** del Parco.

Marcello Maranella, *Direttore del Parco*

la spesa nel parco

La spesa nel Parco è una **guida agli acquisti diretti in Azienda**, un utile *vademecum* alla scoperta delle tipicità agroalimentari nel territorio del Parco che propone un vero e proprio itinerario di visita presso le **aziende** e i **produttori** che meglio custodiscono la millenaria **cultura agricola e zootecnica**.

Simili pubblicazioni non rappresentano certo degli *unicum* editoriali, soprattutto nell'era di una enogastronomia assunta a *must* della vita quotidiana in cui parlare di prodotti tipici, tradizionalità delle produzioni e qualità organolettiche dei cibi, trasforma un po' tutti in moderni esperti gastronomi. Nelle intenzioni non vi è certo quella di “selezionare” i migliori prodotti e produttori, né tanto meno di attribuire loro punteggi o graduatorie di gradimento.

Vengono invece incluse nella guida tutte le aziende e i rispettivi conduttori che hanno creduto negli obiettivi e nei progetti del Parco, contribuendo così, ancora di più, alla tutela dell'ambiente, al mantenimento della biodiversità (non solo naturale) e, al contempo, al presidio del territorio e alla conservazione dei delicati equilibri che lo sostengono. Semmai la **particolarità** di questa pubblicazione risiede nello stretto legame tra l'area naturale protetta e il mondo produttivo agricolo e zootecnico. Legame ormai millenario, ancora leggibile nei diruti muretti a secco, nei faticosi spietramenti o negli ancestrali ricoveri pastorali. Gli *agricoltori*, gli *allevatori* e gli *artigiani* entrati a far parte di questa prima edizione sottolineano, con la loro testimonianza, come persista ancora in questi territori quel filo imprescindibile che accompagna e lega le attività umane alla montagna che le ha forgiate.

Siamo convinti che la crescente richiesta da parte dei consumatori di **prodotti alimentari di qualità, legati al territorio e al ciclo delle stagioni**, vada supportata da una serie di azioni di informazione e promozione di cui questa guida costituisce



l'ideale inizio. La visita del Parco può essere programmata infatti su piani diversi e da punti di vista lontani, ma solo in apparenza. Il visitatore potrà mutare il proprio approccio al viaggio secondo le proprie preferenze, prediligendo la natura, i paesaggi, la storia, la cultura e la tradizione dei luoghi. La prospettiva qui proposta le abbraccia tutte indistintamente, restituendoci il vero significato della nostra esistenza sulla Terra.

La guida accompagna il consumatore a riappropriarsi di un **rapporto diretto con la natura e i suoi frutti** in un contesto ambientale che racchiude un favoloso giacimento di cultura millenaria, fatto soprattutto di eccellenze agroalimentari, presupposto irrinunciabile e qualificato di ogni preparazione culinaria legata al territorio. E, proprio all'interno di quest'area protetta, il viaggiatore/consumatore riuscirà a cogliere quell'intimo legame tra natura e uomo dal cui intersecarsi di azioni e reazioni, scaturiscono le tante prelibatezze per il palato. Oggigiorno siamo sempre meno disposti a dedicare tempo per la scelta, l'acquisto, la preparazione dei cibi e, ancor meno, alla nostra **cultura alimentare**. Siamo così divenuti consumatori "poco consapevoli" e, peggio, passivi nei confronti dei messaggi e delle suggestioni mediatiche proposte abilmente dalla pubblicità. La scelta del cibo deve tornare a prendere in considerazione il gusto e il sapore dei prodotti nel rispetto della nostra salute, dell'ambiente e, non ultimo, dell'equità sociale. Questa guida racconta di cibi che hanno una storia antica da raccontare oltre a un sapore inconfondibile. Nel contempo, costituisce uno stimolo al piacere della ricerca, della scoperta sul territorio e della curiosità gastronomica. Il tempo che si riuscirà di nuovo a dedicare all'acquisto di cibo di qualità rappresenta non solo la riconquista di un piacere immediato, ma anche un investimento sul futuro della nostra salute e del mondo in cui viviamo.

Acquistare direttamente in azienda offre l'indiscusso vantaggio di reperire sempre **prodotti freschissimi e di qualità**, di **accorciare la filiera produttiva**, saltando la spesso tortuosa catena



distributiva dei prodotti, riuscendo così a spuntare **prezzi più vantaggiosi**. Questa diversa forma di commercio implica, di conseguenza, la compartecipazione e la condivisione tra produttore e consumatore, reciprocamente responsabili, che si traduce in un duplice vantaggio: il consumatore avrà la **garanzia di un cibo buono e genuino**, mentre il produttore avrà la possibilità di realizzare una **giusta e adeguata remunerazione** per il proprio lavoro. L'acquisto diretto dal produttore permette di conoscere, ascoltare e apprezzare il lavoro altrui, molto spesso fatto con grande dedizione e amore: per questo è in grado di generare un profondo spirito di gratificazione. Viene inoltre stimolata la creazione di economie più equilibrate, il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni locali.

Per non considerare, infine, la fondamentale **valenza pedagogica** della visita in azienda, esperienza che "arricchisce" sia l'adulto che il bambino, i quali entrano così in contatto con una realtà spesso completamente ignorata per riacquistare un rapporto con la natura e le sue formidabili espressioni. **Imparare a conoscere i ritmi e le stagioni della campagna, assaporare il gusto della vita semplice e sana e avvicinare gli animali, sono esperienze altamente formative e di straordinaria importanza**. La guida indirizza quindi verso un nuovo concetto di qualità alimentare, strettamente dipendente dalla filosofia di chi produce con riguardo alla scelta delle materie prime e dei **metodi produttivi che non ne alterano la naturalità**. Ma vuole anche indicare che la tutela dell'ambiente può percorrere strade differenti, pur nella convergenza degli obiettivi. Le pratiche agricole, zootecniche e di trasformazione sostenibili così dovrebbero essere prese in maggiore considerazione. Tutti i passaggi della filiera agroalimentare, consumo incluso, devono infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la **salute del consumatore e del produttore**.

i Progetti del Sasp

Tutti i **progetti** promossi dal **Servizio Agro Silvo Pastorale (SASP)** si basano sulla necessità di indirizzare gli operatori del settore primario verso “un nuovo modello di agricoltura e allevamento competitivi e compatibili” che rispettino il concetto di “uso saggio e durevole delle risorse”. Lo scopo prefissato è il progressivo incremento della qualità dei prodotti agroalimentari, grazie all’associazione delle loro caratteristiche organolettiche e sensoriali con le peculiarità del territorio protetto da cui originano.

La **qualità** delle produzioni agro-zootecniche è diretta espressione della **naturalità** dell’ambiente di provenienza e trasformazione; tale peculiare connotazione rappresenta un vero e proprio valore aggiunto che il SASP ha il dovere di valorizzare e promuovere.

Nelle prossime pagine, una sintetica rassegna dei principali progetti che il Servizio ha avviato negli ultimi anni.





il parco per l'agricoltura e l'agroalimentare

Le antiche varietà colturali: la "Patata turchesa" e i "Cereali del Parco"

Si tratta di progetti di tutela e valorizzazione di **antiche varietà colturali**, orticole, cerealicole e leguminose, spesso a rischio di estinzione, individuate e censite dall'Ente Parco e ritenute meritevoli di approfondimenti dal punto di vista agronomico, commerciale e delle tecniche di trasformazione.

Il più importante tra questi progetti è senza dubbio quello che ha visto come protagonista la **patata turchesa**, un particolare tubero dalla buccia viola, rinvenuto in alcuni territori del Parco e ricordato dagli anziani. Il progetto, partito nel 2003, ha previsto la reintroduzione e lo studio di questo tubero sia nelle originarie

zone di produzione che in altri territori e a diverse quote, per valutarne l'adattabilità e le caratteristiche agronomiche e sensoriali. Oggi questo tubero non è più a rischio e, a garantirne la coltivazione e la provenienza, dietro l'impulso dell'Ente Parco, è nata l'**Associazione Produttori della Patata Turchesa del Parco**, che conta già oltre 40 coltivatori distribuiti uniformemente in tutta l'area protetta. Tra le azioni previste, l'apertura di punti vendita e la selezione di alcuni ristoratori che avranno l'esclusiva sulla vendita e l'utilizzo in cucina di questa patata.

Altro importante progetto sulle varietà colturali locali è quello relativo allo studio di alcune antiche varietà di **cereali del Parco**, come il **Farro**, la **Saragolla**, la **Rosciola** e il **Grano Solina**, qui tradizionalmente coltivati. Questi cereali minori, peculiarità del patrimonio agricolo dell'area protetta, sono stati poco indagati dal punto di vista della loro caratterizzazione e della specifica funzionalità tecnologica: per questo l'Ente Parco, attraverso un accordo di collaborazione stipulato con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo, ha attivato un'azione di recupero e di valorizzazione attraverso l'identificazione delle caratteristiche qualitative distintive e funzionali, come pure attraverso l'analisi dell'organizzazione di filiera e delle strategie di marketing più idonee alla valorizzazione dei prodotti che da questi cereali è possibile ottenere, quali pasta e pane.

Il progetto "Fruttantica"

I territori del Parco presentano un non trascurabile patrimonio genetico frutticolo; qui la tradizione e la cultura popolare si sono consolidate, permettendo la conservazione di diverse varietà colturali. Un'accurata indagine su tutto il territorio protetto ha permesso di riscoprire gli ultimi esemplari di fruttiferi risparmiati dall'incuria dell'uomo o dall'inclemenza della natura, frutti definiti "minori" perché in qualche modo 'dimenticati', noti anche come "antichi" o "autoctoni". Il progetto **Fruttantica** si propone quindi di recuperare e rilanciare per finalità produttive ma anche

didattiche e educative, le "antiche varietà" di piante da frutto, un tempo coltivate e oggi tendenzialmente abbandonate. Le "antiche varietà" sono quelle selezionate nei secoli dagli agricoltori delle zone collinari e montane, un tempo coltivate vicino a ogni podere proprio per le loro caratteristiche di adattabilità al clima e al territorio, perché capaci di produrre per una stagione prolungata frutti conservabili anche per parecchi mesi. Così, sono stati realizzati 32 frutteti misti nei quali le varietà minori torneranno di nuovo in produzione per essere poi commercializzate. Tra queste varietà, alcune sono particolarmente ricercate, come la **Mela Roscetta**, la **Mela San Giovanni**, la **Mela Gelta**, la **Mela Limoncella**, la **Pera Settembrina**, la **Pera Spadone** e la **Pera Spina**.

Il progetto si propone inoltre di sensibilizzare le popolazioni locali e i consumatori riguardo alla conservazione delle tradizioni sulla coltivazione di piante da frutto, come pure di valutare le condizioni opportune per il recupero produttivo di alcune delle vecchie varietà da frutta da immettere nuovamente su un mercato di qualità o locale.

Il marchio comunitario collettivo

Il nome e il logo del Parco sulle produzioni agroalimentari rappresenta un utile strumento per promuovere e sostenere l'eccellenza delle produzioni agroalimentari, compatibilmente con la legislazione europea che, attraverso il regolamento CE n° 207/2009 e s.m.i., disciplina il marchio comunitario. Tale opportunità consente ai consumatori un'immediata identificazione e relazione tra area protetta e prodotti locali e, al contempo, aiuta gli imprenditori agricoli, zootecnici e del settore alimentare a disporre di un marchio che accolga il frutto del loro lavoro differenziandolo sul mercato.

Non senza difficoltà, si è costruito un sistema che sancisse il legame tra il marchio collettivo e la garanzia della sua conformità a precise regole d'uso, evitando possibili conflitti o contrasti

con la normativa in tema di indicazione d'origine o alterazione alla libera circolazione delle merci.

La concessione del marchio collettivo rappresenta, in definitiva, una sorta di riconoscimento "compensativo" a favore dei produttori che operano nell'area protetta, in territori incontaminati ma anche marginali e disagiati.

Allo scopo di legittimare l'iniziativa anche a livello europeo, il marchio collettivo è stato registrato presso l'UAMI "Ufficio per l'Armonizzazione del Mercato Interno" ad Alicante, in Spagna.

Il marchio è di proprietà dell'Ente Parco che ne regola e rilascia la concessione d'uso del logo, assiste i produttori, effettua *audit* ispettivi, anche attraverso soggetti terzi certificatori; possono accedere all'utilizzo del marchio i produttori che esercitano la propria attività imprenditoriale (coltivazione, raccolta, allevamento, trasformazione o stoccaggio) in uno dei Comuni del Parco e che rispettano i requisiti previsti da precise linee guida. L'applicazione di metodi di gestione idonei a realizzare e consolidare l'integrazione tra uomo e ambiente naturale (salvaguardia dei valori antropologici, storici, delle attività agro silvo pastorali e tradizionali) e la spinta al miglioramento continuo è alla base dei requisiti richiesti al produttore per l'utilizzo del nome e del logo sulle produzioni alimentari.

L'adesione dei produttori e il riscontro dei consumatori confermano la bontà dell'iniziativa: più di cento, infatti, sono i prodotti agroalimentari autorizzati che si possono fregiare in etichetta del Marchio Collettivo "Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga".

Purtroppo, allo stato attuale, il Ministero dell'Ambiente ha chiesto a tutti i Parchi Nazionali di sospendere ogni iniziativa legata alla concessione del nome e del logo sulle produzioni agroalimentari, in attesa di risolvere alcune problematiche sorte con il Dicastero delle Politiche Agricole.

La ripresa di questa importante attività sarebbe di sicuro ausilio al settore agricolo e zootecnico del parco, purtroppo in stato di notevole sofferenza.

La rete degli "agricoltori custodi" e i progetti "Cerere", "Demetra", "Persefone" e "Feronia"

L'Ente Parco ha promosso e sviluppato un progetto finalizzato al recupero, alla conservazione e alla valorizzazione delle antiche varietà colturali locali, attraverso il quale si è creata la "**rete degli agricoltori custodi**".

La crescente erosione della diversità genetica agricola e zootecnica, con gravi conseguenze a livello ambientale, ha stimolato l'iniziativa del Parco tesa alla salvaguardia delle antiche varietà cerealicole, orticole e leguminose; è nato così il progetto "**Cerere**" che ha avviato in via sperimentale nel versante aquilano del Parco la creazione di una rete di agricoltori/coltivatori che si sono impegnati a custodire le varietà a rischio di estinzione. Le antiche *cultivar* sono frutto di selezione operata dall'uomo con il passare del tempo e queste si sono evolute in forme e con caratteristiche genetiche tali da permettere alle piante di resistere e adattarsi ai cambiamenti climatici. Al progetto Cerere, è seguita un'analoga iniziativa denominata "**Demetra**" nel versante teramano del Parco, con l'obiettivo di ampliare la rete degli "agricoltori custodi" di agro-biodiversità, scoprire e tutelare altre colture di valore storico, culturale e agricolo. Il progetto ha visto l'individuazione, la moltiplicazione e la salvaguardia del germoplasma autoctono delle antiche varietà cerealicole, orticole, leguminose. I destinatari delle azioni previste sono stati i coltivatori, che sono entrati a far parte di una rete di scambio del materiale vegetale, diventando a tutti gli effetti agricoltori/coltivatori cosiddetti "custodi" del patrimonio recuperato. Nel 2011 è partita anche in provincia di Pescara un'analoga iniziativa denominata "**Persefone**", e per il 2012 è prevista la definitiva realizzazione della **rete degli agricoltori custodi del Parco** con i quattro comuni delle province di Ascoli Piceno e Rieti: nasce il progetto "**Feronia**".



il parco per la zootecnia

Le api e il miele nel Parco

L'apicoltura è riconosciuta dall'ordinamento italiano come “attività di interesse nazionale utile per la conservazione dell'ambiente naturale, dell'ecosistema e dell'agricoltura in generale e finalizzata a garantire l'impollinazione naturale”. L'allevamento delle **api** da parte dell'uomo allo scopo di utilizzare i prodotti dell'alveare è un'attività economica a basso impatto ambientale che conserva lo spazio naturale incrementando la compatibilità delle pratiche agricole con l'ecosistema. Con una prima indagine il Parco, attraverso il coinvolgimento tecnico del Centro ricerche Miele dell'Università Tor Vergata di Roma e della FAI (Federazione Apicoltori Italiani), ha inteso monitorare la qualità dell'ambiente in cui operano le api e i relativi prodotti raccolti: **miele** e **polline**.

Dai riscontri, come era plausibile attendersi, l'area protetta è risultata "ideale" per l'attività bottinatrice delle api mostrando una particolare ricchezza di specie floristiche ma, soprattutto, una spiccata qualità degli ecosistemi presenti oltre a una sostanziale assenza di fattori negativi quali l'inquinamento atmosferico e le sostanze chimiche di sintesi.

Ciò si traduce, ovviamente, in mieli dalle elevate qualità chimiche e organolettiche che, unitamente alle rare tipologie ottenute nell'area protetta, ne fanno tra i prodotti apistici maggiormente ricercati.

Tuttavia, come altre attività agro-zootecniche, anche l'apicoltura attraversa un periodo di crisi, soprattutto per i produttori di **miele** di qualità. Le frequenti adulterazioni, l'importazione di mieli da ogni angolo del mondo, l'attenzione crescente all'economicità del prodotto sono tutti fattori che impongono l'adozione di garanzie riguardo all'origine e alla qualità del miele. I mieli del Parco hanno evidenziato interessanti concentrazioni di sostanze polifenoliche, in particolare flavonoidi, che sono considerati composti "bioattivi". Quindi, con le loro funzioni antiossidanti e di contrasto dei radicali liberi, vengono definiti a pieno titolo "nutraceutici", ossia sostanze nutritive ma con effetti benefici sulla salute. Attraverso analisi specialistiche è possibile distinguere in maniera inequivocabile i mieli in relazione alla loro origine botanica, all'interno della stessa tipologia, come pure individuare la distinzione dei campioni di miele in relazione alla loro origine geografica. La caratterizzazione botanica e geografica dei mieli rappresenta un valido strumento per la conoscenza di questo mondo affascinante e strettamente dipendente dalla qualità ambientale dei territori d'origine.

In questa direzione si è mosso lo studio dei mieli e dei pollini prodotti nel territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, con il coinvolgimento tecnico del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura - Unità di Ricerca in Apicoltura di Bologna. Il progetto rappresenta il contributo dell'Ente Parco a

una migliore comprensione del collegamento implicito tra la qualità del miele e la biodiversità vegetale dell'area protetta; ciò facilita il sostegno e la valorizzazione del lavoro di tutti gli apicoltori del Parco, al fine di incrementare il consumo e la "cultura" del miele. Tra i mieli più diffusi e apprezzati nel Parco: il miele di tarassaco, quello di acacia, di castagno e di santoreggia.

