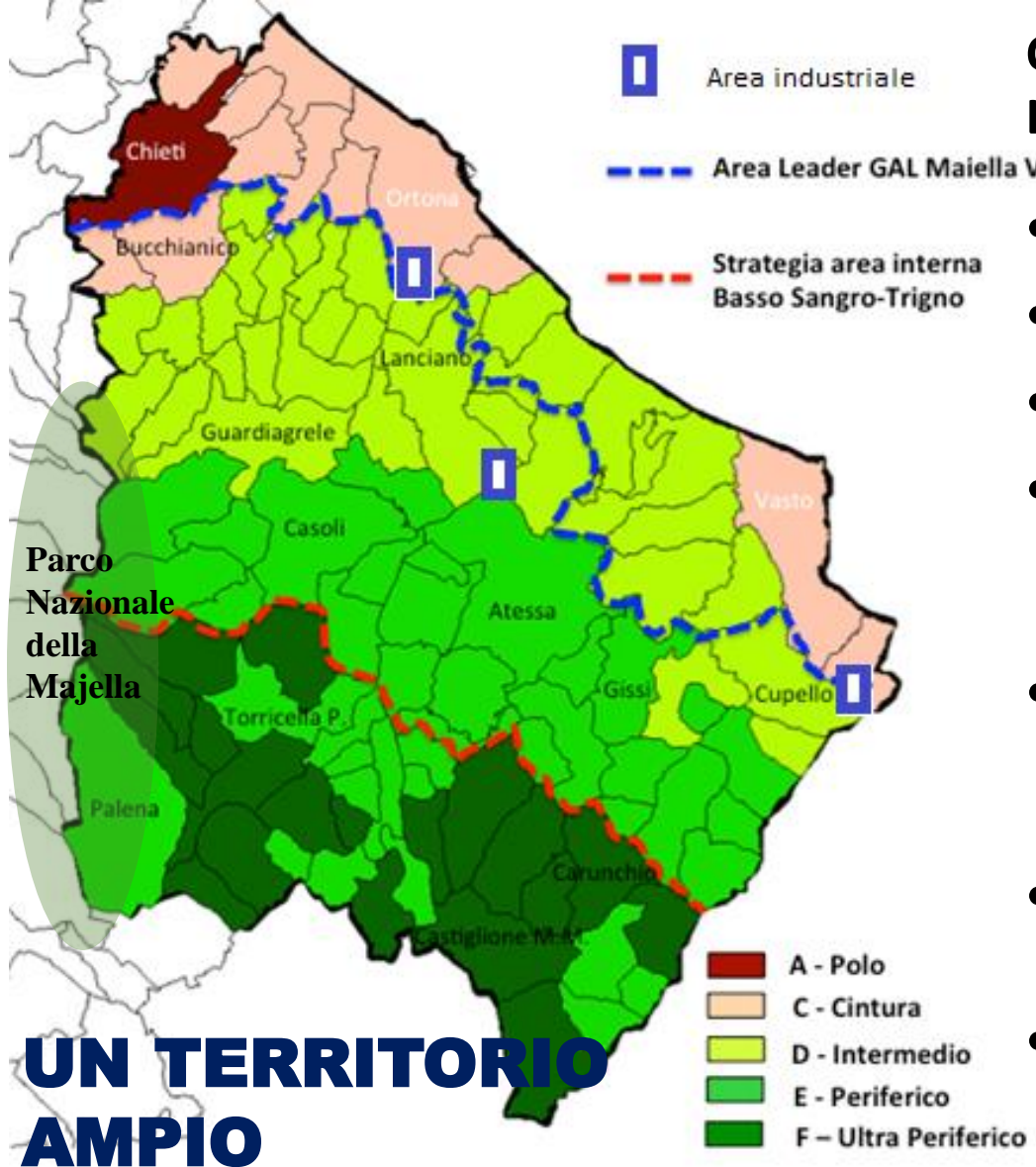


*26 anni (1992 – 2018)*



*Seconda parte: un territorio multifunzionale*





## Caratteristiche dell'area LEADER

- 84 Comuni
- 148.000 abitanti
- 73,51 abitanti/kmq
- Una forte economia industriale (automotive e agro-alimentare)
- Un importante distretto vitivinicolo (a cavallo del confine)
- Un'agricoltura indebolita nell'area interna
- Un Parco Nazionale e molte aree SIC

