

REGIONE
ABRUZZO



Assessorato
Agricoltura



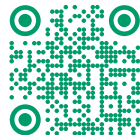
CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA/ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA



ABRUZZO

tasting

STORIES



SCOPRI DI PIÙ

LA CUCINA *racconta* IL TERRITORIO

Food tells the story of a place.
Wine makes it unforgettable.

Un progetto realizzato nell'ambito del protocollo d'intesa sottoscritto congiuntamente da Regione Abruzzo - Assessorato all'Agricoltura - Camera di Commercio Chieti Pescara e Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia.

L'ABRUZZO *nel piatto*

**Cinque assaggi, quattro province,
*un solo territorio.***

A *Messina*, la forma *street food* rende la tradizione accessibile e conviviale, ne conserva i *referimenti culturali* e la porta fuori dai luoghi *consueti*, davanti a un pubblico *nuovo*.



Cinque degustazioni accompagnano il pubblico alla scoperta delle quattro province abruzzesi, attraverso ricette nate dalla cucina familiare, contadina e pastorale, reinterpretate in una forma moderna, conviviale e contemporanea.

Il percorso prende avvio dalla biodiversità agraria regionale e arriva al piatto, mettendo in relazione prodotti autentici, paesaggi, comunità e saperi. Elementi diversi, ma inseparabili, di un'unica identità territoriale.

Ogni assaggio custodisce una storia gastronomica e incontra un vino abruzzese scelto per accompagnarne i sapori. La degustazione diventa così un'esperienza di conoscenza; un modo semplice e coinvolgente per avvicinarsi all'Abruzzo attraverso il gusto.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA



IL percorso

**Cinque degustazioni,
cinque storie**



1 GIOVEDÌ
15 ottobre

**“pallotte
cace e ove”
con crema
di Pecorino
di Farindola
e tartufo
d’Abruzzo**

2 VENERDÌ
16 ottobre

**timballo
alla
teramana**

3 VENERDÌ
16 ottobre

**pecora &
Rosetta**

4 SABATO
17 ottobre

**zuppetta
di ceci
di Navelli
e Zafferano
dell’Aquila DOP**

5 DOMENICA
18 ottobre

**“pepentune
e ove”
con pizza di
granturco**



1 GIOVEDÌ
15 ottobre

PALLOTTE *cace e ove*

**con crema di Pecorino di
Farindola e tartufo d’Abruzzo**

La cucina del recupero diventa identità

il piatto e il suo territorio

Le pallotte cacio e ova, chiamate in dialetto pallotte cace e ove, sono uno dei simboli più riconoscibili della cucina popolare abruzzese. Diffuse in tutta la regione e particolarmente radicate nella tradizione contadina dell’area pescarese, nascono dalla capacità delle famiglie rurali di trasformare pochi ingredienti disponibili in casa in un piatto ricco, nutriente e festoso.

Quando la carne era un alimento riservato alle occasioni importanti, pane raffermo, uova e formaggio diventavano la base di una preparazione sostanziosa e saporita. Una ricetta che racconta ancora oggi il valore del recupero, il rispetto per il cibo e la cultura della condivisione. La degustazione dedicata alla provincia di Pescara propone una rilettura del piatto attraverso altri due sapori della terra abruzzese: il pecorino di Farindola e il tartufo.

prodotti identitari

Pane raffermo, uova, pecorino di Farindola, prezzemolo, tartufo abruzzese e olio extravergine d’oliva.

la degustazione

Le pallotte vengono dorate e servite in formato monoporzione su una crema di pecorino, completata da scaglie di tartufo. Una proposta che conserva l’anima della cucina del recupero e la arricchisce con profumi intensi della terra abruzzese.



2 VENERDÌ
16 ottobre

TIMBALLO alla teramana

Il piatto della festa
incontra lo street food

il piatto e il suo territorio

Il timballo alla teramana è uno dei piatti più rappresentativi della cucina della provincia di Teramo. Appartiene alla tavola delle grandi occasioni: le feste, le domeniche in famiglia e le ricorrenze per le quali si cucinava insieme, dedicando tempo e attenzione a ogni passaggio.