Il progetto "Pecunia"

Si tratta di un progetto che mira alla valorizzazione delle lane prodotte nell'area protetta, nato dalla convinzione che i prezzi della lana spuntati dagli allevatori fossero inferiori rispetto al potenziale valore del prodotto e che tale situazione potesse essere invertita solamente col miglioramento qualitativo della materia prima. Il progetto, iniziato nel 2010, ha fornito ottimi risultati grazie ad azioni coordinate che hanno riguardato principalmente la formazione degli operatori verso migliori metodologie di tosa, selezione, lavorazione e immissione sul mercato della migliore lana prodotta. A livello di remunerazione, gli allevatori coinvolti in questa prima fase del progetto si sono visti riconoscere un valore della lana consegnata mediamente doppio rispetto a quanto percepito in passato.

Nel 2011, sulla scia degli incoraggianti risultati conseguiti, l'Ente Parco ha allestito il *Centro Unico di Stoccaggio, Selezione e Cernita* a Castel del Monte (AQ), presso il Centro Pilota di San Marco del Corpo Forestale dello Stato, Ufficio Territoriale per la Biodiversità. Tale struttura costituisce il centro nevralgico di tutta la lana raccolta che qui viene stoccata, cernita e compressa prima dell'invio alle successive fasi di lavorazione. Nel Centro, infatti, avviene una prima selezione con pressatura dei velli raccolti, al fine di diminuire il volume degli stessi e di conseguenza ridurre il numero di viaggi necessari al trasporto presso il centro specializzato di selezione. Si è innescato così un processo

ambizioso, ulteriormente implementato nel 2012, che mira a creare un polo centrale, all'interno dell'area protetta, per la gestione della lana proveniente, con gradualità, anche da altri territori confinanti. Al progetto collaborano l'Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo e l'Ufficio Territoriale per la Biodiversità (UTB) dell'Aquila.

Le razze ovine interessate vedono la presenza, oltre che di *Merinizzata*, *Sopravissana* e *Gentile di Puglia*, notoriamente produttrici di lana dalle buone caratteristiche tessili, anche di altre razze dalla fibra di minore qualità, come la *Bergamasca*, la *Comisana*, la *Sarda*. Ulteriori azioni a sostegno del settore potranno riguardare l'implementazione di un sistema di rintracciabilità di filiera della lana lavorata, la formazione dei tosatori, la produzione di lotti da avviare alla filatura o ancor meglio alla realizzazione di capi di abbigliamento e di altri manufatti legati alla tradizione locale.

Il progetto “Pagliarola”

Fino agli anni Cinquanta, la razza ovina più diffusa sul Gran Sasso era la *Gentile di Puglia*, ma d'inverno, sui pascoli d'alta quota, restavano esclusivamente le *Pagliarole*, che non seguivano i pastori transumanti verso la pianura ma venivano mantenute nelle stalle, nutrite di paglia, per garantire la disponibilità di latte, carne e lana alle popolazioni stanziali per tutto l'anno: la loro pur modesta produttività era comunque compensata dai bassi costi di allevamento. La *Pagliarola* è una pecora molto rustica e frugale, che si accontenta del poco cibo reperibile sui pascoli innevati e si nutre soprattutto di paglia; ha una produzione di carne nella media, mentre quella di latte è piuttosto scarsa.

Scopo dell'Ente Parco, con un progetto partito a fine 2009, è il recupero e la valorizzazione di questa antica razza autoctona, ormai in via d'estinzione: preservare quindi la biodiversità zootecnica



dell'area protetta dando il via a un incremento naturale di pecore di razza “Pagliarola” attraverso il coinvolgimento di allevatori sensibili. Una cinquantina di pecore ascrivibili al tipo genetico “Pagliarola” sono attualmente allevate a Barisciano, in provincia dell'Aquila. I due allevamenti interessati dimostrano e testimoniano la possibilità di ritorni economici anche da razze meno produttive ma storicamente legate al territorio. I principi di base del progetto, oltre all'aspetto legato alla sopravvivenza della razza e alla difesa della biodiversità, tendono indirettamente a far emergere fattori diversi, quali il concetto di multifunzionalità del mondo rurale, ossia il suo ruolo polivalente al di là della semplice produzione di derrate, che implica il riconoscimento e l'incentivazione della gamma di prodotti e servizi offerti dagli operatori; l'impostazione plurisettoriale e integrata dell'economia rurale, al fine di diversificare le attività, creare nuove fonti di reddito e occupazione e proteggere il patrimonio rurale; la vivibilità delle aree rurali, in netto contrasto col preoccupante fenomeno di spopolamento della montagna.



Denominazione d'Origine Protetta



Prodotti Agricoli Tradizionali



Presidio Slow Food



Consorzio Canestrato Castel del Monte



Consorzio Pecorino di Farindola



Associazione Produttori della Lenticchia di Santo Stefano di Sessano



Associazione Produttori della Mortadella di Campotosto



Associazione Produttori "La Turchesa"

i Prodotti del Parco

In questa sezione, una rassegna ragionata delle eccellenze agro-alimentari del Parco. Alla descrizione sintetica del prodotto, segue l'elenco di tutti i produttori dell'area protetta dove è possibile acquistare direttamente, ordinati per Provincia (RI, AP, AQ, PE, TE) e per Comune. Di ciascun produttore vengono indicati solo denominazione e Comune, rinviando alla Rubrica finale per informazioni più dettagliate.





Canestrato di Castel del Monte



È il tradizionale pecorino di Castel del Monte, il formaggio dei pastori transumanti che, dai pascoli estivi del Gran Sasso, d'autunno migravano verso quelli invernali delle Puglie. Un formaggio prodotto con latte crudo che si caratterizza per l'estrema semplicità della lavorazione. Il Canestrato racchiude in sé i sapori straordinari e mutevoli della transumanza, una tradizione arcaica che sull'Appennino affonda le proprie radici già nell'Età del Ferro. D'estate, le greggi pascolano sull'altopiano di Campo Imperatore, un'immensa prateria con centinaia di specie vegetali, in particolare graminacee e leguminose, molte delle quali esclusive di questa montagna tra le più ricche in Europa quanto a diversità vegetale. Nei pascoli invernali, invece, dominano le piante mediterranee, fortemente aromatiche che conferiscono i loro profumi decisi e solari al latte e, quindi, al formaggio. La fase di caseificazione prevede l'utilizzo di caglio di agnello o di vitello. La stagionatura varia da un minimo di 2 mesi per le pezzature più piccole per arrivare a 15 mesi per le forme da 15 kg. Il formaggio si presenta con una struttura della pasta compatta di colore giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla

stagionatura, con occhiatura minuta e irregolare. Il sapore varia in funzione delle stagioni e dei pascoli di cui si nutrono gli ovini; in generale, è dolce e delicato nei formaggi freschi, più accentuato e gradevole via via che si procede nella stagionatura. Il Consorzio del Canestrato di Castel del Monte riunisce allevatori e trasformatori per tutelare e valorizzare questo ottimo formaggio, caseificato secondo precise regole nei comuni di Barisciano, Calascio, Carapelle Calvisio, Castel del Monte, Castelvecchio Calvisio, L'Aquila (per le frazioni di Filetto, Paganica, Camarda e Assergi), Ofena, San Pio delle Camere, Santo Stefano di Sessanio e Villa Santa Lucia.



DOVE ACQUISTARE:

Coop. Campo Imperatore (Calascio AQ)

Az. Zootecnica Aromatario di M. Aromatario (Castel del Monte AQ)

Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio (Castel del Monte AQ)

Domenico Cherubini (Ofena AQ)

Antonio Cherubini (Villa S. Lucia AQ)

Pecorino di Farindola



Prodotto sin dai tempi degli antichi Romani nell'area Vestina, conserva ancora un segreto unico in Italia e, forse, nel mondo: viene preparato utilizzando il caglio di maiale che gli conferisce aroma e sapori particolari. Si produce in quantità limitata in una ristretta area del versante orientale del massiccio del Gran Sasso. Il latte appena munto viene filtrato con una tela di lino e fatto cagliare con un estratto naturale di stomaco di suino allevato tradizionalmente. Proprio questa usanza ne fa un prodotto unico al mondo; la ricetta del caglio fatto in casa è diversa da famiglia a famiglia e ripropone l'antico connubio tra la pecora e il maiale, tanto caro alla civiltà contadina e gastronomica abruzzese.

La stagionatura avviene in formaggiere di legno, vecchie madie e antichi bauli: le forme vengono periodicamente girate e unte con olio extravergine di oliva e aceto per formare la caratteristica crosta protettiva che, con il tempo, diventa color zafferano, tendente al marrone. Dopo circa tre mesi, il formaggio è già ottimo, intensamente profumato di erbe e di latte, con aroma deciso e persistente, di consistenza morbida. Il gusto è forte ma non urta il palato: antico, grezzo all'inizio e poi generoso e sorprendente.

La zona di produzione, ricca di pascoli pregiati e acque incontaminate, offre un ambiente ottimale per l'allevamento ovino, che utilizza le aree marginali collinari in inverno e il pascolo montano d'estate. Il Consorzio del Pecorino di Farindola riunisce allevatori e trasformatori per tutelare e valorizzare questo grande formaggio, prodotto nel rispetto di un preciso disciplinare che stabilisce anche l'areale di produzione comprendente i comuni di Farindola, Montebello di Bertona, Villa Celiera, Carpineto della Nora, Civitella Casanova, Penne, Arsita, Bisenti, Castelli.



DOVE ACQUISTARE:

Silvano Costantini (Farindola PE)

Mirko Marcella (Farindola PE)

Az. Agricola Martinelli di Pietropaolo Martinelli (Farindola PE)

Antonietta Marzola (Farindola PE)

Carlo Vervenna (Farindola PE)

Elio Colangeli (Montebello di Bertona PE)

Ivana Di Marcantonio (Arsita TE)

Assunta Di Michele (Arsita TE)

Soc. Cooperativa Masserie del Parco (Arsita TE)

Domenico Leonetti (Castelli TE)

Altri pecorini (Abruzzese, della Laga, di Pizzoli, di Campotosto, Teramano, Amatriciano)



Il pecorino, insieme alla ricotta, ha rappresentato per secoli, la base alimentare dei pastori che si spostavano con le greggi tra Puglia, Abruzzo e Lazio, seguendo il ciclo delle stagioni, alla ricerca di pascoli che conferivano aromi e fragranze del tutto unici ai prodotti della pastorizia. L'impiego dei pascoli montani e dei foraggi da essi ricavati, unitamente alla tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata nei secoli, fanno sì che l'attuale pecorino conservi ancora le antiche caratteristiche di prodotto della transumanza, reperibile su tutto il territorio del Parco.

Prodotto tradizionale in Abruzzo e nel Lazio, presenta tecniche di lavorazione leggermente differenti a seconda dei luoghi di produzione ed è generalmente caratterizzato da una pasta dura o semidura, asciutta e con lieve occhiatura. Il pecorino si ricava dal latte intero di pecora con l'aggiunta di caglio di origine animale e sale; la salatura può avvenire in salamoia o a secco, cosparcendo sale sullo scalzo e sulla faccia superiore del formaggio, provvedendo dopo circa 12 ore a salarne l'altra, ribaltando la forma nella fuscilla. Le forme, che per favorirne la stagionatura e la conservazione vengono periodicamente unte con olio

extravergine d'oliva, hanno un peso variabile da poco più di un chilo fino a 5-10 kg. Viene consumato fresco o stagionato, variando le proprie caratteristiche aromatiche che passano da delicate a più intense e piccanti. Il pecorino si trova in commercio lungo tutto l'arco dell'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Coop. Grisciano Mario De Santis (Accumoli RI)
Agriturismo Amatrice (Amatrice RI)
Mario e Valentina De Angelis (Amatrice RI)
Antonio Di Marco (Amatrice RI)
Il Poggio delle Capre (Amatrice RI)
Paola Panone (Barisciano AQ)
Coop. Campo Imperatore (Calascio AQ)
Ercole Di Girolami (Campotosto AQ)
Berardino Leli (Campotosto AQ)
Berardino Leli (Campotosto AQ)
La Mascionara (Campotosto AQ)
Claudio Petronio (Castel del Monte AQ)
Matteo Griguoli (L'Aquila AQ)
Antonio Crudele (Montereale AQ)
Fabio Laurenzi (Montereale AQ)
Ada Di Stefano (Pizzoli AQ)
Az. Agricola F.lli Marronaro Lino e Rodolfo (Pizzoli AQ)
Az. Agricola Alberto Marzola (Farindola PE)
Soc. Cooperativa Masserie del Parco (Arsita TE)
Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio (Campoli TE)
Casearia del Colle di Cristian Romualdi (Cortino TE)
Salumeria del Parco di Micacchioni Franco (Montorio al Vomano TE)
Az. Agricola dei Prati di Francesco Bilanzola (Pietracamela TE)
F.D.F Saporì del Gran Sasso (Pietracamela TE)

Giuncata



Già conosciuta nel Medioevo, la giuncata è uno dei formaggi più antichi che si è tramandato fino ai giorni nostri. Era usanza dei pastori consumare la giuncata ancora calda come prima colazione, fresca e gustosa. Prodotto tradizionale della regione Abruzzo, la giuncata è un formaggio fresco di colore bianco candido, consistenza cremosa, sapore e odore aciduli tipici della cagliata fresca. Viene realizzato principalmente con latte di pecora ma anche con latte vaccino o di capra. La giuncata deve il proprio nome al piccolo canestro in giunco nel quale la cagliata veniva deposta per far spurgare il siero in eccesso. È un formaggio da consumare fresco, preferibilmente a poche ore dalla sua produzione, e comunque entro pochi giorni, dal momento che il suo alto contenuto in acqua non ne consente una lunga conservazione. La giuncata si trova in commercio tutto l'anno, anche se la sua produzione, oggi, è minima e limitata solamente ad alcune aziende casearie.

DOVE ACQUISTARE:

Casearia del Colle di Cristian Romualdi (Cortino TE)

Ricotta



PAT

Unitamente al pecorino, la ricotta, sia ovina che vaccina, ha rappresentato per secoli la base alimentare dei pastori. Specialmente per la ricotta ovina stagionata, è forte il legame con le necessità e le esigenze dei pastori transumanti di ricorrere all'essiccazione naturale dei prodotti per agevolarne il trasporto e la conservazione. La ricotta stagionata è un prodotto tradizionale delle regioni Abruzzo e Lazio mentre, quella fresca, lo è tradizionalmente anche per la regione Marche. La ricotta è ottenuta dalla lavorazione del siero che residua dalla caseificazione del latte intero ovino, che viene riscaldato fino a una temperatura di circa 78-85° C, a seconda della compattezza che si vuole ottenere. L'alta temperatura facilita l'aggregazione delle sieroproteine che nel risalire in superficie portano a galla anche la frazione grassa residuale del siero, per formare la ricotta che può quindi essere raccolta nelle fucelle con la schiumarola e posta sui tavoli spersori. Abbassata la temperatura, la ricotta è pronta per la stagionatura. A fine maturazione, si ottiene un prodotto che conserva la fragranza e la morbidezza del prodotto fresco, dal sapore tipico del latte da cui deriva, cui contribuiscono anche le essenze

presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione. La produzione della ricotta, che si trova in commercio tutto l'anno, interessa l'intero territorio del Parco.



DOVE ACQUISTARE:

Coop. Rinascita 78 (Accumoli RI)
Mario e Valentina De Angelis (Amatrice RI)
Az. Agricola Nibi Francesco (Amatrice RI)
Coop. Campo Imperatore (Calascio AQ)
Berardino Leli (Campotosto AQ)
Berardino Leli (Campotosto AQ)
Az. Zootecnica Aromatario di M. Aromatario (Castel del Monte AQ)
Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio (Castel del Monte AQ)
Antonio Crudele (Monte Reale AQ)
Fabio Laurenzi (Monte Reale AQ)
Domenico Cherubini (Ofena AQ)
Ada Di Stefano (Pizzoli AQ)
Az. Agricola F.lli Marronaro Lino e Rodolfo (Pizzoli AQ)
Antonio Cherubini (Villa Santa Lucia AQ)
Mirko Marcella (Farindola PE)
Az. Agricola Martinelli di Pietropaolo Martinelli (Farindola PE)
Carlo Vervenna (Farindola PE)
Elio Colangeli (Montebello di Bertona PE)
Ivana Di Marcantonio (Arsita TE)
Soc. Cooperativa Masserie del Parco (Arsita TE)
Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio (Campli AQ)
Casearia del Colle di Cristian Romualdi (Cortino TE)
Az. Agricola dei Prati di Francesco Bilanzola (Pietracamela TE)

Caciotta dei Monti della Laga



PAT

Documenti storici e testimonianze orali comprovano l'antica presenza di questo formaggio, prodotto principalmente nell'area dei Monti della Laga, versante teramano e versante reatino. La caciotta dei Monti della Laga, prodotto tradizionale della regione Abruzzo, è un formaggio ovino anche misto a capra (fino al 30%) caseificato con caglio in pasta d'agnello; ha forma cilindrica a scalzo, con un peso medio che va dai 2 a 3 kg, pasta molle dal colore giallo paglierino, stagionatura di circa 1 mese, sapore dolce o leggermente salato. Considerando i ridotti tempi di stagionatura mantiene intatti i sapori e i profumi del latte di provenienza, in particolare di quello di capra.

Si trova in commercio durante tutto l'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Coop. Rinascita 78 (Accumoli RI)

Caciotta ovi-vaccina del Lazio



PAT

È il risultato di secoli di pastorizia anche in zone marginali ma tradizionalmente vocate all'allevamento non solo ovino ma anche vaccino. Al pari di altre tipologie di formaggio, costituiva uno degli alimenti energetici e facilmente conservabili, a disposizione dei pastori durante la fase di pascolo in montagna. La sua produzione interessa i comuni di Accumoli e di Amatrice all'interno del Parco. Prodotto tradizionale della regione Lazio, è caseificato a partire da latte misto ovi-vaccino con prevalenza dell'uno o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione. Le forme hanno una pezzatura media di circa 1,5 kg e la pasta dal colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle proporzioni della miscela di latte utilizzato.