**UN TERRITORIO AMPIO**





# Maiella Walking

Viaggi/tempo libero

Prenota subito

Ti piace ▾

Messaggio



Diario

Informazioni

Foto

Persone a cui piace

Altre ▾

Maiella Walking  
19 h ·

Ci vediamo giovedì.  
Info → [bit.ly/MWseminario](http://bit.ly/MWseminario)



Maiella Walking  
27 febbraio ·

Perché camminare è il modo più coinvolgente, sorprendente ed eco-friendly per visitare un luogo.  
Un simpatico cartello scovato da @dirdubarz\_carla a Roccamaramanico.







*Vieni a fare  
il maiale da noi*

**Esperienze  
di gusto in  
Abruzzo**

PERIODO: novembre - marzo  
PREZZO: 40 €  
IL PREZZO COMPRENDE:  
Laboratorio di norcineria,  
visita aziendale, pranzo leggero,  
dispensa dell'esperienza

**Scuola del gusto  
Abruzzo**



**Esperienze  
di gusto in  
Abruzzo**



**LA SCUOLA DEL PANE**  
Giornata dedicata alla preparazione  
dei pani contadini.

- **PERIODO** Settembre - Luglio.
- **PREZZO** 30 € a persona.
- **PREZZO COMPRENDE:** Pranzo leggero, due ricette, la pasta madre e 1 kg di pane



**COME SI SCEGLIE L'OLIO**  
Giornata dedicata alla conoscenza dell'olio  
extra-vergine di oliva.

- **PERIODO** Novembre - Marzo.
- **PREZZO** 40 € a persona.
- **IL PREZZO COMPRENDE:** Pranzo leggero, due lezioni di degustazione, assaggio di oli EVO, visita aziendale





Martina Casciato  
26 anni, giovane imprenditrice agricola

## 10 Sapori da salvare

# Agricoltura e identità: binomio inscindibile

Pizzoferrato, 21/02/2015,  
Azienda agrituristica  
*Aia Verde*

A group of people, including men and women, are wearing white lab coats and hairnets in a kitchen or food processing area. They are focused on their work, with some holding cameras, suggesting a documentary or educational setting. The background is slightly blurred, emphasizing the people in the foreground.

## *Food Communities*

**“Food Communities” è una strategia di rigenerazione rurale focalizzata sulla valorizzazione delle identità gastronomiche locali e basata su uno speciale approccio partecipativo.**

**L’ idea guida è che l’ identità gastronomica rappresenta un asset territoriale con un importante potenziale economico sotto-utilizzato in termini di attrazione turistica e produzione di valore aggiunto.**

**Le Food communities sono piccoli gruppi di attori locali (agricoltori e produttori, ma anche rappresentanti di EE. LL. Ed associazioni, ricercatori e singoli cittadini) che si riuniscono con lo scopo di valorizzare uno specifico prodotto tipico**





## Le Comunità di prodotto delle aree interne della Provincia di Chieti

- **10** comunità di prodotto
- Più di **130** produttori attivi
- **36** trasformatori
- **Una** nuova IGP in corso ....
- **5** nuovi presidi slow food > 6
- **26** nuove attività di sviluppo

Ventricina  
dell'Alto  
Vastese

### La Maiella orientale (provincia di Chieti)

Salsicciotto  
Frentano

Peperone  
dolce di  
Altino

I dolci delle  
ricorrenze

Olio EVO  
monovarietale  
di Intosso

Vino e mosto  
cotto

Cipolla Piatta  
di Fara  
Fillorum Petri



## ABRUZZO



## L'Alto Vastese

### La Comunità di Prodotto della Ventricina

- 21 produttori (7 con meno di 40 anni)
- Approvazione del disciplinare e costituzione dell'associazione di produttori
- Istituzione del Presidio Slow-Food
- Eventi promozionali (Salone del Gusto ecc.)
- Checkup aziendali in materia di gestione del rischio igienico sanitario e conformità alle norme.
- Organizzazione di tre seminari tecnici.
- Caratterizzazione del prodotto con il CRA
- Individuazione e formazione di un gruppo di assaggiatori