La sua identità è racchiusa nelle sottilissime scrippelle, disposte a strati e alternate a un ripieno ricco. Ogni famiglia ne custodisce una propria versione, tramandata attraverso gesti, dosi e piccoli segreti domestici.

Più che una semplice ricetta, il timballo è un rito familiare che racconta la generosità della cucina teramana e il valore del tempo trascorso intorno alla tavola.

prodotti identitari

Scrippelle, sugo al pomodoro, piccole polpettine di carne, mozzarella.

la degustazione

Servito in piccoli quadrotti, il timballo conserva la struttura, gli strati e la ricchezza della preparazione tradizionale, adattandosi alla dimensione conviviale dello street food.

PECORA & rosetta

Carne di pecora con pomodoro a pera di Francavilla, sfoglia di Pecorino di Farindola, cipolla bianca di Fara Filiorum Petri e rucola selvatica, il tutto custodito in una rosetta friabile di pane bianco.
La tradizione cambia forma, non carattere



3 VENERDÌ
16 ottobre

il piatto e il suo territorio

La carne di pecora richiama la cultura pastorale abruzzese e il legame tra allevamento, paesaggio e cucina.

La pecora è l'animale simbolo dell'Abruzzo, sinonimo di transumanza.

In "Pecora & Rosetta" questa tradizione prende una forma contemporanea, pensata per essere gustata anche passeggiando.

La sfoglia di Pecorino di Farindola aggiunge sapidità e porta nel piatto l'identità casearia del territorio del Gran Sasso. Il pomodoro a pera di Francavilla e la cipolla bianca di Fara Filiorum Petri raccontano l'anima orticola dell'Abruzzo, attraverso la polpa del pomodoro e la dolcezza della cipolla.

La rucola selvatica completa il boccone con una nota fresca e pungente, mentre la rosetta friabile di farina di grano tenero tipo 1 integrale, con lievito madre di farro, accoglie e tiene insieme i sapori.

prodotti identitari

Carne di pecora, Pecorino di Farindola, pomodoro a pera di Francavilla, cipolla bianca di Fara Filiorum Petri e rucola selvatica.

la degustazione

Un boccone intenso e conviviale che unisce la cultura pastorale alle produzioni degli orti abruzzesi. La carne di pecora e il pecorino incontrano la dolcezza degli ortaggi e la freschezza della rucola, accompagnati dalla consistenza friabile del pane. Una proposta di street food che rende le tradizioni del territorio facili da gustare e condividere.



4 **sabato**
17 ottobre

ZUPPETTA *di ceci di Navelli*

e Zafferano dell'Aquila DOP

*Un omaggio all'Aquila,
Capitale italiana della Cultura 2026*

il piatto e il suo territorio

La zuppetta nasce dall'incontro tra due prodotti che condividono lo stesso paesaggio agricolo: l'Altopiano di Navelli, nel cuore della provincia dell'Aquila.

I Ceci di Navelli sono una piccola produzione legata ai terreni montani, asciutti e difficili dell'altopiano. La sua coltivazione appartiene alla tradizione delle famiglie rurali e ad una cucina essenziale, nutriente e fondata sui ritmi lenti della preparazione.

Lo Zafferano dell'Aquila DOP è ottenuto dagli stimmi del *Crocus sativus*, raccolti a mano all'alba e lavorati attraverso gesti precisi tramandati nel tempo. Il suo colore, il profumo intenso e la complessità aromatica lo hanno reso una delle eccellenze più preziose dell'agricoltura abruzzese.