Si trova in commercio tutto l'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Mario e Valentina De Angelis (Amatrice RI)

Caprino abruzzese



PAT

La vocazione pastorale delle aree interne e marginali del Parco ha consentito di tramandare metodiche antiche di caseificazione. Anche per i formaggi caprini, la storia ci consegna un prodotto che ha conservato nel tempo le proprie caratteristiche organolettiche. Il caprino abruzzese, prodotto tradizionale per la regione Abruzzo, è un formaggio ottenuto dalla coagulazione del caglio di latte caprino, a volte unito con quello ovino. La tecnica produttiva è molto simile a quella utilizzata per la produzione dei pecorini. Si consuma fresco dopo un breve periodo di maturazione, oppure stagionato. Spesso, in questo secondo caso, viene conservato sotto crusca per evitare un'eccessiva perdita di umidità. La pasta nel caprino fresco è bianca e morbida mentre in quello stagionato è più compatta e leggermente gessosa. Il sapore è ricco e intenso. Il prodotto è presente in tutte le aree del Parco e durante tutto l'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Il Poggio delle Capre (Amatrice RI)

Paola Panone (Barisciano AQ)

Az. Zootecnica Aromatario di Mariano (Castel del Monte AQ)

Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini (Monte Reale AQ)

Lana filata



Pur non essendo un prodotto agroalimentare, la lana filata è degna di comparire nel presente volume data l'importanza avuta in passato nell'economia della zona oltre che per la graduale riscoperta di questa fibra naturale da parte del consumatore finale sempre più attento all'utilizzo di materie prime del territorio. I velli di maggiore pregio, generalmente provenienti dalla tosa di pecore di razza *Gentile di Puglia*, *Sopravissana* e *Merinizzata italiana* allevate nell'area protetta, vengono selezionati, cerniti, lavati e lavorati fino alla produzione di filato dalle caratteristiche uniche per grado di finezza e morbidezza. Indossare con orgoglio un capo realizzato con la lana locale significa premiare e gratificare chi, con sacrificio, sforzo e dedizione, mantiene viva l'attività zootecnica ovina nelle aree più impervie e marginali della montagna.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio (Castel del Monte AQ)



Mortadella di Campotosto



Un concentrato di tradizione e delizia, artigianato e fantasia che prende vita nell'Appennino centrale, sulle sponde del lago di Campotosto, a 1300 metri di altitudine, tra il Gran Sasso e i Monti della Laga. La Mortadella di Campotosto nasce in base a criteri dettati dalla stagione climatica e l'essiccazione è affidata al vento di tramontana e all'altitudine. È consuetudine che le prime mortadelle vengano assaggiate dalla gente di Campotosto durante la tradizionale colazione della domenica di Pasqua, quando le famiglie si riuniscono anche per festeggiare la fine della lunga stagione invernale. Si produce con carni suine di parti diverse, macinate a grana fine, che circondano un cuore di lardo perfettamente bianco. Nella parte inferiore della legatura a doppia briglia è inserito un tralcetto che tende lo spago durante la stagionatura. Legate a coppie, le Mortadelle sono poste a cavallo di una pertica esposte al fumo di camini o bracieri alimentati con legna di quercia o di faggio. Dopo 15 giorni vengono trasferite in locali aperti ai rigori del freddo e al vento di tramontana, indispensabile per assicurare un ottimale essiccamento. Dopo circa tre mesi dalla macinatura, il prodotto è pronto per

il consumo. Al taglio, la Mortadella è di colore rosso scuro con lardello bianco centrale. In bocca è cuoiosa e soda, con lardello croccante e dolce. L'Associazione produttori della Mortadella di Campotosto riunisce i norcini per tutelare e valorizzare il prodotto realizzato secondo precise regole esclusivamente nell'omonimo comune.



DOVE ACQUISTARE:

Berardi Salumi (Campotosto AQ)

Nonna Ina di Goffredo Pandolfi (Campotosto AQ)

Ventricina



Deve il suo nome al fatto che un tempo i contadini usavano insaccare nello stomaco del maiale grossi tocchi di suino. Più che un salume, costituiva una sorta di riserva di carne pregiata. Si narra che la *Ventricina di Crognaleto*, o *della Laga*, insaccata nello stomaco di maiale, a volte farcita anche di salsicce, fosse molto apprezzata dal Re di Napoli nel XVIII secolo. Prodotto tradizionale della regione Abruzzo, si prepara a partire da un impasto di carne e grasso di suino macinata finemente, con l'aggiunta di sale, aglio, pepe bianco e nero macinati, peperoncino dolce e piccante, pasta di peperoni, semi di finocchio, rosmarino e buccia d'arancia e altre speziature a base di essenze del territorio abruzzese. Viene generalmente conservata insaccata e appesa in involucri tipo vescica o stomaco di maiale ma è commercializzata anche in barattoli di vetro. Il peso, a seconda del tipo di confezionamento, varia dai 100 g a 1 kg. Tradizionalmente, l'asciugatura si realizza in locali riscaldati dal fuoco di un camino, di solito la cucina, per circa una settimana. Presenta un colore tendenzialmente rosa chiaro con diversa intensità a seconda della speziatura utilizzata. La zona di produzione della ventricina

è compresa tra le fasce montana, pedemontana e collinare del comprensorio dei Monti della Laga e del Gran Sasso. Si produce principalmente in autunno ed è pronta all'inizio dell'inverno, per trovarla in commercio durante tutto l'anno.



DOVE ACQUISTARE:

Berardi Salumi (Campotosto AQ)

Az. Agricola Alessandro Pelini (Castel del Monte AQ)

Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio (Campoli TE)

Arrosticini di pecora



In passato, l'impiego della pecora per l'alimentazione quotidiana dei pastori e dei ceti meno abbienti era legato alla cultura della pastorizia transumante. Da ciò deriva la presenza, in tutta l'area del Parco, di antiche ricette e piatti tramandati da generazioni a base di carne di pecora e di agnello. Tra questi, gli arrosticini di pecora rappresentano quasi il simbolo di una terra che riesce a donare, anche in condizioni aspre e marginali, un prodotto di rara squisitezza. Gli arrosticini di pecora sono un prodotto tradizionale della regione Abruzzo, preparati con carne di ovino adulto tagliata a cubetti e infilata in spiedini di legno con un peso finale di circa 20-30 grammi ciascuno. La frazione grassa della carne ne caratterizza il sapore e la tenerezza. Cotti alla brace e serviti caldi, non necessitano di altro condimento se non di un pizzico di sale.

DOVE ACQUISTARE:

Annarita Giuliani (Castel del Monte AQ)

Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio (Campoli TE)

Carne ovina e bovina



Pascoli montani. Pastorizia. Transumanza. Da millenni questi territori hanno rappresentato, e lo rappresentano ancora, la patria dell'allevamento ovino. Le montagne della Laga e del Gran Sasso sono impreziosite da una costellazione di borghi e paesi divenuti ricchi e fiorenti con il commercio della lana dei milioni di capi che un tempo pascolavano sugli altipiani. La ricchissima biodiversità vegetale, specie quella dei pascoli più in alto, trasferisce alle carni ovine i profumi e i sentori di erbe appena tagliate e fiori di montagna. Particolarmente pregiate e ricercate sono quelle di agnello, magre e tenere, ideali per squisiti arrostiti; le mature carni di pecora, invece, ben si adattano a preparazioni più lunghe ed elaborate, che rispecchiano appieno la lentezza dei ritmi e l'animo rude ma fiero delle genti di montagna.

Anche se non con la stessa celebrità, più per ragioni numeriche che di importanza nell'economia rurale, i bovini sono l'altro elemento caratterizzante del paesaggio di questi luoghi incontaminati, dove è facile imbattersi ancora in piccole mandrie che muovono libere al pascolo in cerca di specchi d'acqua ristoratori dalla calura estiva o delle erbe più fresche e grasse. Diverse le razze

allevate ma sempre di ceppo rustico e ben adattate alla vita all'aria aperta e ai grandi spazi, come le *marchigiane* e le *romagnole* o le più nordiche *pezzate brune*. Latte, formaggi e carni tenere sono il riconoscimento per una vita trascorsa ai ritmi lenti della natura e nella pace di questi paesaggi mozzafiato.



DOVE ACQUISTARE:

- Petrelli Carni** (Acquasanta Terme AP)
- Coop. Rinascita 78** (Accumoli RI)
- Antonio Di Marco** (Amatrice RI)
- Il Poggio delle Capre** (Amatrice RI)
- Ovidio Damiani** (Barisciano AQ)
- Berardino Leli** (Campotosto AQ)
- Berardino Leli** (Campotosto AQ)
- Az. Agricola F.lli Pucci di Giovanbattista Pucci** (Capitignano AQ)
- Annarita Giuliani** (Castel del Monte AQ)
- Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio** (Castel del Monte AQ)
- Maria Loreta Cupillari** (L'Aquila AQ)
- Raoul Crisciotti** (Monte Reale AQ)
- Fabio Laurenzi** (Monte Reale AQ)
- Alfredo Patrizi** (Monte Reale AQ)
- Domenico Cherubini** (Ofena AQ)
- Berardino Mosca** (Carpineto della Nora PE)
- Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti** (Civitella Casanova PE)
- Mirko Marcella** (Farindola PE)
- Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio** (Campi TE)
- L'Arboreto di Graziana Ottaviano** (Isola del Gran Sasso TE)

Guanciale amatriciano



PAT

Questo prodotto ha un legame molto forte con il territorio di produzione, a cavallo tra Abruzzo e Lazio, dal momento che è stato parte fondamentale dell'alimentazione dei pastori dei Monti della Laga, che potevano contare su un alimento di facile conservazione e dall'elevato apporto energetico. Il suo antico utilizzo nei tempi come ingrediente, unitamente al pecorino amatriciano, ha dato origine a quello che può essere annoverato tra i condimenti per pasta più conosciuti al mondo: la salsa all'*amatriciana*. Il guanciale, prodotto tradizionale della regione Lazio, viene ricavato dalla guancia di suino stagionata: si presenta con la tipica forma triangolare composta di parte magra e grassa. La gola rifilata di suino pesante nazionale viene salata e speziata e posta a stagionare per circa tre mesi. Al taglio, il guanciale deve essere molto compatto, di colore bianco per la parte grassa e rosso vivo per la rimanente magra. Il sapore è intenso e persistente, ideale per preparazioni tradizionali. La pezzatura media si attesta sul chilo e mezzo. La lavorazione del prodotto tradizionale si effettua nei mesi autunnali e si trova in commercio durante tutto l'anno.



DOVE ACQUISTARE:

Coop. Rinascita 78 (Accumoli RI)

Macelleria Norcineria Amadio (Amatrice RI)

Berardi Salumi (Campotosto AQ)

Nonna Ina di Goffredo Pandolfi (Campotosto AQ)

Altri salumi



PAT

Altri eccellenti salumi vengono lavorati e prodotti nel territorio del Parco, tutti riconosciuti come tipici dalle regioni Abruzzo e Lazio. La **lonza**, salume tradizionale ricavato dal collo del suino, viene “rivestita” con budello naturale, legato tutt’intorno con uno spago di medio calibro e fatta asciugare appesa, inizialmente al fumo del camino e, successivamente, in un locale idoneo al giusto tasso di umidità per la vera e propria stagionatura. Lunga circa 30 cm, presenta una carne rosso granata e una venatura di grasso in equilibrio con la parte magra. Altro salume che compare nell’antipasto tipico di montagna è il **salame**, che nel Parco si produce in diverse tipologie: l’**abruzzese** e il **paesano** dalla forma cilindrica, l’**aquilano**, dalla forma piatta o irregolare, leggermente incurvata. Si preparano tutti con carni magre e grasse di suino macinate a grana media e impastate insieme a sale, pepe e altri aromi e spezie naturali. Dopo l’insaccatura e la successiva legatura, i salami vengono posti a stagionare per un periodo che varia dai 20 ai 180 giorni. La **mortadella di Accumoli**, prodotta in quantità limitatissime, utilizza le carni di lombo, lardo e pannicolo del torace del suino, che vengono

macinate molto finemente, speziate e conservate in un panetto di sevo e intestino crasso ricucito. Di forma cilindrica e con una pezzatura media di 2 kg, si presenta col tipico colore rosso cupo screziato bianco, dal sapore sapido e intenso. Lavorata in autunno, è pronta al consumo dopo circa 4 mesi di stagionatura, e viste le limitate produzioni, le scorte si esauriscono nei primi mesi dell’anno. Infine, ricordiamo le buonissime **salsicce di carne** e di **fegato** che nel Parco si producono in gran quantità e in ogni zona, dove è possibile reperirle lungo tutto l’anno, anche conservate **sott’olio** o **sotto strutto**.

DOVE ACQUISTARE:

Coop. Grisciano - Mario De Santis (Accumoli RI)
Coop. Rinascita 78 (Accumoli RI)
Macelleria Norcineria Amadio (Amatrice RI)
Agriturismo Amatrice (Amatrice RI)
Petrelli Carni srl (Acquasanta Terme AP)
Berardi Salumi (Campotosto AQ)
La Mascionara (Campotosto AQ)
Az. Agricola Alessandro Pelini (Castel del Monte AQ)
Mauro De Paulis (L’Aquila AQ)
Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini (Monte Reale AQ)
Az. Agricola Martinelli di Pietropaolo Martinelli (Farindola PE)
Carlo Vervenna (Farindola PE)
Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)
Assunta Di Michele (Arsita TE)
Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio (Campi TE)
Massimiliano Liberato (Cortino TE)
Salumeria del Parco di Micacchioni Franco (Montorio al Vomano TE)
F.D.F Saperi del Gran Sasso (Pietracamela TE)
Are Servizi s.c. a r.l (Valle Castellana TE)



Farro



PAT

Tra gli antichi cereali coltivati nei territori del Parco, il farro è tradizionalmente coltivato per il consumo familiare su piccoli appezzamenti, soprattutto nelle zone montane, dove si possono ancora incontrare i resti di vecchi mulini a pietra. Si tratta di una coltura a bassissimo apporto energetico per il limitato numero di interventi culturali e, proprio per tale peculiarità, può essere annoverata tra le produzioni che più facilmente possono essere ottenute con le metodologie dell'agricoltura biologica. Prodotto agricolo tradizionale delle regioni Abruzzo e Marche, coltivato quasi esclusivamente nella tipologia "media" (*Triticum dicoccum*), viene commercializzato in granella intera, perlato, spezzato, in farina o sotto forma di ottime e leggere gallette. Nella gastronomia locale rappresenta un ingrediente prezioso nella preparazione di zuppe, minestre o insalate fredde. La zona di produzione del farro comprende la fascia collinare interna pedemontana e montana delle tre regioni del Parco. La semina è generalmente autunnale con raccolta che, a seconda dell'altitudine, si effettua da metà luglio a metà agosto. Le varietà primaverili hanno un ciclo colturale più breve. Ottima nella preparazione di pasta alimentare.



Grano Solina



DOVE ACQUISTARE:

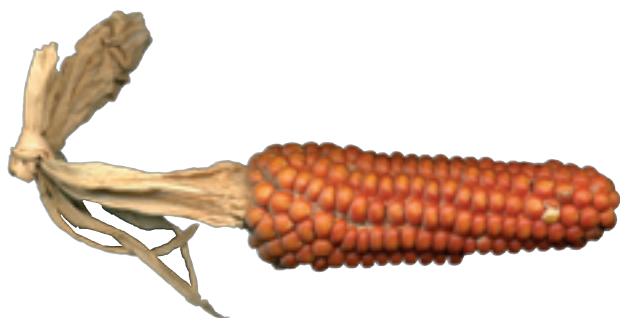
- Az. Agrituristica D'Apostolo** (Amatrice RI)
- Claudio Valentini** (Amatrice RI)
- Az. Agricola Matergia Marco Matergia** (Barisciano AQ)
- Tratturo Magno di Panone Gabriele** (Barisciano AQ)
- Agriturismo La Canestra di G. Commentucci** (Capitignano AQ)
- Luigi Buffolino** (Castelvecchio Calvisio AQ)
- Luca Sebastiani** (L'Aquila AQ)
- Az. Agricola Filosini di Rosella Anzuini** (Monte Reale AQ)
- Az. Agricola e agrituristica La casa Rosa** (Monte Reale AQ)
- Az. Agricola Le Prata di Nazzareno Sacchi** (Monte Reale AQ)
- Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini** (Monte Reale AQ)
- Rosa Ciarrocca** (S. Stefano di Sessanio AQ)
- Az. Agricola Ventidio Ciarrocca** (S. Stefano di Sessanio AQ)
- Giuseppe Palmerini** (Pescosansonesco PE)
- Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti** (Campoli TE)
- Soc. Agricola Allevamento Martin** (Rocca S. Maria TE)

La presenza della Solina nei territori del Parco si fa risalire all'epoca romana. Frumento tenero tipico delle montagne abruzzesi, viene coltivato ancora oggi nonostante le rese non elevatissime per le particolari caratteristiche di sapore e profumo che conferisce al pane, alla pasta e ai dolci. Prodotto agricolo tradizionale della regione Abruzzo, la Solina è un grano molto rustico e resistente alle temperature rigide, coltivabile anche su terreni poco fertili, particolarmente adatto alla coltivazione biologica. È caratterizzato da produzioni costanti anche se limitate, da cui si ricava una farina classificabile tra quelle direttamente panificabili, adatta alla lavorazione manuale. Attualmente viene coltivata in molte zone ad agricoltura marginale dell'area aquilana del Parco.

DOVE ACQUISTARE:

- Dante Santavicca** (Barisciano AQ)
- Società Agricola Il Fortino** (Capestrano AQ)
- Claudio Petronio** (Castel del Monte AQ)
- Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio** (Castel del Monte AQ)
- Ernesto Ciuffini** (Castelvecchio Calvisio AQ)
- Luca Sebastiani** (L'Aquila AQ)
- Giuseppe Palmerini** (Pescosansonesco PE)

Mais quarantino e altri mais



Le prime testimonianze della coltivazione del mais nei territori del Parco risalgono ai primi decenni del XVIII secolo. Pianta erbacea annuale della famiglia delle graminacee, fornisce una granello prodotta su spiga comunemente chiamata “pannocchia”, caratterizzata dalla più svariata colorazione, a seconda della varietà coltivata. Tra le antiche varietà, quella detta “quarantina”, si adatta molto bene alla siccità. Il particolare nome deriva dalla formazione della spiga dopo circa 40 giorni dalla semina; il ciclo di maturazione completa è di circa 4 mesi. Si semina da maggio con raccolta a settembre, e si trova in commercio sotto forma di polenta, in quantità non molto elevate.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agrituristica D’Apostolo (Amatrice RI)

Claudio Valentini (Amatrice RI)

Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)

Az. Agricola F.lli Pucci di Giovanbattista Pucci (Capitignano AQ)

Pina Soc. Agricola Semplice (Castelvecchio Calvisio AQ)

Walter Moro (L’Aquila AQ)

Az. Agricola Filosini di Rosella Anzuini (Monte reale AQ)

Az. Agrituristica Saporì di Campagna (Ofena AQ)

Altri cereali



La **Saragolla**, introdotta probabilmente in Abruzzo già nel 400 d.C., è una varietà di grano duro molto resistente, la cui granello fornisce semole molto pregiate, ideali per la pasta.

La coltivazione dell’**Orzo majorino** si spinge nel Parco anche a quote elevate. Apprezzato un tempo anche nella panificazione, oggi viene utilizzato per la preparazione di zuppe.

