

Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo

a cura di :

Ristoratori d'Abruzzo - Slow Food (Abruzzo-Molise)

Carne

Vitellone bianco dell'Appennino centrale
Agnello igp del centro Italia
Pecora Sopravvissana
Maiale nero
Selvaggina

Formaggi

Castel del Monte (*Canestrato, ricotta*)
Farindola (*Pecorino di Farindola*)
Atri (*Pecorino di Atri*)
Scanno (*Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino, stagionato di mucca, trelatti*)
Anversa degli Abruzzi (*Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino*)
Campo Felice (*Mozzarella, ricotta di mucca, erborinato, stagionato di mucca, pecorino*)
Rivisonoli (*Mozzarella appassita, latticini*)
Monti della Laga (*pecorino Amatriciano*)
Provincia di Chieti (*Caciotta Frentana*)
Pescocostanzo (*Caciocavallo*)
Zona aquilana (*Caciopiove aquilano a caglio vegetale di carciofo*)

Salumi

Mortadella di Campotosto
Ventricina Teramana
Ventricina del Vastese
Salsicciotto Frentano
Mortadella di Campotosto
Cuore di Paganica
Salsiccia di Fegato Aquilano
Salame Aquila
Fiocco d'Abruzzo
Salame abruzzese
Pancetta abruzzese
Guanciale abruzzese

Legumi

Cece di Navelli
Fagioli di Paganica
Fagioli di Monticchio
Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio
Fagiolo Tondino del Tavo
Lenticchie di Collarmente
Fagiolo di Frattura

Erbe e prodotti spontanei

Cicorie selvatiche
Liquirizia
Aglio Orsino
Asparagi Selvatici
Orapi
Luppolo selvatico
Portulaca
Borragine
Tartufo Bianco
Tartufo Nero Pregiato
Tartufo Uncinato
Tartufo estivo (Scorzone)
Tartufo Bianchetto
Funghi (Porcini, Ovoli, ecc.)

Coltivazioni agricole (ortaggi e frutta)

Aglio rosso di Sulmona
Cipolla Bianca di Fara Filiorum Petri
Cipolla di Scurcola Marsicana
Fico Secco Reale di Atessa
Patata Turchesa
Peperone dolce di Altino
Pomodoro Mezzotempo di Vasto
Pomodoro Pera d'Abruzzo
Carciofo di Cupello
Patata Turchesa
Patata del Fucino IGP
Patata di Montagna del Medio Sangro
Carota del Fucino IGP
Uva Montonico
Zafferano dell'Aquila
Zafferano della Vallelonga
Oliva Intosso
Pesche di San Salvo
Castagna della Valle Roveto
Mela della Valle del Giovenco
Agrumi della Costa dei Trabocchi

Cereali

Grano Solina dell'Appennino Abruzzese
Grano Saragolla
Grano Rosciola
Grano Senatore Cappelli
Farro
Orzo
Mais semi antichi

Pasta fresca (realizzata in casa con farine, uova e prodotti biologici abruzzesi)

Pasta all'uovo (*spaghetti alla chitarra, sagne, sagnette, volarelle o quadrucci, tacconi o pezze, pappardelle ...*)
Pasta acqua e farina (*mugnaia o molinara, maccheroni "al rintrocilo", cazzarielli, quagliatelli, cordicelle, cecamariti o cecatelli ...*)
Paste speciali (*gnocchi di patate, ravioli di ricotta, scrippelle, pedacce di farro ...*)

Pasta secca

Tutte le tipologie
(realizzate da pastifici abruzzesi possibilmente artigianali e con farine abruzzesi o da pastifici non abruzzesi con farine abruzzesi biologiche o contadine)

Pane

Tutte le tipologie
(realizzate in casa, o da forni possibilmente artigianali, con farine abruzzesi biologiche o contadine)



Olio extra vergine d'oliva

– zone di produzione:

Val Vomano
Val Vibrata
Aprutino
Toccolano
Vestino
Valle Peligna
Valle Roveto
Vastese
Frentano
Teatino

– varietà:

Dritta (*La troviamo nell'area vestina come i comuni di Pianella, Moscufo e Loreto Aprutino, in espansione in tutta la regione*)
Gentile di Chieti (*Varietà tipica della provincia di Chieti, apprezzata per la produttività e resistenza al freddo*)
Toccolana (*È dell'area olivicola del comune di Tocco Casauria e Castiglione a Casauria*)
Castiglione (*Varietà presente nel comune di Castiglione Messer Raimondo e zone limitrofe*)
Intosso (*Presente a Casoli, Palombaro, Archi e Roccasalegna*)
Cucco o Oliveo (*Presente nei vecchi oliveti della collina litoranea, soprattutto nei comuni di Francavilla, Montesilvano, Pescara e Bucchianico*)
Ghiandaro o Iannaro e Crognalegno (*Piante di questa qualità sono presenti negli oliveti di Chieti e Pescara*)
Nebbio di Chieti (*presente lungo la fascia collinare litoranea tra Ortona e Vasto, particolarmente adatta alle condizioni climatiche del litorale*)
Leccino (*Presente in tutta la regione e sua diffusione predilige l'area collinare litoranea e i terreni fertili e profondi*)
Frantoio (*Varietà presente in tutta la regione, in particolar modo nella provincia di Teramo*)
Tortiglione (*Teramo e provincia*)
Palombaro (*Chieti e provincia*)

Altro

Mieli dell'Appennino Abruzzese
Vino Cotto di Roccamontepiano
Mosto cotto di Prezza
Confetti di Sulmona
La Pizzella (o ferratella) tipica d'Abruzzo
Parozzo d'Abruzzo
Pan dell'Orso di Scanno
"Sise delle Monache" di Guardiagrele
Bocconotto frentano
Pepatelli teramani
Scrucchiata (marmellata di Uva Montepulciano)
Sassi d'Abruzzo (mandorle atterrate)
Torrone di L'Aquila
Crocante di Mandorle
Centerba
Genziana (realizzazione con prodotto legale)
Ratafià
Amaretti

Pesce di mare

Tutti i pesci pescati nella Zona (FAO 37)
(Subarea 2.1 Mar Adriatico – Subarea 2.2 Mar Ionio)

Pesce di fiume o di lago

Tutti i pesci pescati (o allevati con metodologie sostenibili) nei fiumi o laghi d'Abruzzo