Una ricetta scelta per rendere omaggio all'Aquila Capitale italiana della

Cultura 2026 e raccontare come il lavoro agricolo, la biodiversità e la memoria di una comunità possano diventare patrimonio culturale.

prodotti identitari

Ceci di Navelli, Zafferano dell'Aquila DOP, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche e ortaggi.

la degustazione

Servita in una piccola porzione calda, la zuppetta unisce la consistenza dei ceci alle note aromatiche dello zafferano. Un assaggio avvolgente che conclude il percorso nel segno della cucina contadina e dell'eccellenza agricola aquilana.

PEPENTUNE *e ove*

Con pizza di granturco

Il sapore dello sdijuno contadino



5 **DOMENICA**
18 ottobre

il piatto e il suo territorio

Peperoni e uova appartengono alla cucina quotidiana delle campagne abruzzesi: una preparazione semplice, sostanziosa e ricca di sapore, legata ai ritmi del lavoro agricolo e agli ingredienti disponibili nell'orto e nella dispensa.

Protagonista della degustazione è il Peperone Dolce di Altino, chiamato anche "a cocce capammonte". Coltivato nel territorio di Altino e nella Valle dell'Aventino, in provincia di Chieti, veniva tradizionalmente essiccato e conservato per essere utilizzato durante tutto l'anno. Il suo gusto dolce e aromatico caratterizza molte ricette della cucina rurale, comprese quelle con le uova.

Ad accompagnarlo è la pizza di granturco, preparazione essenziale della tavola contadina. Tagliata nella classica stozza, costituiva uno degli ali-

menti dello sdijuno: il pasto robusto di metà mattina che interrompeva il digiuno e restituiva energia dopo le prime ore di lavoro nei campi.

prodotti identitari

Peperone Dolce di Altino, uova, farina di granturco, olio extravergine d'oliva e sale.

la degustazione

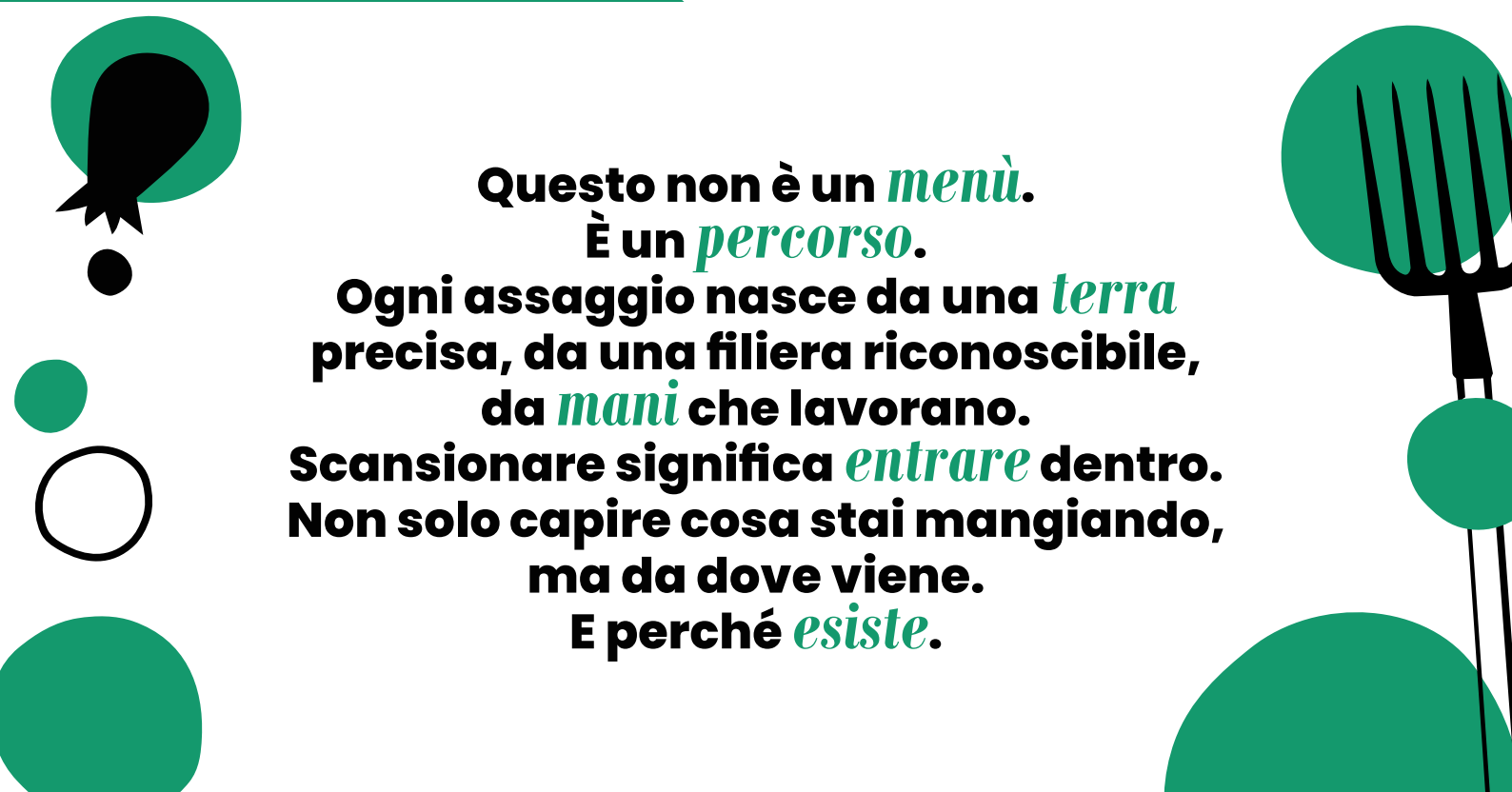
Peperoni e uova vengono serviti come farcitura di una piccola stozza di pizza di granturco. Un assaggio rustico e autentico che restituisce il sapore e la memoria dello sdijuno contadino.