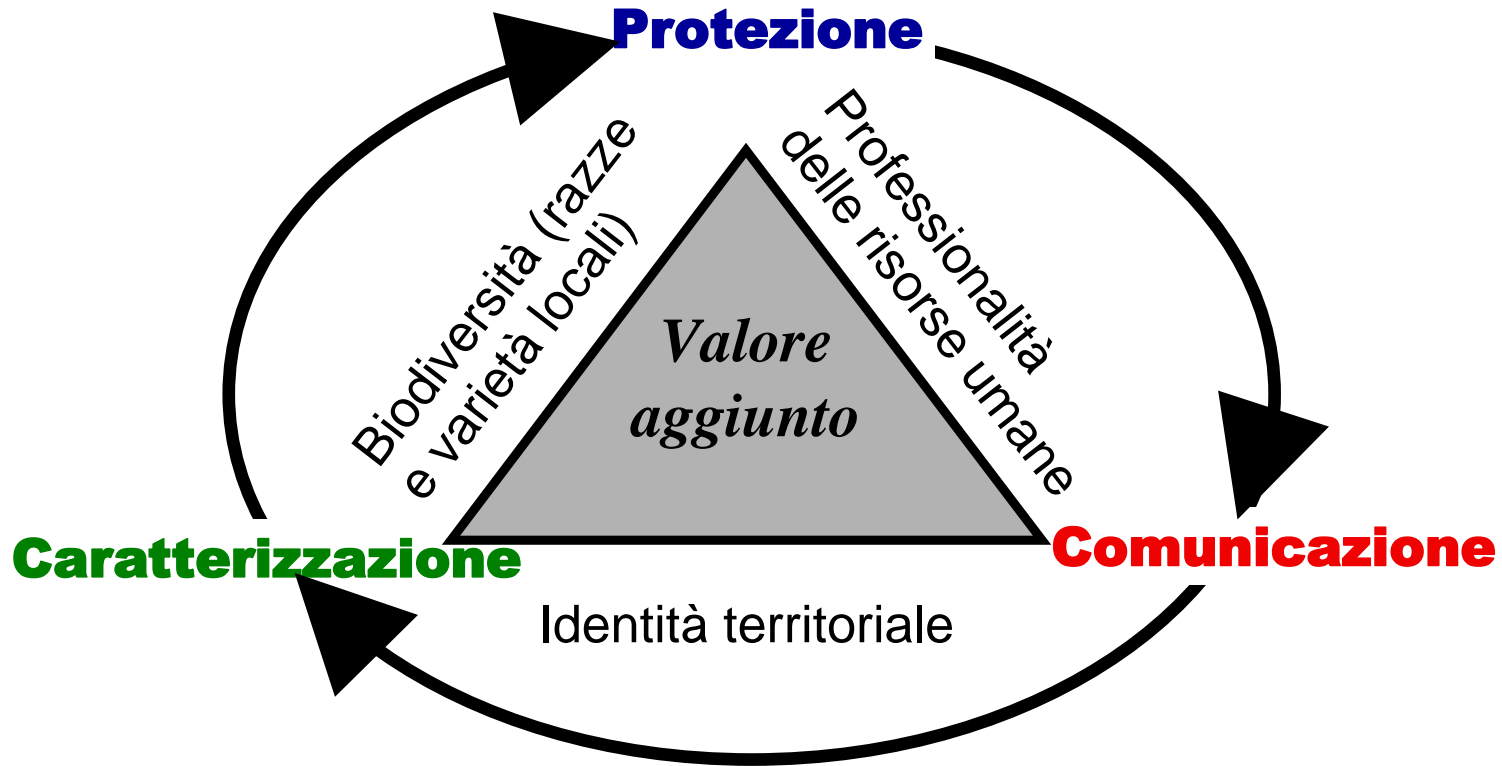
# Componenti del valore (nei prodotti locali)