Da menzionare, tra i cereali ‘minori’, anche la **segale**, il **miglio** e il **sorgo**.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agrituristica D’Apostolo (Amatrice RI)

Claudio Valentini (Amatrice RI)

Az. Agricola Matergia Marco Matergia (Barisciano AQ)

Dante Santavicca (Barisciano AQ)

Rosa Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)

Az. Agricola Ventidio Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)

Berardino Mosca (Carpineto della Nora PE)

Daniele Marganella (Corvara PE)

L’Arboreto di Graziana Ottaviano (Isola del Gran Sasso TE)

Az. Agricola Naturalgiocare (Torricella Sicura TE)



Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio e altre lenticchie



Si coltiva nella zona montana del Gran Sasso, in una fascia territoriale che ha il suo fulcro nello stupendo borgo mediceo di Santo Stefano di Sessanio. La lenticchia di Santo Stefano, prodotto agricolo tipico della regione Abruzzo, viene coltivata nei piccoli campi pazientemente spietrati e sottratti con immani fatiche alla montagna arida e avara. Le coltivazioni, dai 1000 m di quota, si spingono in alto fino a toccare l'altitudine di quasi 1600 m; le maggiori superfici dei campi, però, si collocano nella fascia altitudinale compresa tra 1100-1400 m. Le pratiche colturali, sebbene in parte meccanizzate, sono ancora quelle di una volta; la chimica è rimasta fuori dai campi: concimi di sintesi ed erbicidi sono del tutto sconosciuti. Le lenticchie d'alta montagna non vengono attaccate dai parassiti, poiché l'altitudine elevata ne impedisce lo sviluppo. Una prova evidente della naturalità delle coltivazioni è offerta dalla presenza di uno straordinario numero di specie floristiche spontanee nei campi di lenticchia a cui conferiscono una variazione cromatica degna della tavolozza di un pittore impressionista. Tra queste specie, alcune sono rarissime come la *vaccaria*, il *gittaione* o la *falcaria* che, per la

loro rarità, risultano inserite in diverse “liste rosse” regionali. Le Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio si caratterizzano per le ridotte dimensioni dei semi e il sapore particolarmente intenso che può essere gustato pienamente se cucinato in zuppe molto semplici che ne esaltano il profumo e il gusto, specie se accompagnate da crostini di pane e da un filo di olio extravergine di oliva. Una peculiarità di questa lenticchia di montagna è che non necessita affatto di ammollo in acqua prima della cottura. Da alcuni anni, un'Associazione di Produttori tutela il seme e le tecniche di coltivazione tradizionali nell'areale di produzione dei comuni di Barisciano, Calascio, Castel del Monte, Castelvechio Calvisio e Santo Stefano di Sessanio.

DOVE ACQUISTARE:

Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio:

- Az. Agricola Matergia Marco Matergia** (Barisciano AQ)
Alessandra Gentile (Calascio AQ)
Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio (Castel del Monte AQ)
Ernesto Ciuffini (Castelvechio Calvisio AQ)
Pina Soc. Agricola Semplice (Castelvechio Calvisio AQ)
Az. Agrituristica Sapori di Campagna (Ofena AQ)
Mario Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)
Rosa Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)
Az. Agricola Ventidio Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)
Silvan Fulgenzi (S. Stefano di Sessanio AQ)
Carmine Ranieri (S. Stefano di Sessanio AQ)

Altre lenticchie:

- Claudio Valentini** (Amatrice RI)
Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)
Ovidio Damiani (Barisciano AQ)
Dante Santavicca (Barisciano AQ)
Renato Mucciante (Castel del Monte AQ)
Luigi Buffolino (Castelvechio Calvisio AQ)
Az. Agricola Filisini (Monte Reale AQ)
Coop. Agr. Agricola Collerotondo (Ofena AQ)
Agriturismo Il Borgo di Liliana Coceanig (S. Stefano di Sessanio AQ)
Az. Agricola Naturalgiocare (Torricella Sicura TE)

Fagiolo di Paganica e altri fagioli



Paganica può essere considerata la “capitale” del fagiolo, per il radicamento storico di questa coltura, l'estensione della coltivazione e l'interesse economico che tuttora suscita. Tra le varietà più diffuse, quelle “a olio” e “a pane” della piana di Paganica: entrambi rampicanti, hanno baccelli contenenti da 4 a 8 semi, di colore giallo-avana-nocciola per il fagiolo “a olio” e bianco latteo per quello “a pane”. Classica coltura irrigua, che segue i cereali e precede le ortive, la raccolta di questo antico legume avviene ancora oggi a mano. Altre varietà recuperate di questa produzione agricola tradizionale, sono il fagiolo “gialletto”, il fagiolo “poverello”, il fagiolo “nero”, il fagiolo “a scafa”, quello “tondino”, “a uovo di quaglia”, “a pisello”, il fagiolo “di Spagna” e altre ancora, coltivate in tutta l'area del Parco. La semina avviene in tarda primavera, con raccolta a fine estate e inizio autunno: si trovano in commercio allo stato secco durante tutto l'arco dell'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Fagiolo di Paganica:

- Az. Agricola Emanuele Falerni** (L'Aquila AQ)
Matteo Griguoli (L'Aquila AQ)
Walter Moro (L'Aquila AQ)

Altri fagioli:

- Az. Agricola Sonia e Stefania Santarelli (Amatrice RI)**
- Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)**
- Dante Santavicca (Barisciano AQ)**
- Az. Agricola F.lli Pucci di Giovanbattista Pucci (Capitignano AQ)**
- Luigi Buffolino (Castelvecchio Calvisio AQ)**
- Pina Soc. Agricola Semplice (Castelvecchio Calvisio AQ)**
- Maria Loreta Cupillari (L'Aquila AQ)**
- Az. Agricola Filosini di Rosella Anzuini (Monteale AQ)**
- Az. Agricola e Apituristica La Casa Rosa (Monteale AQ)**
- Az. Agricola Le Prata di Nazzareno Sacchi (Monteale AQ)**
- Az. Agricola Due Casali di Lavinia Sevi (Monteale AQ)**
- Rosa Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)**
- Az. Agricola Ventidio Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)**
- Agriturismo Il Borgo di Liliana Coceanig (S. Stefano di Sessanio AQ)**

Cece di Capitignano, Cece Pizzuto e altri ceci



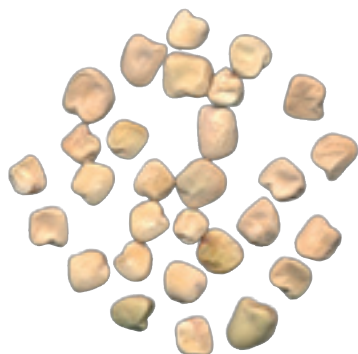
Il territorio di Capitignano è storicamente legato alla coltivazione di questo antico legume, catalogato, secondo un recente studio sul DNA di questa particolare varietà, fra quelli considerati geneticamente "rari". Il cece è un prodotto agricolo tradizionale della

regione Abruzzo e questa varietà, coltivata prevalentemente su terreni montani e pedemontani, resiste bene a prolungati periodi di siccità. La semina si effettua in aprile con raccolta ad agosto-settembre. Il seme del cece di Capitignano, coltivato anche in altri comuni aquilani, è di forma tondeggianti con una colorazione tendente al ruggine. Si trova in commercio allo stato secco durante tutto l'anno, pur se in quantità relativamente limitate. Altra interessante varietà è il Cece Pizzuto, coltivato nella zona di Castelvecchio Calvisio e Barisciano, in provincia dell'Aquila. Questa varietà differisce dalla precedente essenzialmente per la colorazione, aranciata tendente al marrone.

DOVE ACQUISTARE:

- Az. Agrituristica D'Apostolo (Amatrice RI)**
- Claudio Valentini (Amatrice RI)**
- Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)**
- Az. Agricola Matergia Marco Matergia (Barisciano AQ)**
- Dante Santavicca (Barisciano AQ)**
- Agricampeggio Cardito di Antonella Cavicchia (Capitignano AQ)**
- Agriturismo La Canestra di G. Commentucci (Capitignano AQ)**
- Ernesto Ciuffini (Castelvecchio Calvisio AQ)**
- Luca Sebastiani (L'Aquila AQ)**
- Maria Loreta Cupillari (L'Aquila AQ)**
- Az. Agricola Due Casali di Lavinia Sevi (Monteale AQ)**
- Az. Agricola e agrituristica La Casa Rosa (Monteale AQ)**
- Rosa Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)**
- Agriturismo Il Borgo di Liliana Coceanig (S. Stefano di Sessanio AQ)**
- Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)**
- Az. Agricola Rosanna di Paolo (Cortino TE)**
- Az. Agricola Antonietta Nespeca (Valle Castellana TE)**

Cicerchia



PAT

Legume un tempo presente in ogni orto familiare, è stata nel tempo soppiantata da altre colture, anche se ultimamente viene riscoperta e utilizzata in molte preparazioni culinarie. L'estrema rusticità consente a questa pianta di dare buone produzioni anche in ambienti molto magri e avversi. I suoi semi sono schiacciati, angolosi, di colore grigio-bianco o bruno, di 4-6 mm di diametro; ricca di proteine, di fibra e di potassio, la cicerchia viene sempre più apprezzata in cucina per accompagnare salsicce, zampetti o cotiche di maiale oltre che in zuppe e minestroni. I territori maggiormente interessati alla produzione di questa leguminosa sono gli altopiani e le vallate interne dell'Aquilano. Si semina in primavera e si raccoglie in agosto dopo essiccazione naturale in campo; si trova in commercio durante tutto l'anno.

DOVE ACQUISTARE:

- Az. Agriturstica D'Apostolo** (Amatrice RI)
- Ernesto Ciuffini** (Castelvecchio Calvisio AQ)
- Pina Soc. Agricola Semplice** (Castelvecchio Calvisio AQ)
- Az. Agricola e agriturstica La Casa Rosa** (Monteale AQ)
- Az. Agriturstica Saponi di Campagna** (Ofena AQ)
- Az. Agricola Rosanna di Paolo** (Cortino TE)

Zafferano



Secondo la leggenda, la coltivazione di questa preziosa spezia proveniente dall'Asia è giunta in Italia per mano di un monaco domenicano di Navelli. Nel XIII secolo la città de L'Aquila era appena stata fondata e subito divenne famosa per le superiori qualità dello zafferano prodotto. Dall'Altopiano di Navelli, la coltivazione si estese a tutta la provincia aquilana, realizzando un florido commercio di questa straordinaria spezia, anticamente utilizzata anche come efficace medicamento. Il fiore, dai cui stimmi si ricava lo zafferano, si coltiva oggi a un'altitudine tra i 400 e i 1100 metri. La raccolta è esclusivamente manuale e avviene nelle prime ore del mattino, quando il fiore è ancora chiuso, a partire dalla seconda metà di ottobre fino ai primi dieci giorni di novembre. I fiori recisi vengono posti in canestri di vimini e, successivamente, altre mani esperte e delicate separano gli stimmi dallo stelo. Gli stimmi vengono poi sistemati su un setaccio e posti sulla brace di legna (generalmente di mandorlo o quercia) a tostare. Tra le spezie di maggior pregio, è impiegata come ingrediente di diversi primi e secondi piatti, come pure in pasticceria o per la produzione di un noto liquore allo zafferano.

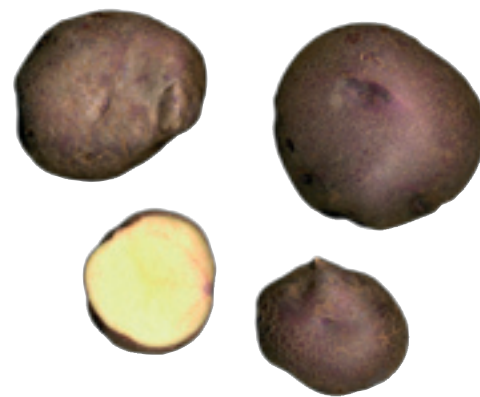
Si può trovare in commercio sia in fili, stimmi tostati integri, o in polvere, ottenuta mediante macinatura degli stimmi. L'area di produzione comprende molti comuni del versante aquilano del Gran Sasso, mentre per la produzione dello zafferano DOP, il comune del Parco coinvolto nella coltivazione è quello di Barisciano. Il prodotto è presente in vendita tutto l'anno.



DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)
Az. Agricola Matergia Marco Matergia (Barisciano AQ)
Dante Santavicca (Barisciano AQ)
Tratturo Magno di Panone Gabriele (Barisciano AQ)
Infusi dall'Eremo (L'Aquila AQ)
I Vizi del Re (L'Aquila AQ)
Walter Moro (L'Aquila AQ)
Luca Sebastiani (L'Aquila AQ)
Az. Agricola e agrituristica La Casa Rosa (Monte reale AQ)
Coop. Agr. Agricola Collerotondo (Ofena AQ)
Rosa Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)
Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)

Patata Turchesa e altre patate



Le patate vengono coltivate sulle montagne dell'Appennino centrale già dal '700. Tra le forme di patate più primitive vi è senza dubbio la cosiddetta "patata viola", "turca" o "Turchesa". Si tratta di un tubero bitorzoluto, con le gemme incavate, la buccia di colore viola. Patata diffusa in passato sulle montagne del Parco, dolce e gustosa, ottima per la sua resistenza ai parassiti, era stata sostituita da cultivar più produttive e facilmente reperibili sul mercato. La patata Turchesa era quasi del tutto scomparsa: pochissimi esemplari erano stati rinvenuti in alcuni paesi del Gran Sasso e della Laga. Così l'Ente Parco, nel 2005, ha avviato un progetto di recupero, anche al fine di ricostituire l'integrità sanitaria. Nel tempo, gli agricoltori interessati alla coltivazione sono andati aumentando e nel 2009 si è costituita l'Associazione dei produttori della Patata Turchesa del Parco. Questo tubero presenta un'epidermide estremamente sottile e delicata. Alla raccolta si presenta di un bel colore viola-bluastro con lievi riflessi metallici. La pigmentazione interessa anche lo strato immediatamente inferiore alla buccia con penetrazione del pigmento stesso nello strato amidaceo. Le analisi chimico nutrizionali

hanno evidenziato una bassa concentrazione di grassi e sodio e un elevato contenuto di antiossidanti e selenio rispetto alla media delle altre tipologie di patate.

DOVE ACQUISTARE:

Patata Turchesa:

Eugenio Casini (Amatrice RI)
Claudio Valentini (Amatrice RI)
Massimiliano Rosati (Amatrice RI)
Ovidio Damiani (Barisciano AQ)
Az. Agricola Matergia Marco Matergia (Barisciano AQ)
Dante Santavicca (Barisciano AQ)
Osteria del Pescatore (Campotosto AQ)
Agriturismo La Canestra di G. Commentucci (Capitignano AQ)
A.C.F. Soc. Cooperativa (L'Aquila AQ)
Az. Agricola Emanuele Falerni (L'Aquila AQ)
Matteo Griguoli (L'Aquila AQ)
I Vizi del Re (L'Aquila AQ)
Az. Agricola Filosini di Anzuini Rosella (Montealeone AQ)
Az. Agricola Le Prata di Nazzareno Sacchi (Montealeone AQ)
Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti (Campi TE)
Az. Agricola Sewera Ewa Barbara (Valle Castellana TE)

Altre patate:

Coop. Rinascita 78 (Accumoli RI)
Az. Agricola Sonia e Stefania Santarelli (Amatrice RI)
Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)
Az. Agricola F.lli Pucci di Giovanbattista Pucci (Capitignano AQ)
Luigi Buffolino (Castelvecchio Calvisio AQ)
Maria Loreta Cupillari (L'Aquila AQ)
Antonio Crudele (Montealeone AQ)
Az. Agricola Due Casali di Lavinia Sevi (Montealeone AQ)
Az. Agricola e agrituristica La Casa Rosa (Montealeone AQ)
Agriturismo il Borgo di Liliana Coceanig (S. Stefano di Sessanio AQ)
Az. Agricola Alberto Marzola (Farindola PE)
Az. Agricola Rosanna di Paolo (Cortina TE)
Az. Agricola Antonietta Nespeca (Valle Castellana TE)
Massimo Pierascenzi (Valle Castellana TE)
Az. Agricola Pollice Verde (Valle Castellana TE)

Funghi e Tartufi



La montagna abruzzese, specie quella del comprensorio della Laga costituisce un habitat ideale per la crescita di una moltitudine di specie fungine eduli. Moltissime sono le specie presenti sui pascoli o nel sottobosco che, dalla primavera fino a ottobre inoltrato, inondano l'aria del loro profumo: *prataioli*, *cantarelli*, *pleuroti*, *russole*. Ma il 'principe' di tutti i funghi resta sempre lui: il *Porcino* o *Boletus edulis*. Consumato fresco o essiccato all'aria di montagna esalta piatti e specialità culinarie. E poi i tartufi, prodotto di cui l'Abruzzo inaspettatamente vanta un primato sconosciuto ai più, essendo la regione italiana con la maggior produzione. Accanto al frequente *scorzzone* o tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vit) si rinvencono pressoché tutte le specie, fino al *nero pregiato* (*Tuber melanosporum* Vit), e in qualche zona, addirittura, anche il *tartufo bianco* (*T. magnatum* Pico).

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Gabriele Damiani (Barisciano AQ)
I Vizi del Re (L'Aquila AQ)
Az. Agricola e agrituristica La Casa Rosa (Montealeone AQ)
Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)
Tassoni Tartufi (Campi TE)



Marrone della Laga



PAT

Il castagno è un albero preziosissimo, per molti secoli è stato la risorsa principale per le popolazioni montane di alcune zone del Parco, che hanno tratto il sostentamento dai frutti, stipati per l'inverno e commercializzati con i paesi del fondovalle. Le castagne si conservavano nei loro ricci all'interno delle "ricciare", profonde buche scavate nel terreno, oppure essiccate su appositi graticci tuttora presenti in alcune vecchie cucine di molte case sui Monti della Laga. Qui si localizzano castagneti monumentali per l'età veneranda degli alberi e per il loro portamento contorto, con tronchi spesso cavi e carciati che danno rifugio a molte specie di animali. Nei pressi di Morrice, nel territorio di Valle Castellana, vegeta uno degli alberi più grandi in Italia: il "castagno di Nardò" la cui circonferenza del tronco misura ben 14 m. Altri colossi vegetali si possono ammirare nei castagneti di Umuto, presso Acquasanta Terme, oppure sopra Arquata del Tronto e finanche lungo il Vomano nel castagneto di Senarica. *Cultivar* prettamente locali, come la "nzita" e il "pallante", danno frutti ben caratterizzati per forma e sapore, che hanno suggerito ricette rustiche e ingegnose nei luoghi di raccolta.