IL TERRITORIO *abruzzese* DIVENTA ESPERIENZA

Ogni piatto nasce da un
paesaggio, da una *filiere*
e da una *comunità*.

A *Messina*, queste storie
incontrano il pubblico
attraverso la forma più
semplice e diretta della
conoscenza: *l'assaggio*.
Cinque ricette, cinque
vini e un unico *racconto*:
quello di un Abruzzo
autentico, generoso e
contemporaneo, capace di
custodire le proprie *radici* e
trasformarle in *esperienza*.



Questo non è un *menù*.
È un *percorso*.

Ogni assaggio nasce da una *terra*
precisa, da una filiera riconoscibile,
da *mani* che lavorano.
Scansionare significa *entrare* dentro.
Non solo capire cosa stai mangiando,
ma da dove viene.
E perché *esiste*.

LE FILIERE *agroalimentari* ABRUZZESI

Dove il *prodotto*
diventa *territorio*.

In Abruzzo il cibo non è mai
solo cibo. È il risultato di una
relazione continua tra:

Paesaggio
(mare, collina, montagna)

Pratiche agricole
tramandate nel tempo

Micro-produzioni locali

Stagionalità reale

BIODIVERSITÀ *agricola* ABRUZZESE

L'Abruzzo è una delle
regioni italiane con la più
alta biodiversità agricola
Non per caso. Per scelta.

Territori complessi, altitudini diverse e
isolamento storico hanno conservato
varietà che altrove sono scomparse.

Qui sopravvivono – e tornano a vivere.