Identità territoriale



# Il circolo virtuoso del valore



# Il circolo virtuoso del valore





# L'esperienza nella percezione dei produttori coinvolti

## Valutazione Media della qualità dell'impatto



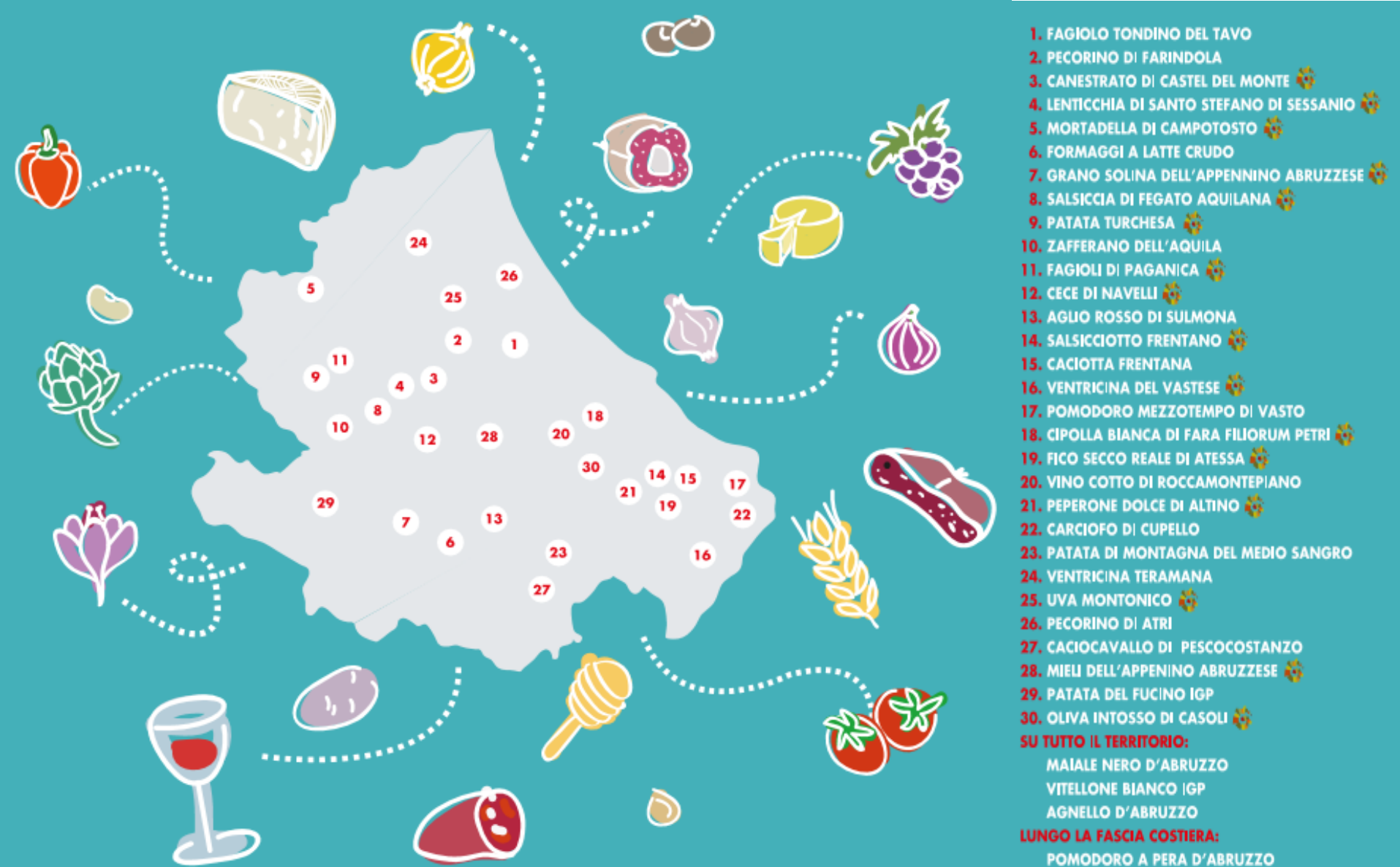
# La ricognizione a distanza di due anni