Ma particolarmente prelibato è il *Marrone della Laga*, che si raccoglie da alberi secolari selezionati: grosso e dolce, si sbuccia con facilità e si presta a essere utilizzato in tutta una serie di lavorazioni. La produzione maggiore di castagne nel Parco si concentra sui Monti della Laga, in particolare nei territori di Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Valle Castellana e Rocca Santa Maria. Castagneti da frutto si localizzano anche nei territori di Amatrice, Accumoli, Crognaleto e perfino ai piedi del Gran Sasso dove affiorano le rocce di arenaria, come nel caso di Intermesoli o di Isola del Gran Sasso.



DOVE ACQUISTARE:

Claudio Valentini (Amatrice RI)
Az. Agricola F.Ili Paci (Arquata del Tronto AP)
Eleonora Paoli (Arquata del Tronto AP)
L'Appennina - Az. Apistica di Sara Simoni (Arquata del Tronto AP)
Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini (Monte reale AQ)
Are Servizi s.c.a r.l (Valle Castellana TE)
Az. Agricola Antonietta Nespeca (Valle Castellana TE)
Az. Agricola Pollice Verde (Valle Castellana TE)
Az. Agricola Sewera Ewa Barbara (Valle Castellana TE)

Mela Roscetta



Piccola e rossa, succosa e profumata: tante sono le mele così, ma questa ha una sua peculiarità. Il fondo rosso della buccia è ulteriormente macchiettato di un rosso più intenso e così anche la polpa, compatta e croccante, col tempo tende a pigmentarsi di rosso. Così è bellissima, oltre che buona quando la si assapora, anche alcuni mesi dopo la raccolta. Si produce nell'Alta Valle dell'Aterno, tra Montereale e Capitignano, ma non si trova nei consueti canali commerciali. Sono pochi gli alberi conservati di questa antica varietà: alcuni esemplari sono stati individuati e censiti e gli operatori del Parco si augurano che altri ne vengano individuati perché si possano salvare e propagare. La mela roscetta è stata segnalata dal maggior quotidiano economico americano, *The Wall Street Journal*, quale eccellenza italiana, a dimostrazione del rilievo che prodotti tipici e varietà culturali di qualità possono avere come segno concreto del recupero e della riscoperta di un territorio ricco di storia e tradizioni.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Nibi Francesco (Amatrice RI)
Agricampeggio Cardito di Antonella Cavicchia (Capitignano AQ)



Montepulciano d'Abruzzo



Le prime testimonianze della presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo risalgono al 1700; considerato uno dei grandi vitigni autoctoni a bacca rossa d'Italia, costituisce la base del *Montepulciano d'Abruzzo* DOC e DOCG, un vino che in questi ultimi anni ha riscosso successi internazionali di mercato e di critica, sempre più presente e apprezzato su riviste, guide e nei principali concorsi enologici. Il vino, nella tipologia «rosso», presenta le seguenti caratteristiche: colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento; profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico. Il disciplinare di produzione del Montepulciano delinea i confini geografici dell'area di produzione, che in area Parco coinvolge diversi comuni delle province de L'Aquila, Pescara e Teramo.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Cataldi Madonna Luigi (Ofena AQ)
Coop. Agr. Agricola Collerotondo (Ofena AQ)
Gentile Vini (Ofena AQ)
Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti (Campoli TE)

Altri vini

(Trebiano, Pecorino, Passerina, Cococciola, Moscatello di Castiglione a Casauria)



Altri interessanti vitigni autoctoni popolano i coltivi dei rilievi del Parco, a cominciare dal *Trebiano d'Abruzzo*, successivamente supportato dalla fruttuosa riscoperta di altre importanti varietà locali a bacca bianca: *Pecorino*, *Passerina*, *Cococciola*, *Moscatello*. Il *Pecorino* è un vitigno della montagna marchigiana diffusi dalla Valle del Tronto in Abruzzo. La *Passerina* è altrettanto diffusa nell'Ascolano e Teramano dove viene utilizzata di frequente in assemblaggio con altri vitigni. Ancora il *Montonico*, il *Bombino bianco*, la *Cococciola*, tutti vitigni a bacca bianca che stanno nuovamente trovando degna collocazione nel panorama vitivinicolo regionale. In ultimo, segnaliamo la presenza di un altro vitigno autoctono, il *Moscatello di Castiglione a Casauria*, ideale per l'appassimento e la produzione di vini dolci e liquorosi.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Cataldi Madonna Luigi (Ofena AQ)

Coop. Agr. Agricola Colleterondo (Ofena AQ)

Gentile Vini (Ofena AQ)

Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti (Campli TE)

Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti (Civitella Casanova PE)

Ratafià



Molti dei liquori tipici reperibili in area Parco sono ancora oggi prodotti in modo tradizionale, anche in ambiente domestico. La Ratafià è un liquore tradizionale abruzzese dal gusto dolce e piacevole, con una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione ma quasi mai superiore ai 22°. Il colore è rosso, più o meno intenso, mentre i profumi sono quelli caratteristici delle amarene e dei frutti di bosco. Consumata giovane per apprezzarne la maggiore freschezza degli aromi, la Ratafià è tradizionalmente preparata ponendo amarene mature e zucchero dentro recipienti di vetro esposti al sole per circa 30 giorni, al fine di favorire la fermentazione. Al prodotto così ottenuto, si aggiunge poi il vino rosso di *Montepulciano d'Abruzzo*, lasciando macerare e agitando periodicamente il tutto per almeno altri 30 giorni, ma si può arrivare anche a 5-6 mesi. Il prodotto è poi filtrato e imbottigliato. In alcuni casi, dopo la filtrazione si aggiunge dell'alcool per aumentarne la gradazione. Come riferisce Alessio de Berardinis nel suo *Ricordi sulla maniera di manifatturare vini e liquori* (Teramo 1868) "... il nome gli fu dato da quell'uso che anticamente avevano gli ambasciatori

delle potenze belligeranti, quando trattavano della pace a una lie-ta mensa, di bere questo liquore e di pronunciare quelle sempli-ci parole latine *Pax rata fiat!*”. A parte queste pittoresche ipote-si, il liquore era usato in passato per sancire accordi commer-ciali o stipule di atti notarili e legali al termine delle trattative. Oggi si trova in commercio durante tutto l’anno e in tutte le aree abruzzesi del Parco.



DOVE ACQUISTARE:

Paola Panone (Barisciano AQ)

Infusi dall'Eremo (L'Aquila AQ)

Agriturismo Laperegina (Corvara PE)

Vincenzo Cordoni (Campi TE)

Fattoria Rivivere di Mauro Di Berardino (Montorio al Vomano TE)

Vino cotto



Un discorso a parte merita il vino cotto, prodotto tipico del ter-ritorio abruzzese. Consumato normalmente come vino da des-ert, è un vino di antica tradizione e di particolare pregio; pre-senta una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione e il periodo d’invecchiamento. Si ottiene dal mosto appena pigiato, di uve prevalentemente rosse, messo a bollire lentamente in grosse caldaie. Il mosto così concentrato viene mescolato a mosto fresco e posto in botti per la fermentazione e successivamente per l’invecchiamento, che può durare anche 30/40 anni. Può essere secco o dolce per la presenza di resi-duo zuccherino, ma mantiene un retrogusto sapido. Sono carat-teristici il colore, che varia dal rosso ambrato al rosso granato, e l’odore intenso. Lo scrittore inglese Edward Lear, nel suo li-bro *Illustrated Excursions in Italy (1843-1844)*, così scrive rife-rendosi al vino cotto apprezzato in Abruzzo: “...qui ho assaggia-to alcuni vini, stagionati per molti anni, che erano di poco infe-riori al buon Marsala...”

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti (Campi TE)



Olio Extravergine di Oliva "Carpinetana" e altri olii Extravergine di Oliva



La coltivazione dell'olivo affonda nel passato le proprie origini, probabilmente all'età della colonizzazione greca. Nelle nostre zone, questa coltura, alla quale si collega direttamente la produzione di olio, è certamente una delle più tradizionali. La qualità dell'olio è espressione diretta delle caratteristiche uniche del territorio in cui viene prodotto e della sapienza degli olivicoltori che curano le proprie piante secondo antiche tradizioni. L'area protetta vanta nel proprio interno due importanti olii extravergine DOP, originari delle zone olivicole per eccellenza: l'*Aprutino-Pescarese* e il *Colline Teramane-Pretuziano*. La ricchezza e la diversità di *cultivar* unitamente alle diverse condizioni climatiche e pedologiche portano alla produzione di olii extravergine diversi tra loro: olii dal profumo leggero e delicato nelle zone collinari, olii dal gusto intenso-fruttato e leggermente piccante-amaro nelle zone interne. L'extravergine del versante *Vestino-Pescarese* del Gran Sasso si caratterizza per il suo spiccato gusto fruttato, indicato negli abbinamenti con carpacci di carne, pesci arrosto, grigliati e in umido se utilizzato a crudo; riso, minestre e zuppe se aggiunto in cottura. L'extravergine *Pretuziano delle Colline Teramane*, invece, ha un sapore medio-fruttato con media sensazione di amaro e piccante; la notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, come grigliate di carne, insalatine selvatiche, verdure bollite a crudo; legumi e primi piatti se impiegato in cottura.

Gli oliveti di *cultivar Carpinetana* sono situati nell'area pescarese del Parco a un'altitudine che varia dai 400 ai 750 m. Gli olii che se ne ottengono derivano da oliveti posti in zone altimetriche tali da evitare i più frequenti attacchi parassitari e nel rispetto delle condizioni ambientali e paesaggistiche. Probabilmente, nel tempo tale varietà di olivo si è adattata al particolare clima della zona mostrando una straordinaria resistenza agli agenti atmosferici

Olive all'ascolana



come pure la capacità di condurre comunque al termine la maturazione dei frutti. La raccolta delle olive al giusto grado di invecchiamento avviene in autunno e con molitura delle stesse entro poche ore dalla raccolta. L'olio prodotto esclusivamente con olive della varietà "Carpinetana" si presenta di un colore che varia dal giallognolo al verde ed è caratterizzato da un sapore mediamente fruttato con sentore di mandorla verde. Per le sue caratteristiche organolettiche è da inserire tra gli oli delicati e dal fruttato leggero, da preferire a crudo, ovunque si voglia esaltare un sapore. La *Carpinetana* si produce solo nel versante pescarese del Gran Sasso e si trova in commercio durante tutto l'anno anche se in quantitativi limitati.

DOVE ACQUISTARE:

Olio extravergine di oliva "Carpinetana":

Coop. Le Terre delle Grandi Abbazie (Carpineto della Nora PE)

Altri olii extravergine di oliva:

Alessandra Gentile (Calascio AQ)

Luigi Buffolino (Castelvecchio Calvisio AQ)

Pina Soc. Agricola Semplice (Castelvecchio Calvisio AQ)

Coop. Agr. Agricola Collerotondo (Ofena AQ)

Valeria Lancione (Ofena AQ)

Az. Agricola Ventidio Ciarrocca (S. Stefano di Sessanio AQ)

Az. Agricola La Fara di Morretti A. (Carpineto della Nora PE)

Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti (Civitella Casanova PE)

Daniele Marganella (Corvara PE)

Silvano Costantini (Farindola PE)

Nadia Forni (Montebello di Bertona PE)

Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)

Frantoio Oleario Leonelli Giovanni Venturino (Villa Celiera PE)

Assunta Di Michele (Arsita TE)

Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti (Campoli TE)

L'Arboreto di Graziana Ottaviano (Isola del Gran Sasso TE)

Az. Agricola La Solagna di Mauro Di Luigi (Isola del Gran Sasso TE)

Az. Agricola Naturalgiocare (Torricella Sicura TE)

Le *olive all'ascolana* sono sicuramente il piatto tradizionale più rappresentativo della gastronomia marchigiana, apprezzate e conosciute in tutto il mondo. Questa antica ricetta nasce intorno alla fine dell'800, quando i cuochi delle famiglie nobili ascolane cominciarono a farcire le olive provenienti dai poderi padronali. Poiché era un piatto costoso, che richiedeva una lunga preparazione, veniva riservato alle occasioni particolari e per ospiti importanti. La ricetta tradizionale prevede l'utilizzo di olive "ascolane tenere", generalmente conservate in una salamoia condita con semi di finocchio selvatico ed erbe aromatiche locali, farcite con un ripieno a base di tre tipi di carne differenti, manzo, suino e pollo (o tacchino), unite a formaggio Parmigiano, spezie e vari aromi. Una volta farcite, le olive vengono panate e fritte in olio extravergine di oliva. Il risultato è una vera e propria delizia, dorata al punto giusto, succosa e prelibata al palato. Dal 2005, l'oliva ascolana tenera è tutelata dal marchio DOP.

DOVE ACQUISTARE:

Petrelli Carni srl (Acquasanta Terme AP)



Pane di Solina



Le caratteristiche salienti di questo tipo di pane sono il colore tendenzialmente scuro, tipico della farina di grano Solina, il profumo e la fragranza per lungo tempo e il sapore piacevolmente amarognolo. Le pagnotte, di forma ovale o circolare, hanno un peso che varia da 1 a 3 kg, solitamente ben sviluppate in altezza. Alla farina macinata generalmente a pietra, si aggiungono pochi altri ingredienti, acqua, lievito madre, poco sale, impastando il tutto a lungo. Dopo una doppia lievitazione, la cottura avviene nel forno a legna per circa un'ora. Al taglio, questo squisito pane risulta compatto, la mollica ha un'occhiatura piccola e ben distribuita. La Solina, antica varietà di grano con basse rese ma resistente alle avversità in ambienti montani, è oggi oggetto di recupero da parte delle istituzioni locali e degli agricoltori che l'hanno conservata nei secoli.

DOVE ACQUISTARE:

Az. Agricola e Agrituristica **La Casa Rosa** (Monteale AQ)
Consorzio **I Fornai del Parco** (Monteale AQ)
Il Pane di Marana di Alvaro Soccorsi (Monteale AQ)
Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti (Civitella Casanova PE)
Forno a Legna Mancini (Campi TE)

Caggionetti



PAT

I caggionetti sono tra i più diffusi e noti dolci tipici abruzzesi, originari del Teramano. Si presentano con una forma simile ai ravioli, dorati in superficie, con una pasta friabile e un ripieno che può variare da zona a zona. Tipici del periodo natalizio, prevedono un ripieno composto da un impasto di castagne, miele, zucchero, cedro candito, cioccolato fondente grattugiato, mandorle tostate e macinate, rum, bucce di limone grattato e cannella. Molto diffuse anche altre due varianti di ripieno, che utilizzano i ceci e la marmellata di uva. Nella ricetta tradizionale, si uniscono le castagne al miele bollente, lo zucchero, il cedro, il cioccolato, le mandorle, il rum, la buccia di limone grattugiata, la cannella. Il giorno dopo si prepara la massa per la sfoglia con vino bianco, acqua e olio extravergine di oliva. La sfoglia, molto sottile, viene subito ritagliata in piccoli fazzoletti che, farciti col ripieno, vengono chiusi in forma di ravioli e fritti in abbondante olio.

DOVE ACQUISTARE:

Forno a Legna Mancini (Campi TE)

Massimiliano Liberato (Cortino TE)

Pasticceria Pasta all'uovo di Angelo Merlini (Isola del Gran Sasso TE)

Fiadoni



PAT

Di origine rinascimentale, nel tempo la ricetta del fiadone si è modificata adattandosi alle varie realtà locali, sia nella versione dolce che in quella salata. Prodotto tradizionale della regione Abruzzo, il fiadone è tipico del periodo pasquale ed è una sorta di raviolo facilmente reperibile nei forni di ogni città. Dopo la cottura assume un bel colore dorato tenue e traslucido. Al taglio si evidenzia la farcitura interna, dalla consistenza semicompatta, spugnosa e un profumo fragrante di formaggio. Si producono tutto l'anno.

DOVE ACQUISTARE:

Forno Celani (Acquasanta Terme AP)

Il Forno di Castel del Monte di Giovanni (Castel del Monte AQ)

Rosetta Germano (Castel del Monte AQ)

Az. Agricola e Agrituristica La Casa Rosa (Monte reale AQ)

Az. Agricola Filosini di Rosella Anzuini (Monte reale AQ)

Consorzio I Fornai del Parco (Monte reale AQ)

Il Pane di Marana di Alvaro Soccorsi (Monte reale AQ)

I Sapori del Borgo di Tuccella Maddalena (S. Stefano di Sessanio AQ)

Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti (Civitella Casanova PE)

Forno a Legna Mancini (Campi TE)

Massimiliano Liberato (Cortino TE)

Pasticceria Pasta all'uovo di Angelo Merlini (Isola del Gran Sasso TE)

Bocconotti



PAT

Il bocconotto abruzzese costituisce uno dei dolci più tipici e diffusi nelle tradizionali preparazioni casalinghe, con numerose varianti spesso legate alle ricette gelosamente conservate e tramandate in ogni famiglia. Si tratta di piccoli e fragranti dolci di pasta frolla ottenuta con tuorli d'uova, zucchero, strutto, farina e lievito. Una alla volta, modeste porzioni di pasta vengono modellate con le mani a formare dei dischetti lievemente concavi con i quali si foderano gli appositi stampini in alluminio o acciaio inox del diametro massimo di 10 cm e di 2-3 cm di altezza. Al centro di ciascun stampino, si pone una farcia di marmellata d'uva o di prugne, buccia di limone e arancia grattugiata, cacao, mandorle tostate e cannella, quindi si chiude con un altro dischetto di pasta e si inforna. Il risultato è straordinario: un piccolo scrigno di pasta frolla dal cuore ghiottissimo; al taglio si evidenzia la farcitura interna di colore scuro, di consistenza compatta e dal profumo fragrante. Il connubio tra la delicatezza dell'involucro e il sapore più deciso della farcitura interna conferiscono al bocconotto caratteristiche uniche, che fanno di questo dolce abruzzese una specialità davvero molto apprezzata.

DOVE ACQUISTARE: Vedi produttori p. 103.

Ferratelle



PAT

Conosciute anche col nome di *pizzelle*, *neole*, *cancellate*, sono diffuse in tutto il Parco, con varianti sulla consistenza dell'impasto e gli ingredienti utilizzati per aromatizzare (limone, anice o vaniglia). Si tratta di cialde cotte con un apposito "ferro" leggermente incavato e segnato a piccoli quadretti o rombi all'interno, che riesce a dare al prodotto la caratteristica forma, in genere quadrata, tondeggiante o a ventaglio, con forgiatura a rilievo. La ricetta, molto semplice, prevede l'utilizzo di uova, olio extravergine di oliva, zucchero e buccia di limone grattugiata o anice. Il risultato è un dolce molto gradevole di consistenza morbida (cialda più alta) o più croccante (cialda più sottile) a seconda della ricetta che varia tra i luoghi e le famiglie, e quindi del ferro utilizzato. Incerta è l'origine di questo dolce, ma la tradizione di forgiare i "ferri" con al centro impresso da un lato lo stemma del casato o le iniziali del proprietario e dall'altro la data di fabbricazione, permette di affermare che già alla fine del 1700 questi utensili erano largamente utilizzati. Dolce tipico matrimoniale, è via via divenuto usuale in tutte le feste e ricorrenze, a volte arricchito dall'aggiunta di una farcitura di marmellate o creme.