Alcuni dei nostri prodotti identitari:

Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio

Pomodoro a pera di Francavilla

Suino Nero d'Abruzzo

Grano antico di Solina

Peperone dolce di Altino

Zafferano dell'Aquila DOP

Fagiolo Tondino del Tavo

Carciofo Mazzaferrata di Cupello

Capra teramana

Tartufo d'Abruzzo

Pecora

Cipolla bianca piatta di Fara Filiorum Petri

Pecorino di Farindola

Ceci di Navelli

**Non è solo *tradizione*,
è *innovazione* che parte dalla *memoria*.**

CULTURA *gastronomica*

Gesto quotidiano, identità *collettiva*

**La cucina abruzzese
nasce dall'*incontro*
di tre matrici:**

Contadina
legumi
pane
ortaggi



Pastorale
carne
transumanza
formaggi

Marinara
pesce
essenzialità
immediatezza



**È una cucina
*che non spreca***

Utilizza tutto

**Trasforma la
necessità in *cultura***

**I piatti *non sono*
semplici ricette**

**Sono *soluzioni*
intelligenti a
condizioni *reali*.**

**LA STORIA
di alcuni
PRODOTTI**





Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio

La montagna che nutre

Territorio:

Altopiano del Gran Sasso (AQ), tra Santo Stefano di Sessanio, Calascio, Barisciano, Castel del Monte e Castelvechio Calvisio (1150–1600 m)

Il prodotto:

Piccola, scura, saporita. Non necessita di ammollo e mantiene perfettamente la cottura.

La storia:

Coltivata da secoli in condizioni estreme. Per lungo tempo è stata considerata “la carne dei poveri”.

La particolarità:

Coltivazione naturale, senza trattamenti chimici.

Il significato oggi:

Non è più sopravvivenza, ma scelta consapevole. Coltivarla significa mantenere vivi territori fragili.



Pomodoro a pera di Francavilla

Il sapore dell'estate abruzzese

Territorio:

Francavilla al Mare (CH) e aree costiere e collinari abruzzesi.

Il prodotto:

Pomodoro carnoso, dolce e vellutato, ricco di polpa e povero di semi.

La storia:

Per generazioni ha sostenuto l'agricoltura locale ed è stato protagonista della preparazione familiare delle “buttije”, le conserve di pomodoro.

La particolarità:

La forma ricorda una pera o un cuore; viene raccolto a mano e consumato fresco oppure trasformato in passata.

Il significato oggi:

Il recupero dell'antico ecotipo tutela la biodiversità e rinnova una tradizione condivisa dalle famiglie abruzzesi.

Suino Nero d'Abruzzo

L'animale che racconta la terra

Territorio:

Aree interne appenniniche

Il prodotto:

Carne sapida e marezzata da allevamento semi-brado

La storia:

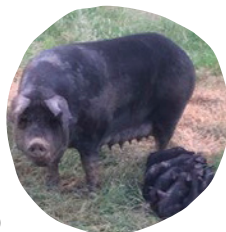
Legato alla transumanza, poi quasi scomparso

La particolarità:

Crescita lenta e allevamento all'aperto

Il significato oggi:

Simbolo della biodiversità recuperata



Grano di Solina

Il grano che ha nutrito generazioni

Territorio:

Aree montane dell'Abruzzo interno

Il prodotto:

Grano antico resistente e rustico

La storia:

Base dell'alimentazione per secoli

La particolarità:

Adatto all'agricoltura sostenibile

Il significato oggi:

Ritorno a un modello agricolo coerente



Peperone dolce di Altino

Il colore della tradizione

Territorio:

Valle del Sangro (CH)

Il prodotto:

Peperone dolce essiccato e macinato

La storia:

Presente già nel XVIII secolo

La particolarità:

Frutto rivolto verso l'alto, “a cocce capammonte”

Il significato oggi:

Ingrediente identitario della cucina abruzzese





Zafferano dell'Aquila DOP

La spezia che ha costruito una città

Territorio:

Altopiano di Navelli e area aquilana

Il prodotto:

Spezia tra le più pregiate al mondo. Servono circa 200.000 fiori per ottenere 1 kg.

La storia:

Dal XIII secolo protagonista del commercio europeo.

La particolarità:

Pianta che si riproduce per clonazione, invariata da secoli.

Il significato oggi:

Simbolo di continuità produttiva e culturale.