Risultati dell'auto-valutazione dopo due anni

Esternalità positive	VC	CP	OI	SF	PA	FR	DR	CC	VV	DF	TO
Costituzione di partnerships formali	●	●	●	●	●	●	-	-	●	-	●
Ancora attive	●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●
Adozione di regolamenti volontari	●	●	●	●	●	●	-	●	●		
Avviamento di nuovi servizi collettivi	●	●			●				●		●
Nuovi investimenti degli EE. LL.	●		●		●			●			
Nuove imprese	●				●	●			●		●

*Legenda:* VC (Vino Cotto), CP (Cipolla Piatta di Fara Filiorum Petri), OI (Olio EVO mono-varietale di Intosso), SF (Salsicciotto Frentano), PA (Peperone dolce di Altino), FR (Fico Reale di Atessa), DR (Drupacee del vastese); CC (Carciofo di Cupello); VV (Ventricina del Vastese), DF (Dolci tipici da Forno), TO (Terre Ospitali).





1. FAGIOLO TONDINO DEL TAVO
  2. PECORINO DI FARINDOLA
  3. CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE 🍄
  4. LENTICCHIA DI SANTO STEFANO DI SESSANIO 🍄
  5. MORTADELLA DI CAMPOTOSTO 🍄
  6. FORMAGGI A LATTE CRUDO
  7. GRANO SOLINA DELL'APPENNINO ABRUZZESE 🍄
  8. SALSICCIA DI FEGATO AQUILANA 🍄
  9. PATATA TURCHESA 🍄
  10. ZAFFERANO DELL'AQUILA
  11. FAGIOLI DI PAGANICA 🍄
  12. CECE DI NAVELLI 🍄
  13. AGLIO ROSSO DI SULMONA
  14. SALSICCIOTTO FRENTANO 🍄
  15. CACIOTTA FRENTANA
  16. VENTRICINA DEL VASTESE 🍄
  17. POMODORO MEZZOTEMPO DI VASTO
  18. CIPOLLA BIANCA DI FARA FILIORUM PETRI 🍄
  19. FICO SECCO REALE DI ATESSA 🍄
  20. VINO COTTO DI ROCCAMONTEPIANO
  21. PEPERONE DOLCE DI ALTINO 🍄
  22. CARCIOFO DI CUPELLO
  23. PATATA DI MONTAGNA DEL MEDIO SANGRO
  24. VENTRICINA TERAMANA
  25. UVA MONTONICO 🍄
  26. PECORINO DI ATRI
  27. CACIOCAVALLO DI PESCOCOSTANZO
  28. MIELI DELL'APPENINO ABRUZZESE 🍄
  29. PATATA DEL FUCINO IGP
  30. OLIVA INTOSSO DI CASOLI 🍄
- SU TUTTO IL TERRITORIO:**  
 MAIALE NERO D'ABRUZZO  
 VITELLONE BIANCO IGP  
 AGNELLO D'ABRUZZO
- LUNGO LA FASCIA COSTIERA:**  
 POMODORO A PERA D'ABRUZZO





A man in a dark sweater and white shirt stands in a cheese cellar. The ceiling is filled with numerous wheels of cheese hanging from metal rods. The walls are made of stone.

# Racconti di qualità per territori di qualità

21 febbraio 2015

Carunchio (area interna della provincia di Chieti)

Gianfranco D'Isabella 40 anni, imprenditore agricolo

Membro della Comunità di prodotto della Venticina

# Scuola del gusto Abruzzo



## Le attività

- Formazione su enogastronomia, biodiversità agricola e territorio
- Accreditalamento delle Guide del Gusto
- Organizzazione di Itinerari nei gusti ed eventi
- Sperimentazione di prodotti di turismo eno-gastronomico



*Vieni a fare  
il maiale da noi*

Esperienze  
di gusto in  
Abruzzo

PERIODO: novembre - marzo  
PREZZO: 40 €  
IL PREZZO COMPRENDE :  
laboratorio di norcineria, visita  
aziendale , pranzo leggero,  
dispensa dell'esperienza

Scuola del gusto  
Abruzzo



Fornai  
per un  
giorno

Scuola del gusto  
Abruzzo





Posted on 7 luglio 2015 | Senza categoria

## Vieni ad imparare la Cucina Rurale Frentana



Le nostre esperienze enogastronomiche vi permetteranno di scoprire i segreti delle tradizioni locali, i luoghi e i sapori autentici in una maniera del tutto originale. Sarà una occasione per conoscere prodotti di eccellenza delizie enogastronomiche raccontate direttamente dai protagonisti.

quota di partecipazione di € 40,00 (quaranta) a partecipante.