DOVE ACQUISTARE: Vedi produttori p. 103.

Pizza dolce



PAT

La pizza dolce, o *pizza dogge*, è una semplice torta di Pan di Spagna farcita con strati di crema e cioccolato, prodotta e conosciuta in tutto il territorio abruzzese. È considerata a tutti gli effetti la torta delle feste, tanto da essere al centro di ogni cerimonia o ricorrenza. La preparazione è assai genuina: il Pan di Spagna viene tagliato orizzontalmente in quattro dischi, che racchiuderanno tre strati interni di farciture diverse. Ciascun disco va preventivamente inzuppato con una miscela liquorosa a base di rum, alchermes, caffè, maraschino o altri liquori a piacere, generalmente diluiti con acqua zuccherata. Sopra ciascun disco, a partire da quello di base, si spande uno strato di crema diversa: crema raffinata o pasticcera, pasta reale (mandorle elaborate), crema al cioccolato fondente. Il contorno e la superficie della torta vengono spesso ricoperti da una crema bianca con mandorle tostate e tritate o da panna montata, o da una glassa di zucchero bianco sulla quale si possono infine comporre le più diverse decorazioni con creme, confetti colorati, granelle dolci, o altro ancora.

DOVE ACQUISTARE: Vedi produttori p. 103.

Altri prodotti ("uccelletti", torrone tenero aquilano)



PAT

Altre prelibatezze dolciarie adornano i banchetti delle feste, come i famosi **uccelletti**, localmente "li cellitt", costituiti da una sfoglia croccante dentro la quale si nasconde un morbido ripieno di marmellata d'uva o di fichi. Originari del Teramano ma attualmente prodotti in tutto il territorio abruzzese, il nome deriva loro dalla tipica forma che riproduce appunto il profilo di un uccellino. Si presentano a volte cosparsi di zucchero a velo e sono una vera delizia per il palato. Altra specialità tutta aquilana è il **torrone tenero al cioccolato**, che si presenta nella forma tipica a barrette, di colore marrone cioccolato, con le nocciole visibili sui lati, ed è prodotto secondo una tradizione ormai consolidata, creazione originale della famiglia Nurzia che ne conserva gelosamente la ricetta sin dai primi anni del '900. Il torrone viene prodotto amalgamando insieme miele, albume montato a neve, zucchero, vaniglia, nocciole scelte tostate in quantità non inferiore al 30% e cacao. L'impasto quindi viene steso a caldo fra due fogli di ostia, lasciato asciugare e tagliato a stecche in modo da rendere visibili le nocciole intere.

DOVE ACQUISTARE: Vedi produttori p. 103.



Miele di Tarassaco, Miele di Santoreggia, Miele di Castagno

La particolare variabilità degli ambienti naturali presenti nel territorio del Parco, la ricchezza di specie floristiche endemiche di alta montagna e a diffusione esclusivamente locale, consentono la produzione di mieli millefiori dalle caratteristiche aromatiche uniche. Per lo stesso motivo si riesce a raccogliere anche mieli uniflorali peculiari del territorio, come quello di *Tarassaco* (*Taraxacum officinale* Weber), la cui piccola produzione, di assoluto pregio, si concentra nell'area della Laga. Particolarmente ricche e spettacolari sono le fioriture di tarassaco sui pascoli e sui declivi nei pressi del lago di Campotosto o in quelli dell'Amatriciano. Dal punto di vista organolettico, considerando la particolare rapidità con cui cristallizza, si presenta quasi sempre in tale forma. L'odore è forte, ammoniacale o vinoso/marsalato ed è lo stesso del fiore, ma più intenso. È un miele dall'aroma forte tanto che, al gusto, ha un impatto simile a quello di una caramella agli oli essenziali. Come gli altri mieli fortemente aromatici, è destinato a un pubblico di amatori.

Altro miele uniflorale di grande interesse è il miele di *Santoreggia* (*Satureja montana* L.), pianta aromatica spontanea molto simile al timo che si trova in diverse aree del Parco Nazionale. Cresce in prati aridi su terreni calcarei fino a un'altezza di 1300 metri. La sua fioritura va da luglio a settembre e consente la produzione di questo miele uniflorale di particolare pregio in quantità limitate ma non trascurabili in alcune zone dell'Appennino centro-meridionale, particolarità propria dell'Abruzzo montano. Questa qualità di miele presenta un caratteristico colore giallo chiaro con leggeri riflessi verdognoli quando liquido e grigio verde quando cristallizzato, ha un profumo e un sapore forti e persistenti e cristallizza rapidamente, raggiungendo una consistenza finissima e morbida, quasi cremosa. Al sapore è di media intensità, persistente, con note leggermente amarognole che richiamano la terra bagnata.

Tra i mieli tipici dei territori del Parco e, più in particolare, della zona dei Monti della Laga, troviamo il rinomato miele di *Castagno* (*Castanea sativa Mill.*), raccolto in questi territori ricchi di castagneti secolari, per lo più nei mesi di giugno e luglio. Il miele di castagno ha caratteristiche e proprietà molto particolari che lo rendono assai diverso dal comune miele: il suo colore scuro, il profumo assai pungente e il gusto fortemente amaro ne fanno un prodotto che si colloca con favore presso una fascia sempre più ampia di consumatori, che ne apprezzano proprio queste qualità salienti e peculiari. Proprio tali caratteri ne sconsigliano l'utilizzo come dolcificante, ma piuttosto in abbinamento a ricotte e formaggi stagionati, dei quali è in grado di esaltare al massimo il sapore e i profumi.

DOVE ACQUISTARE:

Eugenio Casini (Amatrice RI)
Paolo Stecconi (Amatrice RI)
Claudio Valentini (Amatrice RI)
L'Appennina - Az. Apistica di Sara Simoni (Arquata del Tronto AP)
Tratturo Magno di Panone Gabriele (Barisciano AQ)
Allev. Apistici Tomassi di Carlo Alberto Pietrangeli (Campotosto AQ)
Miele Monti D'Abruzzo di Andrea Ciccone (Capestrano AQ)
Rosetta Germano (Castel del Monte AQ)
API di Mauro Masciovecchio (L'Aquila AQ)
Apiturismo Parco Gran Sasso Centro Sper. (L'Aquila AQ)
Az. Apistica Caterina Vittorini (L'Aquila AQ)
Az. Agricola Due Casali di Lavinia Sevi (Monte Reale AQ)
Carmine Ranieri (S. Stefano di Sessanio AQ)
Agriturismo Laperegina (Corvara PE)
Apicoltura Di Martino Luciano (Farindola PE)
Giuseppe Palmerini (Pescosansonesco PE)
Az. Agricola G. Sasso (Arsita TE)
Vincenzo Cordoni (Campi TE)
Az. Agricola La Solagna di Mauro Di Luigi (Isola del Gran Sasso TE)
Fattoria Rivivere di Mauro Di Berardino (Montorio al Vomano TE)
Apicoltura Franchi (Tossicia TE)
Az. Agricola Sewera Ewa Barbara (Valle Castellana TE)

Confetture di frutta e ortaggi



Il nome marmellata deriva dalla parola portoghese *marmelo*, per mela cotogna (dal greco melimelon “mela di miele”); già gli antichi greci infatti conservavano le mele cotogne cuocendole lentamente insieme al miele. Diversi documenti storici testimoniano che la marmellata veniva preparata già in età medievale, in modo del tutto simile a quello attuale. Nella terminologia odierna, in seguito a una norma comunitaria, soltanto al prodotto ottenuto dalla lavorazione degli agrumi è concesso l'uso del termine marmellata, mentre utilizzando altri frutti, la denominazione esatta è rappresentata dal termine *confettura*.

Nei territori del Parco, ricchi di frutta e di ortaggi, è sempre stato importante conservare alimenti per un tempo prolungato, ciò per assicurare la disponibilità di cibi anche in periodi dell'anno in cui è difficile reperire prodotti freschi. Per questa ragione, nei territori del Parco si tramanda un'antica tradizione conserviera. Tra le principali confetture che si realizzano, sia a livello domestico che professionale, possiamo ricordarne alcune: la **confettura di peperoncino**, la **confettura di mele cotogne** (prodotto agroalimentare tipico), la **confettura di pomodori verdi** e la

confettura d'uva (prodotto agroalimentare tipico).

Si tratta di prodotti molto apprezzati, spesso utilizzati come ingrediente anche nella preparazione di dolci tradizionali e cibi rituali. Si trovano in commercio durante tutto il periodo dell'anno e in ogni parte del Parco.



DOVE ACQUISTARE:

- Agriturismo Amatrice** (Amatrice RI)
- Paola Panone** (Barisciano AQ)
- Rosetta Germano** (Castel del Monte AQ)
- Pina Soc. Agricola Semplice** (Castelvecchio Calvisio AQ)
- Az. Agricola e Agrituristicamente La casa Rosa** (Monte Reale AQ)
- Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini** (Monte Reale AQ)
- Agriturismo Il Borgo di Liliana Coceanig** (S. Stefano di Sessano AQ)
- Agriturismo Laperegina** (Corvara PE)
- Nadia Forni** (Montebello di Bertona PE)
- Az. Agricola Sewera Ewa Barbara** (Valle Castellana TE)

Coregone sott'olio



Pesce tipico del Lago di Campotosto, il coregone, detto anche *lavarello*, fu qui introdotto ormai diversi decenni fa; è un pesce di origine subalpina che nel bacino montano abruzzese ha trovato un habitat ideale per riprodursi. Predilige infatti le acque piuttosto fredde e, nel periodo della riproduzione, si trova a suo agio nelle acque più basse. L'allevamento viene effettuato sul posto: le uova raccolte sono collocate in un incubatoio dove si aspetta la nascita degli avannotti che, dopo un periodo di allevamento, vanno a ripopolare le acque del lago. La qualità delle carni del coregone, grazie anche alle acque molto pulite del lago, è davvero eccellente e si presta molto bene a diverse preparazioni culinarie, tutte da assaporare nelle trattorie della zona. Tra queste, si segnala il coregone sott'olio, una squisita conserva alimentare che permette di gustare l'ottimo pesce in ogni periodo dell'anno.

DOVE ACQUISTARE:

- Osteria del Pescatore** (Campotosto AQ)

Rubrica dei Produttori del Parco

La presente guida costituisce una sorta di “road map enogastronomica” del Parco. Suggerisce itinerari, piacevoli deviazioni, prelude a gustose scoperte. Il tutto là dove si coltiva, si alleva, si produce e trasforma. Il nostro è un invito a scoprire e apprezzare il genius loci di questi luoghi protetti: mirabile insieme di ambienti, paesaggi, opera umana e tradizioni... Volutamente, quindi, sono state escluse quelle realtà produttive che, pur assorbendo quel genius loci, hanno sede in Comuni fuori del Parco e non dispongono sul territorio di strutture atte alla vendita.

Questa sezione offre quindi un elenco dei produttori riuniti per ciascun Comune del Parco (ordinati alfabeticamente), per fornire l'informazione su cosa poter acquistare e da quale produttore, in un dato Comune. Di ogni produttore, vengono indicati denominazione e indirizzo completo, tutti i prodotti proposti in vendita diretta e altri servizi o caratteristiche salienti.

N.B.: *I dati pubblicati sono stati forniti direttamente dalle Aziende. Non si assume pertanto alcuna responsabilità in merito alla loro veridicità/esattezza. Si invitano gli interessati a segnalare eventuali inesattezze o incompletezze, che saranno corrette nelle prossime edizioni della Guida.*

Accumoli (RI)

Coop. Grisciano - Mario De Santis

Agriturismo / Ristoro

02011 Fraz. Grisciano 9, Accumoli RI

0746.80626 - 338.2333685

www.agriturismogrisciano.it - coopgrisciano@libero.it

Prodotti: Formaggio Pecorino, Salumi

Coop. Rinascita 78

Azienda Biologica / Agriturismo

02011 Fraz. Illica, Accumoli RI

0746.80625 - 348.7766624 - rinascita78@live.it

Negozio: Il Caciaro

Via Salaria - Quintodecimo, Acquasanta Terme AP (8-12 / 15-18)

Prodotti: Carne, Caciotta dei Monti della Laga, Guanciale, Insaccati, Patate, Ricotta

Acquasanta Terme (AP)

Angela Catalucci

Via S. Martino - 63095 Acquasanta Terme AP

0736.807111 - 329.1691869

Prodotti: Agnelli, Vitelli

Forno Celani

Negozio (8-13 / 16-20 - chiuso dom. e giov. pom.)

Via Roma, 4 - 63095 Acquasanta Terme AP

0736.801226

Prodotti: Meringhe alle Mandorle, Pizza Dolce, Prodotti da Forno, Dolci

Petrelli Carni srl

Via Salaria - 63095 Fraz. Centrale, Acquasanta Terme AP

0736.801284

Prodotti: Carne Bovina, Cremini, Olive all'Ascolana, Salumi, Timballi

Amatrice (RI)

Macelleria Norcineria Amadio

Negozio (8-13 / 16-20 - chiuso giov. pom.)

C.so Umberto I, 22 - 02012 Amatrice RI

0746.825365

macelleria.ama@live.it

Prodotti: Guanciale Amatriciano, Marotta, Salumi

Agriturismo Amatrice

Agriturismo

02012 Fraz. S. Cipriano, Amatrice RI

0746.825536 - 347.6477120

www.agriturismoamatrice.com - info@agriturismoamatrice.com

Prodotti: Confetture (Rosa Canina, Sorbe, Zucca, Mele Cotogne, Visciole), Fonduta di Pecorino, Paté di Fegato, Salame

Antonio Aureli

Azienda Biologica

02012 Fraz. Pinaco, Amatrice RI

0746.825178 - 339.3933950

Prodotti: Agnelli, Vitelli Marchigiani

Eugenio Casini

Associazione Produttori "La Turchesa"

02012 Fraz. Rocchetta, Amatrice RI

0746.826343 - 328.5774077

www.apicolturacasini.com - ordini@apicolturacasini.com

Negozio: Via Roma 9, Amatrice RI (9-13 / 16:30-20)

Prodotti: Miele di Castagno, Patata Turchesa

Az. Agrituristica D'Apostolo

Agriturismo

02012 Fraz. S. Giorgio, Amatrice RI

0746.821176 - 347.0932812

www.agriturismodapostolo.it - agriturismodapostolo@tiscali.it

Prodotti: Cereali, Legumi, Mais per Polenta, Ortaggi

Mario e Valentina De Angelis

02012 Loc. S. Giusta, Amatrice RI

0746.821053 - 339.4525483

Prodotti: Caciotta Ovi-Vaccina, Formaggio Pecorino, Ricotta

Stefania Di Giammarco

Via Campotosto, 31 - 02012 Fraz. S. Cipriano, Amatrice RI

339.6754650

Prodotti: Agnelli

Antonio Di Marco

02012 Fraz. Patarico, Amatrice RI

0746.821061 - 0746.8021196 (fax) - 333.8670429

Prodotti: Carne Agnello, Carne Bovina, Carne Suina, Formaggio Pecorino

Az. Agricola Nibi Francesco

Azienda Biologica

02012 Loc. Casale Nibbi, Amatrice RI

328.4287300

www.melemangio.it - info@melemangio.it

Prodotti: Ciliegie, Formaggio Vaccino, Mele, Ricotta

Il Poggio delle Capre

Via del Colle - 02012 Fraz. Saletta, Amatrice RI
346.5223958
costantinopoggi@alice.it

Prodotti: Carne di Capretto, Carne Ovina, Formaggio Ovino, Formaggio Caprino

Massimiliano Rosati

Azienda Biologica / Associazione Produttori "La Turchesa"

02012 Fraz. Nommisci, Amatrice RI
339.5613293
massimiliano.rosati.n@gmail.com

Prodotti: Patata Turchesa

Az. Agricola Sonia e Stefania Santarelli

Agriturismo / Fattoria didattica

02012 Loc. Torrita 108, Amatrice RI
0746.818095 - 0746.1790424 (fax) - 339.3694977
www.fattoriasantarelli.it - soniasantarelli@libero.it

Prodotti: Fagioli, Ortaggi, Patate, Uova

Paolo Stecconi

Via delle Roce, 224 - 02012 Fraz. Scai, Amatrice RI
0746.818145 - 335.5244362

Prodotti: Miele di Castagno, Miele Millefiori

Claudio Valentini

Associazione Produttori "La Turchesa"

02012 Fraz. Colle Pagliuca, Amatrice RI
338.6349052

Prodotti: Cereali e Legumi, Marroni della Laga, Miele, Patata Turchesa

Arquata del Tronto (AP)

L'Appennina - Az. Apistica Transumante di Sara Simoni

63043 Fraz. Spelonga 8/b, Arquata del Tronto AP
346.6146400
www.appennina.it - sarasimoni@live.it

Prodotti: Castagne, Miele di Castagno, Miele Millefiori

Az. Agricola F.lli Paci

Azienda Biologica

63043 Fraz. Piedilama, Arquata del Tronto AP
0736.809472 - 338.2333682
agricolpaci@gmail.com

Prodotti: Marroni della Laga

Eleonora Paoli

63096 Fraz. Spelonga, Arquata del Tronto AP
0736.809308 - 346.0890777

Prodotti: Marroni della Laga

Arsita (TE)

Ivana Di Marcantonio

Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

64031 C.da S. Eusanio, Arsita TE
0861.995578
dimarcantonio.i@alice.it

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola, Ricotta

Assunta Di Michele

Ristoro / Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

64031 C.da Pantane, Arsita TE
0861.995238 - 380.3860522

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola, Lonza, Olio Extravergine di Oliva, Prosciutto, Uova

Az. Agricola G. Sasso

Azienda Biologica

64031 C.da Colli 14, Arsita TE
366.3717006
www.cashmeregransasso.it - luigidiana@gmail.com

Prodotti: Miele Millefiori, Pelo Cashmere

Soc. Cooperativa Masserie del Parco

Azienda Biologica / Agriturismo / Presidio Slow Food Pecorino di Farindola
Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

64031 C.da Pantane, Arsita TE
0861.995957 - 347.1245135 - 366.2098950
masseriedelparco@libero.it

Prodotti: Formaggio degli Sposi, Formaggio Pecorino di Farindola, Ricotta Ovina

Barisciano (AQ)