Fagiolo Tondino del Tavo

La semplicità che funziona

Territorio:

Vallata del Tavo (PE)

Il prodotto:

Fagiolo piccolo, bianco, delicato

La storia:

Coltivato in ambito familiare e legato all'agricoltura di sussistenza, oggi è riscoperto e valorizzato come prodotto locale.

La particolarità:

Non replicabile fuori dal territorio

Il significato oggi:

Espressione pura del legame terra-prodotto



Carciofo Mazzaferata di Cupello

Dalla tradizione al sistema

Territorio:

Area vastese (CH)

Il prodotto:

Carciofo tenero e senza spine

La storia:

Produzione organizzata dagli anni '60

La particolarità:

Filiera strutturata

Il significato oggi:

Esempio di economia agricola locale



Capra teramana

Una razza antica da custodire

Territorio:

Aree collinari e montane della provincia di Teramo.

Il prodotto:

Razza caprina autoctona allevata principalmente per il latte, valorizzata anche per la carne e le produzioni casearie.

La storia:

È legata alla tradizione pastorale teramana ed è oggi oggetto di progetti di recupero e conservazione.

La particolarità:

Rustica e adattabile, sa utilizzare pascoli scoscesi e cespugliosi.

Il significato oggi:

Tutelarla significa sostenere gli allevatori che custodiscono la biodiversità e i paesaggi rurali abruzzesi.



Tartufo d'Abruzzo

Il lusso invisibile della terra

Territorio:

Aree collinari e montane abruzzesi

Il prodotto:

Fungo ipogeo aromatico

La storia:

Raccolta antica tramandata nel tempo, più conoscenza del territorio che coltivazione.

La particolarità:

Non si coltiva, si cerca

Il significato oggi:

Equilibrio tra uomo e natura



Carne di pecora abruzzese

Il sapore della tradizione pastorale

Territorio:

Aree interne e montane attraversate dagli antichi tratturi.

Il prodotto:

Carne dal gusto intenso, protagonista di arrostiticini e pecora alla callara.

La storia:

È legata da secoli alla pastorizia e alla transumanza abruzzese.

La particolarità:

Viene valorizzata attraverso la cottura lenta oppure tagliata in piccoli pezzi e cotta sulla brace.

Il significato oggi:

Mantiene vivo il legame tra allevamento, paesaggio e comunità delle aree interne.

Cipolla bianca piatta di Fara Filiorum Petri

L'identità che resiste

Territorio:

Fara Filiorum Petri (CH)

Il prodotto:

Cipolla dolce, piatta e altamente digeribile

La storia:

Coltivata dal Medioevo, recuperata recentemente

La particolarità:

Presidio Slow Food

Il significato oggi:

Esempio di recupero identitario



Pecorino di Farindola

Il formaggio custodito dalle donne

Territorio:

Versante orientale del Gran Sasso, tra le province di Pescara e Teramo.

Il prodotto:

Formaggio di latte ovino crudo, dal sapore intenso e leggermente piccante.

La storia:

Antica produzione pastorale, tramandata dalle donne di generazione in generazione.

La particolarità:

L'utilizzo del caglio di suino gli conferisce caratteristiche uniche.

Il significato oggi:

Presidio Slow Food, tutela biodiversità, piccoli produttori e saperi familiari



Ceci di Navelli

Il piccolo legume dell'altopiano

Territorio:

Piana di Navelli, in provincia dell'Aquila.

Il prodotto:

Ceci di piccole dimensioni, presente nelle varietà color crema e rosso ruggine.

La storia:

Coltivato da secoli, appartiene alla cucina semplice delle famiglie contadine.

La particolarità:

Cresce in terreni aridi e pietrosi ed è tradizionalmente raccolto e lavorato a mano.

Il significato oggi:

Presidio Slow Food, tutela una coltivazione antica e i pochi produttori rimasti.



IL TERRITORIO *si racconta anche* NEL CALICE

La cucina racconta il territorio.
Il vino lo rende memorabile.



Dietro ogni vino ci sono un *paesaggio*, il *lavoro* di chi coltiva la terra e i *saperi* di chi trasforma l'uva.