Per le prenotazioni compilare la [scheda di adesione](#) ed effettuare il versamento di 40 eur da [questo link](#).

## I numeri del 2015

- **30** corsi monotematici
- **400** domande di iscrizione
- **355** partecipanti paganti
- **113** studenti di scuole superiori e post diploma
- **7** sperimentazioni di turismo enogastronom.
- Oltre **4.000** partecipanti a degustazioni guidate

SCUOLA DEL  
GUSTO  
ABRUZZO

HOME

AGENDA

ITINERARI DEL GUSTO

ESPERIENZE DI GUSTO

I CAMMINI DELLA MAJELLA

I CORSI

PAGAMENTO CORSI

ACCREDITAMENTO GUIDE  
DEL GUSTO



22 marzo 2016

Pescara alla Galleria del Gusto del Museo delle Genti d'abruzzo  
Il team dell'Agriturismo Caniloro insegna Pallotte e Fiadone



# Scuola del gusto

## Abruzzo



### L'approccio

- **50% delle lezioni in azienda** da produttori eccellenti con il talento di insegnare
- **Corsi brevi** e specialistici su identità locale, cibi, diversità agricola, territori
- Animazione della comunità di apprendimento delle **Guide del Gusto**





## Le Guide del Gusto

- Progettano e guidano esperienze di scoperta dell'eno-gastronomia abruzzese
- Conoscitori di cibi e luoghi, appassionati narratori del proprio territorio
- Selezionati con un rigoroso sistema di accreditamento di competenze e capacità





# Guide del Gusto: il racconto del territorio

... Dalle più importanti mete  
culturali e naturali







.....e i processi che stanno  
dietro l'enogastronomia ..... e  
SOPRATTUTTO





..... come si riconoscono i prodotti con il gusto .....