Az. Agricola Gabriele Damiani

Via A. Moro, 35 - 67021 Barisciano AQ
347.5423217

Prodotti: Ceci, Fagioli, Farina di Mais, Lenticchie, Patate, Tartufi, Zafferano

Ovidio Damiani

Via Provinciale - 67021 Barisciano AQ
347.6588531
vallesit@yahoo.it

Prodotti: Agnelli, Carne Agnello, Lana Filata, Lenticchie, Patata Turchesa

Ruggero Damiani

Via A. Moro, 19 - 67021 Barisciano AQ
0862.89164

Prodotti: Agnelli

Az. Agricola Matergia di Marco Matergia

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio /
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio / Associazione
Produttori "La Turchesa"

Via Provinciale 61 - 67021 Barisciano AQ
0862.89335 - 334.1041133

www.agrariamatergia.altervista.org - lucio.matergia@univaq.it

Prodotti: Ceci, Farro, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Orzo, Patata Turchesa, Zafferano Aquila DOP

Giuseppe Pacifico

Via Provinciale, 61 - 67021 Barisciano AQ
347.7002611

Prodotti: Agnelli

Sonia Pacifico

Via Diana, 11/B - 67021 Barisciano AQ
333.9819908
pacifico.sonia@libero.it

Prodotti: Agnelli

Paola Panone

Via del Campo Sportivo - 67021 Barisciano AQ
348.2538436
www.formaggipaolapanone.com - paola@formaggipaolapanone.com

Prodotti: Confetture, Formaggio di Capra, Formaggio Pecorino, Formaggio Vaccino, Liquori

Dante Santavicca

Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Aldo Moro, 2 - 67021 Barisciano AQ
0862.89420 - 347.6040425
stefanosantavicca@hotmail.it

Prodotti: Grano Rosciola, Grano Solina, Legumi, Patata Turchesa, Patate, Zafferano

Tratturo Magno di Panone Gabriele

Via Gradoni, 2 - 67021 Barisciano AQ
347.4198224

infotratturomagno@alice.it

Negozi: Via Dante Alighieri (6:30 - 20:30)

Prodotti: Farro, Miele di Acacia, Miele Millefiori, Zafferano

Calascio (AQ)**Coop. Campo Imperatore**

Presidio Slow Food Pecorino Canestrato di Castel del Monte
Consorzio Produttori Canestrato di Castel del Monte

Strada Provinciale - 67023 Calascio AQ
0862.930345 - 333.2548445

Prodotti: Formaggio Canestrato di Castel del Monte, Marchetto, Ricotta Ovina

Alessandra Gentile

Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio / Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via Plaia, 18 - 67023 Calascio AQ
377.1290446

Prodotti: Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Olio Extravergine di Oliva

Campli (TE)**Az. Agricola Cioti di Filiberto Cioti**

Azienda Biologica / Associazione Produttori "La Turchesa"

Via A. Diaz, 13 - 64012 Paterno, Campli TE
0861.553003 - 339.6276273

www.aziendaagricolacioti.it - info@aziendaagricolacioti.it

Prodotti: Farro, Olio Extravergine di Oliva, Patata Turchesa, Vino Cotto, Vino Montepulciano d'Abruzzo, Vino Passerina, Vino Trebbiano d'Abruzzo

Vincenzo Cordoni

Strada Statale 81 - 64012 Campovalano, Campli TE
335.6484006

vincor58@virgilio.it

Prodotti: Idromele, Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele Millefiori

Az. Agricola Pancrazio Di Pancrazio

Azienda Biologica

64012 Fraz. Piancarani, Campli TE
0861.569104 - 346.7068777

azienda.dipancrazio@alice.it

Prodotti: Arrostiticini, Formaggio Pecorino Teramano, Ricotta Ovina, Salumi, Venticina

Forno a Legna Mancini

64012 Loc. La Traversa, Campi TE
0861.56858 - 0861.56460 (fax) - 340.7232995
www.fornoalegnamancini.it - forno.mancini@tin.it

Prodotti: Crostate, Pane Casereccio Cotto a Legna, Prodotti da Forno, Dolci

Tassoni Tartufi

Ristoro

Strada Statale 81 - 64012 Campovalano, Campi TE
0861.56338 - 320.1898084 - 339.3218904 - 327.3263276
www.tassonitartufi.it - tassonitartufi@live.it

Prodotti: Salse al Tartufo, Tartufi

Campotosto (AQ)

Berardi Salumi

Attività Didattica / Presidio Slow Food Mortadella di Campotosto / Associazione Produttori Mortadella di Campotosto / Villaggio Turistico "Lo Scoiattolo", Amatrice (RI)

Via S. Giorgio - 67013 Poggio Cancelli, Campotosto AQ
0862.909260 - 0746.825086 - 347.9402266
www.salumiberardi.it - ernesto.berardi@tiscali.it

Prodotti: Guanciale Amatriciano, Mortadella di Campotosto, Salsiccia di Fegato

Massimo Calandrella

Via Lago - 67013 Campotosto AQ
320.8884805

Prodotti: Agnelli

Ercole Di Girolami

Via T. Tasso, 4 - 67013 Campotosto AQ
0862.900175 - 336.768989

Prodotti: Formaggio Pecorino

Berardino Leli

Via S. Croce, 19 - 67013 Mascioni, Campotosto AQ
0862.904757 - 348.7241030

Prodotti: Carne Agnello, Carne di Castrato, Formaggio Pecorino, Ricotta

Berardino Leli

Via Roma, 5 - 67013 Loc. Mascioni, Campotosto AQ
0862.909393 - 333.4787662

Prodotti: Formaggio Pecorino, Ricotta

La Mascionara

Strada Provinciale 577 Km 3 - 67013, Bivio per Campotosto AQ
0862.904774 - 0862.1951072 (fax) - 340.2334530
www.lamascionara.it - lamascionara@tiscali.it

Negozio: Via S. Croce - 67013 Mascioni, Campotosto AQ (8:30-13 / 15-20)

Prodotti: Formaggio Pecorino Caciofiore Aquilano, Salame Aquilano, Salumi

Nonna Ina di Goffredo Pandolfi

Presidio Slow Food Mortadella di Campotosto
Associazione Produttori Mortadella di Campotosto

Via Piave, 8 - 67013 Campotosto AQ
347.1160947
www.nonnaina.it - gopando@alice.it

Prodotti: Guanciale, Mortadella di Campotosto

Osteria del Pescatore

Ristoro / Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Rio Fucino, 1 - 67013 Campotosto AQ
0862.900227
filomena.moretti@tiscalinet.it

Prodotti: Coregone Marinato, Patata Turchesa

Allevamenti Apistici Tomassi di Carlo Alberto Pietrangeli

Azienda Biologica

Via S. Giorgio, 18 - 67013 Poggio Cancelli, Campotosto AQ
06.9995075 - 328.4661091 - 345.9062443
carlopietrangeli@libero.it

Prodotti: Miele di Castagno, Miele di Tarassaco, Miele Millefiori

Capestrano (AQ)

Società Agricola Il Fortino

Azienda Biologica / Agriturismo

67022 Fraz. Forca di Penne, Capestrano AQ
085.986636 - 347.4518414 - 339.7646886
www.agriturismoilfortino.it - agriturismoilfortino@gmail.com

Prodotti: Grano Solina

Miele Monti D'Abruzzo di Andrea Ciccone

67022 C.da Scarafano, Capestrano AQ
0862.954409 - 338.4870124
www.apicolturaciccone.it - andrea.api@inwind.it

Prodotti: Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele di Lupinella, Miele di Santoreggia, Miele Millefiori

Capitignano (AQ)

Agriturismo La Canestra di Giuseppe Commentucci

Agriturismo / Fattoria Didattica / Associazione Produttori "La Turchesa"

Via San Rocco - 67014 C.da Aglioni, Capitignano AQ
0862.901243 - 340.3889340
www.lacanestra.it - lacanestra@libero.it

Prodotti: Ceci, Cipolla del Bergamasco, Farro, Pastinaca, Patata Turchesa

Agricampeggio Cardito di Antonella Cavicchia

Agriturismo / Campeggio / Ristoro

67014 Loc. Sivignano, Capitignano AQ

06.233247046 - 347.0046838

www.agricampingcardito.com - info@agricampingcardito.com

Agricampeggio - Via del Lago - Mascioni, Campotosto AQ

(apertura metà aprile-metà ottobre)

Prodotti: *Ceci, Mela Roscetta, Mele*

Az. Agricola F.lli Pucci di Giovanbattista Pucci

Via Mopolino, 35 - 67014 Sivignano, Capitignano AQ

339.5000357

p.g.b@hotmail.it

Prodotti: *Carne, Fagioli, Latte Vaccino, Mais, Ortaggi, Patate, Uova*

Domenico Rutini

Via S. Cipriano, 156 - 67014 Fraz. Pago, Capitignano AQ

345.8049001

Prodotti: *Agnelli*

Carpineto della Nora (PE)**Az. Agricola La Fara di Morretti Anna Domenica**

Azienda Biologica / Agriturismo

65010 C.da Fara 23, Carpineto della Nora PE

085.849179 - 348.2342268

www.agriturismolafara.it - info@agriturismolafara.it

Prodotti: *Olio Extravergine di Oliva, Ortaggi, Uova*

Berardino Mosca

Azienda Biologica

65010 C.da S. Bartolomeo 21, Carpineto della Nora PE

085.849252 - 339.1091438

berardino.mosca@gmail.com

Prodotti: *Carne Bovina, Cereali, Ortaggi*

Coop. Le Terre delle Grandi Abbazie

Azienda Biologica

65010 C.da Fratte 44, Carpineto della Nora PE

085.849121 - 085.8459965 (fax) - 338.5064431

www.letterdellegrandiabbazie.it - letterdellegrandiabbazie@virgilio.it

Prodotti: *Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Carpinetana, Olio Extravergine di Oliva DOP Aprutino-Pescarese*

Castel del Monte (AQ)**Az. Zootecnica Aromatario di Mariano Aromatario**

Presidio Slow Food Pecorino Canestrato di Castel del Monte

Consorzio Produttori Canestrato di Castel del Monte

Viale della Vittoria, 7 - 67023 Castel del Monte AQ

0862.938179 - 338.7125156

Negozio: Laboratorio di caseificazione e vendita

Via S. Donato 8, Castel del Monte AQ (su prenotazione, 15-20)

Prodotti: *Formaggio Aromatizzato, Formaggio Canestrato di Castel del Monte, Formaggio Caprino, Marchetto, Ricotta*

Rosetta Germano

P.le del Lago, 10 - 67023 Castel del Monte AQ

0862.938170 - 0862.938375 (fax) - 333.4107973 - 333.3680907

rosetta.germano@libero.it - donatella.germano@alice.it

Negozio: Delizie e Dintorni

Via del Municipio 7 - 67023 Castel del Monte AQ (10-13 / 17-20 chiuso mart.)

Prodotti: *Biscotti, Confetture, Miele, Sottoli*

Annarita Giuliani

Via Nazario Sauro - 67023 Castel del Monte AQ

0862.956223 - 329.4903045

Negozio: Bivio della Madonna, Castel del Monte AQ

(da maggio a ottobre, tutti i giorni. Inverno, sabato e domenica)

Prodotti: *Arrosticini, Carne Agnello*

Il Forno di Castel del Monte di Giovanni Petronio

Via della Transumanza, 1 - 67023 Castel del Monte AQ

0862.938259 - 339.8930850

petronio-fornocdm@hotmail.it

Prodotti: *Ferratelle, Fiadoni*

Az. Zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Pecorino Canestrato di Castel del Monte

Consorzio Produttori Canestrato di Castel del Monte

Via San Donato, 56 - 67023 Loc. Piè di Colle, Castel del Monte AQ

0862.938107 - 333.5814030

bioformaggi.gransasso@gmail.com

Negozio: P.le del Lago, Castel del Monte AQ - 0862.938483

(giov. 15:30-19 / sab. e dom. 10-13 15:30-19)

Prodotti: *Carne Agnello, Formaggio Canestrato di Castel del Monte, Grano Solina, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Marchetto, Ricotta Ovina, Lana Filata*

Renato Mucciante

Via Nazario Sauro - 67023 Castel del Monte AQ

0862.938144 - 333.8506977

Prodotti: *Lenticchie*

Az. Agricola Alessandro Pelini

Viale dei Pini, 23 - 67023 Castel del Monte AQ
0862.938487 - 333.2449006
Negozio: P.le del Lago, Castel del Monte AQ - 0862.938483
(giov. 15:30-19 / sab. e dom. 10-13 15:30-19)
Prodotti: Lonza, Ventricina

Claudio Petronio

Azienda Biologica

Via S. Donato, 56 - 67023 Loc. Piè di Colle, Castel del Monte AQ
0862.938107 - 333.5814030
bioformaggi.gransasso@gmail.com
Negozio: P.le del Lago, Castel del Monte AQ - 0862.938483
(giov. 15:30-19 / sab. e dom. 10-13 15:30-19)
Prodotti: Formaggio Caciocavallo, Formaggio Misto, Grano Solina, Mozzarella

Castelli (TE)**Domenico Leonetti**

Agriturismo/ Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

64041 C.da Carrara, Castelli TE
0861.979585
www.agriturismoluformaggio.it - info@agriturismoluformaggio.it
Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola

Castelvecchio Calvisio (AQ)**Luigi Buffolino**

Ristoro

Via San Cipriano - 67020 Castelvecchio Calvisio AQ
0862.930192
info@trattorialequattroville.it
Prodotti: Fagioli, Farro, Lenticchie, Olio Extravergine di Oliva, Patate

Ernesto Ciuffini

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via della Mora, 9 - 67020 Castelvecchio Calvisio AQ
0862.930196 - 340.4747207
Prodotti: Ceci, Cicerchia, Grano Solina, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Pina Soc. Agricola Semplice

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio
Via delle Vigne, 1 - 67020 Castelvecchio Calvisio AQ

0862.930321

pinagricola@yahoo.it

Negozio: P.zza Principe Umberto, Castelvecchio Calvisio AQ
(8:30-13 / 16-19 - chiuso dom., inverno anche giov. pom.)

Prodotti: Aromatiche, Cicerchia, Confetture, Fagioli, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Mais, Olio Extravergine di Oliva

Civitella Casanova (PE)**Fattoria Villa Baffo di Antonella Maria Paoletti**

Fattoria Didattica

65010 C.da Fonte Bruna 34, Civitella Casanova PE
347.6656895 - 339.4019967
www.fattoriavillabaffo.com - info@fattoriavillabaffo.com
Prodotti: Avicunicola, Olio Extravergine di Oliva, Pane Casereccio, Uova, Vino

Cortino (TE)**Casearia del Colle di Cristian Romualdi**

64040 Piana Santa Lucia, Cortino TE
0861.64214 0861.640000 347.6086854
caseariadelcolle@gmail.com

Prodotti: Formaggio Giuncata, Formaggio Pecorino, Formaggio Vaccino, Ricotta

Az. Agricola Rosanna di Paolo

Alloggio Agriturismo / Azienda Biologica

P.zza Roma - 64040 Cortino TE
0861.64181 - 349.6737326
rosanna_dipaolo@yahoo.it

Prodotti: Legumi, Patate Rosse, Piccoli Frutti

Massimiliano Liberato

Via Fonte Palumbo - 64040 Cortino TE
0861.640108 - 0861.64114 - 0861.640101 (fax) - 334.6156839
liberatomassimiliano@virgilio.it
Prodotti: Salsicce, Tarallucci

Corvara (PE)**Agriturismo Laperegina**

Agriturismo / Fattoria Didattica / Azienda Biologica

Via Vadarcone, 6 - 65020 Fraz. Pretara, Corvara PE
085.8889351 - 339.3251180
www.laperegina.com - marino@laperegina.com

Prodotti: Confetture, Liquore Ratafià, Miele

Daniele Marganella

65020 C.da Colle Codella 1, Corvara PE
333.8070453
marianell@hotmail.it

Prodotti: Grano Tenero, Olio Extravergine di Oliva

Farindola (PE)**Silvano Costantini**

Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Case Bruciate, Farindola PE
085.823411 - 320.3164823
m.costantini3@virgilio.it

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola, Olio Extravergine di Oliva

Apicoltura Di Martino Luciano

Via Pietralunga - 65010 Farindola PE
085.8236120 - 333.6876438
fedemanu_dima@hotmail.it

Prodotti: Miele di Acacia

Mirko Marcella

Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Case Bruciate, Farindola PE
085.823414 - 333.5831335

Prodotti: Carne Agnello, Formaggio Pecorino di Farindola, Ricotta Ovina

Az. Agricola Martinelli di Pietropaolo Martinelli

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Pecorino di Farindola
Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Trosciano Superiore, Farindola PE
085.9690410 - 085.9690408 (fax) - 349.2345720
www.gruppomartinelli.com - martinelli.pietr@tiscali.it

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola, Ricotta Ovina, Salumi di Maiale e Cinghiale

Az. Agricola Alberto Marzola

Via Vicenne - 65010 Farindola PE
339.2413621

Prodotti: Formaggio Pecorino, Patate

Antonietta Marzola

Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Rigo, Farindola PE
085.8236173

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola

Carlo Vervenna

Azienda Biologica / Presidio Slow Food Pecorino di Farindola
Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Scorranesi, Farindola PE
085.8236057

Prodotti: Formaggio Pecorino di Farindola, Lonza, Ricotta, Salsicce

Isola del Gran Sasso (TE)**L'Arboreto di Graziana Ottaviano**

Alloggio Agriturismo / Fattoria Didattica

64045 C.da Corazzano, Isola del Gran Sasso TE
0861.975302 - 0861.432530 (fax) - 389.99755682
larboreto@gmail.com

Prodotti: Carne Bovina, Cereali, Noci, Olio Extravergine di Oliva, Uova

Pasticceria Pasta all'uovo di Angelo Merlini

Via Campogiove, 21 - 64045 Isola del Gran Sasso TE
0861.976137 - 380.5196966
www.ledolcifantasiedirosvelta.it - angelo.merlini_1960@poste.it
Negozio: 8-13 / 16-20 (chiuso giov. pom.)