Il **Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo** riunisce viticoltori, vinificatori e imbottiglieri, tutela le denominazioni e valorizza la cultura enologica regionale. Il *patrimonio* dei vini abruzzesi si esprime attraverso tre *DOCG* - **Colline Teramane**, **Montepulciano d'Abruzzo**, **Tullum e Casauria** - e sette *DOC* - **Montepulciano d'Abruzzo**, **Trebbiano d'Abruzzo**, **Cerasuolo d'Abruzzo**, **Abruzzo**, **Controguerra**, **Ortona e Villamagna**. A queste si affiancano due *IGT*: **Terre Abruzzesi o Terre d'Abruzzo** e **Terre Aquilane o Terre de L'Aquila**.

Denominazioni diverse raccontano la *ricchezza* dei territori e una *tradizione* che si rinnova attraverso la cura dei vigneti, la valorizzazione dei vitigni autoctoni e il *lavoro dei produttori*.

In **Abruzzo Tasting Stories**, il calice *completa* il racconto del piatto: accompagna i *sapori*, richiama i *luoghi* d'origine e invita a scoprire le *comunità* e le filiere che **danno vita a ogni degustazione**.

CONSORZIO DI TUTELA
DEI VINI D'ABRUZZO
vinidabruzzo.it



IL METODO *del progetto*

Un racconto del *territorio*
costruito con criteri di
responsabilità

Ambientale

Il progetto è pensato per ridurre l'*impatto ambientale*
dell'esperienza, mantenendo coerenza tra racconto e
realizzazione.

- Attenzione alla filiera corta e alla provenienza dei prodotti
- Progettazione calibrata delle quantità per la riduzione degli sprechi
- Valorizzazione dell'intero prodotto, evitando scarti inutili
- Utilizzo di materiali monouso in carta, legno o compostabili
- Eliminazione della plastica non necessaria nelle fasi di servizio

Ogni scelta operativa è orientata a garantire *coerenza* tra ciò che
viene raccontato e ciò che viene concretamente *realizzato*.

La sostenibilità non è un elemento aggiunto.

È il criterio con cui il progetto è stato costruito.

Abruzzo Tasting Stories
non propone soltanto una
degustazione.

Propone un modo di
raccontare il territorio che
tiene insieme identità,
filiera e sostenibilità.
Il progetto è costruito
secondo *tre principi*:





Sociale

Il progetto valorizza il ruolo delle *comunità locali* e dei *saperi tradizionali*.

- Coinvolgimento di produttori e filiere del territorio
- Riconoscimento del lavoro agricolo e artigianale
- Trasmissione di pratiche e conoscenze legate alla cultura gastronomica
- Rafforzamento del legame tra prodotto, territorio e comunità

Il cibo diventa così uno strumento di *relazione, identità e continuità culturale*.

Governance

Il progetto è costruito su un *sistema* chiaro, leggibile e tracciabile.

- Trasparenza dei contenuti e delle scelte progettuali
- Collegamento tra ricette, prodotti identitari e territori
- Sistema digitale accessibile tramite QR code
- Coerenza tra narrazione, esperienza e filiera

Ogni elemento è progettato per rendere visibile il *valore del territorio* e delle sue produzioni.

In questo progetto il cibo non è solo servizio.
È contenuto, relazione e responsabilità.



ABRUZZO *tasting* STORIES

REGIONE
ABRUZZO



Assessorato
Agricoltura



made in nature, made in Italy



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA

Camera di Commercio
Gran Sasso d'Italia



REGIONE ABRUZZO | DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

Servizio Promozione delle Filiere e Biodiversità Agraria - DPD019

📍 Via Catullo 17, 65127, Pescara

☎ 085 767 2101

✉ dpd019@regione.abruzzo.it

Scopri di più

Scansiona il QR Code e vieni
a conoscere i produttori delle
eccellenze d'Abruzzo.