..... e come si scopre il territorio  
con i tempi giusti





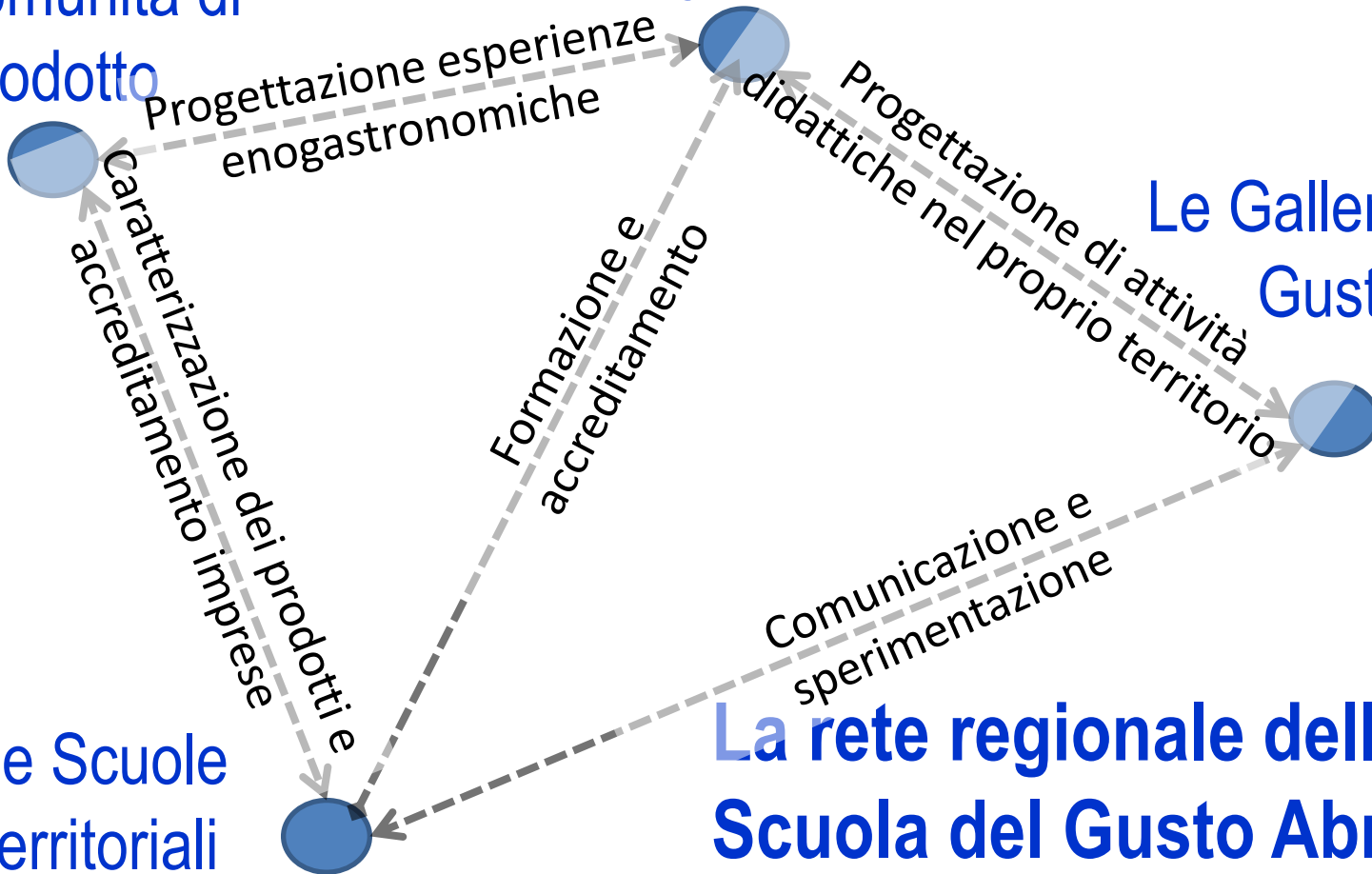
Le guide del gusto

Le comunità di prodotto

Le Gallerie del Gusto

Le Scuole territoriali

La rete regionale della Scuola del Gusto Abruzzo





# Coltivare la comunità .....

Disciplinare Dop e Igp

- Origine geografica
- Metodo di produzione
- Qualità del prodotto
- Controllo e certificazione
- Tutela del consumatore
- Promozione e valorizzazione

1994 - 2000 - 2006 - 2011 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 2100