Prodotti: Pasta Fresca all'Uovo, Pasticceria, Pizza Dolce

Az. Agricola La Solagna di Mauro Di Luigi

Agriturismo / Corsi di Apicoltura / Azienda Biologica

64045 C.da Solagna, Trignano, Isola del Gran Sasso TE
0861.975880 - 348.6418533
www.agriturismoladolcevita.it - info@agriturismoladolcevita.it

Prodotti: Ciliegie, Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele Millefiori, Olio Extravergine di Oliva, Ortaggi, Frutta di Stagione, Pappa Reale, Polline, Propoli

L'Aquila (AQ)**A.C.F. Soc. Cooperativa**

Associazione Produttori "La Turchesa"

Via del Convento - 67010 Assergi, L'Aquila AQ
0862.606211 - 0862.608776 (fax) - 348.4135270
afordigigli@coopacf.it

Prodotti: Patata Turchesa

API di Mauro Masciovecchio

Via Corvenisci, 1 - 67016 Paganica, L'Aquila AQ
0862.689950 - 333.4981165
masciovecchio.mauro@gmail.com

Prodotti: Miele di Acacia, Miele Millefiori

Luigi Cocciolone

Via A. Dragonetti - 67016 Paganica, L'Aquila AQ
349.6845953

Prodotti: Agnelli

Maria Loreta Cupillari

Via Paganica, 22 - 67010 Fraz. Filetto, L'Aquila AQ
0862 606291

Prodotti: Carne di Vitello, Ceci, Fagioli, Patate

Mauro De Paulis

Via Fioretta, 1 - 67100 Paganica, L'Aquila AQ
0862.68334 - 0862.68422 - 366.3319253
saporigransasso@virgilio.it - gustosogransasso@alice.it
Negozio: 8-13 / 16-20 (chiuso dom.)

Prodotti: Salame Aquilano, Salame di Fegato

Az. Agricola Emanuele Falerni

Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Paganica, 6 - 67100 Fraz. S. Gregorio, L'Aquila AQ
0862.441669 - 327.7864032
azienda.falerni@gmail.com

Prodotti: Fagioli di Paganica, Patata Turchesa

Domenicantonio Federici

Via Lucoli, 3 - 67100 Fraz. Coppito, L'Aquila AQ
0862.961032 - 335.5612505

Prodotti: Agnelli

Matteo Griguoli

Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Arco dei Giusti, 2 - 67016 Loc. La Perola, Paganica, L'Aquila AQ
338.7398037
griguolimatteo@yahoo.it
Negozio: Azienda Agricola - Loc. La Perola, Paganica, L'Aquila AQ

Prodotti: Fagioli di Paganica, Formaggio Caciocavallo, Formaggio Pecorino, Patata Turchesa, Uova

Infusi dall'Eremo

Via dei Giardini, 22 - 67100 L'Aquila AQ
0862.717795 - 328.2155200
www.infusi.biz - infusi2@virgilio.it

Prodotti: Liquore di Ginepro, Liquore di Zafferano, Liquore Nocino, Ratafià, Zafferano

I Vizi del Re

Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Cesenuova, 11 - 67100 Fraz. Cese di Preturo, L'Aquila AQ
0862.461449 - 348.2560698
ivizidelre@gmail.com

Prodotti: Ortaggi, Patata Turchesa, Tartufi, Zafferano

Walter Moro

Via dei Mori, 1 - 67016 Paganica, L'Aquila AQ
338.6635088

Prodotti: Mais per Polenta, Fagioli di Paganica, Zafferano

Apiturismo Parco Gran Sasso Centro Sper. Montano di Beniamino D'Eramo

Via Duca Degli Abruzzi, 33 - 67100 L'Aquila AQ
333.2376810
beniamino.deramo@virgilio.it

Prodotti: Miele di Genziana

Luca Sebastiani

Azienda Biologica

Via Fontegrossa, 34 a - 67100 Fraz. S. Giacomo, L'Aquila AQ
0862.669086 - 348.7798600

Prodotti: Ceci, Farro, Grano Solina, Zafferano

Az. Apistica Caterina Vittorini

Via Pizzoli snc 67011 Arischia, L'Aquila AQ
0862.607410 333.7109325

Prodotti: Miele Millefiori

Montebello di Bertona (PE)**Elio Colangeli**

Presidio Slow Food Pecorino di Farindola / Consorzio Produttori Pecorino di Farindola

65010 C.da Campo S. Maria, Montebello di Bertona PE
085.823395 - 328.1615464

Prodotti: Agnelli, Formaggio Pecorino di Farindola, Ricotta, Vitelli Marchigiani

Nadia Forni

Agiturismo / Azienda Biologica

65010 C.da Campo delle Piane 51, Montebello di Bertona PE
085.8286244
www.campodiforni.it - forni_nadia@iol.it

Prodotti: Confetture di Frutta, Conserve di Verdura, Olio Extravergine di Oliva Bio

Montereale (AQ)

Az. Agricola e Agrituristica La Casa Rosa

Agriturismo / Azienda Biologica / Fattoria Didattica

Via Umberto I - 67015 Fraz. Colle Verrico, Montereale AQ

0862.902339 - 333.8976357

www.agriturismolacasarosa.it - agriturismolacasarosa@gmail.com

Prodotti: Fagioli, Farro, Confetture, Pane, Formaggi Vaccini, Funghi Porcini, Ceci, Cicerchie, Robiglio, Pastinaca, Patate, Zafferano, Sottoli

Raoul Crisciotti

Via Picente - 67015 Fraz. Collocalvo di Montereale, Montereale AQ

0862.901281

Negozio: Macelleria Alfonsi Veronica

67015 Fraz. Collocalvo di Montereale, Montereale AQ

(8-13 / 16-20 chiuso dom. e giov. pom.)

Prodotti: Carne Ovina

Antonio Crudele

67015 Fraz. Castello, Montereale AQ

0862.906318 - 340.8670597

Prodotti: Formaggio Pecorino, Patate, Ricotta

Az. Agricola Due Casali di Lavinia Sevi

67015 Fraz. Casale d'Abruzzo, Montereale AQ

0862.901489 - 333.1177931

laviniasevi@virgilio.it

Prodotti: Agnelli, Animali da Cortile, Ceci, Fagioli, Frutta, Miele Millefiori, Patate, Tacchini

Az. Agricola Filosini di Rosella Anzuini

Azienda Biologica / Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Umbro Sabina - 67010 Fraz. Ville di Fano, Montereale AQ

0862.903511 - 346.2222333

Prodotti: Biscotti al Farro, Fagioli, Farro, Lenticchie, Mais, Patata Turchesa, Pasta di Farro

Consorzio I Fornai del Parco

67020 Paganica di Montereale, Montereale AQ

0862.80194 - 0862.808840 (fax) - 335.7870311

info@fornaidelparco.it - feal.service@gmail.com

Negozio: FE. AL srl di Galeota Felice

Strada Statale 17, Km 48 - 67021 Barisciano AQ

Prodotti: Amaretti, Pane di Solina

Fabio Laurenzi

67015 Fraz. Castel Paganica, Montereale AQ

0862.906213

Prodotti: Carne Agnello, Formaggio Pecorino, Ricotta

Agriturismo Montorselli di Rita Giammarini

Agriturismo

Via degli Angeli, 24 - 67015 Fraz. Cesaproba, Montereale AQ

0862.901848 - 348.2565631

Prodotti: Castagne, Confetture (Sambuco, Corniolo, Prugnolo), Farro, Formaggio di Capra Sottolio, Ortaggi, Salumi

Il Pane di Marana di Alvaro Soccorsi

Via Picente, 45 - 67015 Fraz. Marana, Montereale AQ

0862.908206 - 340.1019658

Prodotti: Ciambelline al Vino, Pane

Alfredo Patrizi

Via S. Lorenzo - 67015 Montereale AQ

340.0750772

Negozio: Macelleria Ferri Luisa

67015 Piedicolle, Montereale AQ (chiuso dom. pomeriggio)

Prodotti: Carne Bovina, Carne Ovina

Carmine Patrizi

Via S. Lorenzo, 10 - 67015 Montereale AQ

0862.902094 - 339.8454411

Prodotti: Agnelli

Az. Agricola Le Prata di Nazzareno Sacchi

Azienda Biologica / Associazione Produttori "La Turchesa"

Via Picente - 67015 Fraz. Colle Cavallari, Montereale AQ

0862.902158 - 335.5325410

www.leprata.eu - info@leprata.eu

Prodotti: Fagioli, Farro, Ortaggi, Patata Turchesa

Montorio al Vomano (TE)

Fattoria Rivivere di Mauro Di Berardino

Colledicroce Tappone, 12 - 64046 Collevicchio, Montorio al Vomano TE

0861.593174 - 339.2177140

rivivere@hotmail.com

Prodotti: Aceto di Miele, Idromele, Miele di Acacia, Miele Millefiori

Salumeria del Parco di Micacchioni Franco

Negozio: P.zza Orsini - 64046 Montorio al Vomano TE

(8-13 / 16-19:30 chiuso giov.)

0861.592689

Prodotti: Formaggio Pecorino Affinato, Salumi

Ofena (AQ)

Az. Agricola Cataldi Madonna Luigi

67025 Loc. Piano 1, Ofena AQ
0862.954252 - 0862.954839 (fax) - 347.7663284
www.cataldimadonna.it - cataldimadonna@virgilio.it

Prodotti: *Vino Montepulciano d'Abruzzo, Vino Pecorino IGT Terre Aquilane, Vino Trebbiano d'Abruzzo*

Domenico Cherubini

Presidio Slow Food Pecorino Canestrato di Castel del Monte
Consorzio Produttori Canestrato di Castel del Monte

Via XX Settembre - 67025 Ofena AQ
0862.956547 - 347.8472516

Prodotti: *Carne Agnello, Carne di Capretto, Formaggio Canestrato di Castel del Monte, Ricotta*

Coop. Agr. Agricola Colleterotondo

Agriturismo (ristoro chiuso mart.) / Fattoria Didattica

Strada Statale 153, Km 15,6 - 67025 C.da Ciancarelli, Ofena AQ
0862.954320 - 0862.954804 (fax) - 380.1862852 - 335.7555632
collerotondo@gmail.com

Prodotti: *Legumi, Olio Extravergine di Oliva, Vino Cerasuolo, Vino Montepulciano d'Abruzzo, Vino Trebbiano d'Abruzzo, Zafferano*

Gentile Vini

Via del Giardino, 7 - 67025 Ofena AQ
0862.956618 - 347.1362082
www.gentilevini.it - info@gentilevini.it

Prodotti: *Vino Montepulciano d'Abruzzo, Vino Pecorino, Vino Rosato, Vino Trebbiano d'Abruzzo*

Valeria Lancione

67025 C.da Le Fonnere, Ofena AQ
0862.956297 - 338.1732724
valeria.lancione@virgilio.it

Prodotti: *Olio Extravergine di Oliva*

Az. Agrituristiche Sapori di Campagna di Di Battista Livia

Agriturismo / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Strada Provinciale, Km 7,8 - 67025 C.da Frasca, Ofena AQ
0862.954253 - 347.6995264
www.saporidicampagna.com - info@saporidicampagna.com

Prodotti: *Cicerchia, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Mais Quarantino*

Pescosansonesco (PE)

Giuseppe Palmerini

65020 Fraz. S. Vincenzo, Pescosansonesco PE
085.8884932 - 339.7369639
pinoste2@alice.it

Prodotti: *Ceci, Farro, Grano Solina, Maiali Cinta Senese, Salumi, Miele, Olio Extravergine di Oliva, Tartufi, Zafferano*

Pietracamela (TE)

F.D.F Sapori del Gran Sasso

Via del Gran Sasso, 11 - 64047 Pietracamela TE
0861.697512 - 320.9010987 - 320.9010986
www.saporidelgransasso.it - saporidelgransasso@virgilio.it

Prodotti: *Formaggio Pecorino, Salame Primitivo*

Az. Agricola dei Prati di Francesco Bilanzola

Agriturismo

64047 Fraz. Prati di Tivo, Pietracamela TE
328.5720821
www.agriturismodeiprati.it

Prodotti: *Formaggio Pecorino, Ricotta*

Pizzoli (AQ)

Ada Di Stefano

Via delle Capannelle, 15 - 67017 Marruci di Pizzoli, Pizzoli AQ
0862.977919

Prodotti: *Formaggio Pecorino, Ricotta Ovina*

Az. Agricola F.lli Marronaro Lino e Rodolfo

Via S. Silvestro, 52 - 67017 Marruci di Pizzoli, Pizzoli AQ
0862.976056 - 0862.977348 - 349.2130279
pecorino.marronaro@gmail.com

Prodotti: *Formaggio Caciotta Mista, Formaggio Pecorino, Formaggio Pecorino Aromatizzato, Ricotta*

Rocca S. Maria (TE)

Soc. Agricola Allevamento Martin

Azienda Biologica

64010 Fraz. Cona Faiete, Rocca S. Maria TE
0861.63266 - 347.0739526 - 347.2960759
www.allevamentomartin.it info@allevamentomartin.it

Prodotti: *Farro, Latte Vaccino Crudo*

S. Stefano di Sessanio (AQ)

Agriturismo Il Borgo di Liliana Coceanig

Agriturismo

Via Battisti, 59 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89447 - 338.4461690

Prodotti: Ceci, Confetture, Fagioli, Lenticchie, Patate

Mario Ciarrocca

Pernottamento / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via G. D'Annunzio 12 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89445 - 349.3901153

www.residenceilpalazzo.it - info@residenceilpalazzo.it

Prodotti: Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Rosa Ciarrocca

Agriturismo / Azienda Biologica / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio / Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via Benedetta, 5 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89679 - 335.6529016

www.ostellodelcavaliere.it - lucacucchiella@gmail.com

Prodotti: Ceci, Fagioli, Farro, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Orzo, Segale, Zafferano

Az. Agricola Ventidio Ciarrocca

Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio /
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Piazza Medicea, 13 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89373 - 339.6338959
ettoreciarrocca@hotmail.com

Prodotti: Fagioli, Farro, Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Olio Extravergine di Oliva, Segale

Silvan Fulgenzi

Ristoro / Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio /
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via delle Aie, 18 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
340.4819763

Prodotti: Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Carmine Ranieri

Presidio Slow Food Lenticchia di S. Stefano di Sessanio /
Associazione Produttori Lenticchia di S. Stefano di Sessanio

Via G. D'Annunzio, 1 - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89448 - 349.8860877

raniericarmine@hotmail.it

Prodotti: Lenticchia di S. Stefano di Sessanio, Miele Millefiori

I Sapori del Borgo di Tuccella Maddalena

Via Orto Pulcino - 67020 S. Stefano di Sessanio AQ
0862.89117 - 346.3525034
dalosio.sara@alice.it

Prodotti: Biscotti al Farro Soffiato, Zafferelli

Torricella Sicura (TE)

Az. Agricola Naturalgiocare

Pernottamento / Fattoria Didattica / Turismo Equestre

Via dei Cerquoni - 64010 Fraz. Santa Chiara, Torricella Sicura TE
347.4146431

www.naturalgiocare.it - naturalgiocare@gmail.com

Prodotti: Cereali, Lenticchie, Olio Extravergine di Oliva, Ortaggi

Tossicia (TE)

Apicoltura Franchi

64049 Fraz. Camerale, Tossicia TE
0861.698472 - 0861.248940 (fax) - 339.4468839
franchi.domenico@live.it

Prodotti: Cera, Melata, Miele Castagno, Miele di Acacia, Miele di Eucalipto, Miele di Girasole, Miele di Tiglio, Miele Millefiori, Pappa Reale, Polline, Propoli

Valle Castellana (TE)

Are Servizi s.c.ar.l

64010 Fraz. Leofara, Valle Castellana TE
085.8062726 - 338.8472849

www.coop-are.net - info@coop-are.net - coop.are@libero.it

Prodotti: Marroni della Laga, Salumi, Suini

Az. Agricola Antonietta Nespeca

64010 Fraz. Morrice, Valle Castellana TE
0861.93255 - 348.9377093

Prodotti: Legumi, Marroni della Laga, Patate

Massimo Pierascenzi

64010 Fraz. Vallenquina, Valle Castellana TE
0861.93129 347.0758400

Prodotti: Bovini, Patate

Az. Agricola Pollice Verde

Azienda Biologica

64010 Fraz. Morrice, Valle Castellana TE

0861.810203 - 339.6045686
tangapollice.verde@hotmail.it

Prodotti: Marroni della Laga, Patate

Az. Agricola Sewera Ewa Barbara

Associazione Produttori "La Turchesa"

64010 Fraz. Macchia da Sole, Valle Castellana TE

0861.930403 - 348.5658957

Prodotti: Confetture, Marroni della Laga, Miele Millefiori, Ortaggi, Patata Turchesa

Villa Celiera (PE)

Frantoio Oleario Leonelli di Giovanni Venturino

65010 C.da Pietrarossa 106, Villa Celiera PE

085.846119 - 339.2111008

leonelli.giovanni@libero.it

Prodotti: Olio Extravergine di Oliva

Villa S. Lucia (AQ)

Antonio Cherubini

Presidio Slow Food Pecorino Canestrato di Castel del Monte /

Consorzio Produttori Canestrato di Castel del Monte

Via Castel del Monte 67020 Villa S. Lucia AQ

0862.956180 - 334.9458385

Prodotti: Formaggio Canestrato di Castel del Monte, Ricotta

indice

Il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga	11	- Grano Solina	71
Il cuore dell'Appennino	17	- Mais quarantino e altri mais	72
Un lungo e paziente lavoro	19	- Altri cereali	73
La spesa nel Parco	21	Legumi e ortaggi	
I progetti del SASP	27	- Lenticchia di S. Stefano di Sessanio e altre lenticchie	75
Il Parco per l'agricoltura e l'agroalimentare	29	- Fagiolo di Paganica e altri fagioli	77
Il Parco per la zootecnia	35	- Cece di Capitignano, Cece Pizzuto e altri ceci	78
I prodotti del Parco	41	- Cicerchia	80
Formaggi		- Zafferano	81
- Canestrato di Castel del Monte	43	- Patata Turchesa e altre patate	83
- Pecorino di Farindola	45	- Funghi e Tartufi	85
- Altri pecorini	47	Fruttiferi	
- Giuncata	49	- Marrone della Laga	87
- Ricotta	50	- Mela Roscetta	89
- Caciotta dei Monti della Laga	52	Vino e liquori	
- Caciotta ovi-vaccina del Lazio	53	- Montepulciano d'Abruzzo	91
- Caprino abruzzese	54	- Altri vini	92
Lana		- Ratafià	93
- Lana filata	55	- Vino cotto	95
Salumi e carni		Olio e olive	
- Mortadella di Campotosto	57	- Olio Extravergine di Oliva "Carpinetana" e altri olii	97
- Ventricina	59	- Olive all'ascalana	99
- Arrostitini di pecora	61	Prodotti da forno e dolci	
- Carne ovina e bovina	62	- Pane di Solina	101
- Guanciale amatriciano	64	- Caggionetti	102
- Altri salumi	66	- Fiadoni	103
Cereali		- Bocconotti	104
- Farro	69	- Ferratelle	105
		- Pizza dolce	106
		- Altri prodotti	107
		Miele e conserve	
		- Miele di Tarassaco, Santoreggia, Castagno	109
		- Confetture di frutta e ortaggi	111
		- Coregone sott'olio	113
		Il Parco illustrato	114
		Rubrica dei Produttori del Parco	117

Finito di stampare
presso Poligrafica Mancini (Sambuceto - Ch)
per conto delle Edizioni

Ricerche&Redazioni - Teramo

Aprile 2012

Printed in Italy