3 CATEGORIA di PRODOTTI  
2 UGHE PRODOTTO  
3 Zona PRODOTTO/TERRITORIO

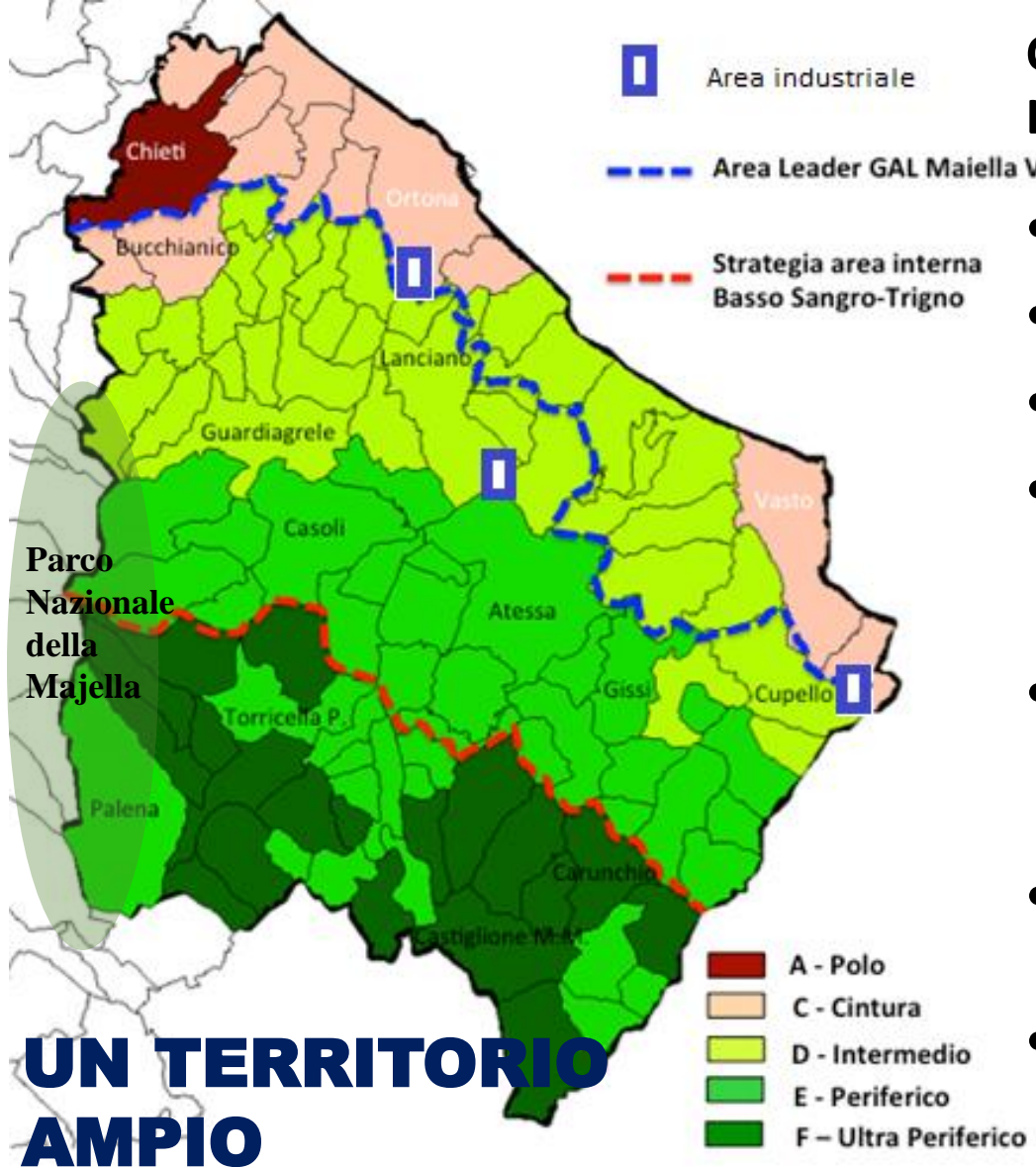




A photograph of a farm scene. In the foreground, several geese are visible: two white geese with long necks standing in the middle ground, and a brown and white goose sitting in the foreground. In the background, there is a long wooden building with a green roof, elevated on stilts. The building has several windows with dark shutters. The scene is surrounded by trees and a bamboo fence on the right. The text "... e la passione!" is overlaid in the center in a bold blue font.

**... e la passione!**





## Caratteristiche dell'area LEADER

- 84 Comuni
- 148.000 abitanti
- 73,51 abitanti/kmq
- Una forte economia industriale (automotive e agro-alimentare)
- Un importante distretto vitivinicolo (a cavallo del confine)
- Un'agricoltura indebolita nell'area interna
- Un Parco Nazionale e molte aree SIC

**UN TERRITORIO AMPIO**

## Tipologie di intervento - Azioni

Obiettivi specifici	Tipologie di intervento - Azioni				
	1 Supporto agli investimenti	2 Sostegno Start-up	3 Piccole infrastrutture	4 Azioni di sistema	5 Altro
Valorizzazione dell'identità enogastronomica locale	260.000 Innovazione e qualificazione produzioni	180.000 Start-up Tipici	300.000 Officine del Gusto	312.000 Sapori da Salvare	50.000 Terre d'Abruzzo
Migliorare la competitività turistica dei micro-ambiti territoriali	260.000 Miglioramento servizi turistici	180.000 Start-up Accoglienza	300.000 Piccole infrastrut. di fruizione	104.000 Comunità di accoglienza	
<b>Sviluppare il sistema di offerta di turismo ed enogastronomia</b>	210.000 Rete dei Negozi di Fattoria			104.000 Club di prodotto turistico	50.000 Rete Verde
				168.000 Reti di marketing	50.000 Nature experience
				60.000 Pacchetti insediativi	
Altri investimenti specifici nelle aree interne	160.000 Generazione di nuove attività			60.000 Prototipici riuso patrimonio locale	