

TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

22—26 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO

PROGRAMMA ABRUZZO STAND P31

Per questa edizione di Terra Madre, la regione **Abruzzo** propone un programma ricco di eventi, con **degustazioni guidate** delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi di elevata qualità, ma anche con **incontri-dibattito e tavole rotonde** su temi inerenti l'educazione; il rapporto tra **rigenerazione** delle aree interne, turismo e prodotti di qualità; il progetto dei **Presidi** Slow Food nei suoi risultati e nelle nuove prospettive; la rigenerazione del patrimonio immateriale della **Transumanza**.

Un *fil rouge* che attraversa i territori nelle loro specificità, che cuce insieme **tradizione e innovazione**, con la prospettiva di un **futuro** da rigenerare a partire da ora.

Tutti gli appuntamenti sono a fruizione libera.

degustazioni

show cooking

incontri

Per informazioni: 380.1834628



CAMERA DI COMMERCIO
CHIETI PESCARA

Camera di Commercio
Gran Sasso d'Italia



Slow Food®
Abruzzo e Molise



giovedì
22

12:30

AFFACCIATI ALLA MINESTRA: LEGUMI E CEREALI TIPICI D'ABRUZZO

Assaggiando minestre si racconta la saga della riscoperta di cereali e legumi tipici della Regione Abruzzo.

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

14:00

ORO ROSSO DELL'AQUILA E NERO PREGIATO DELLA MARSICA

Lo zafferano dell'Aquila dal caratteristico colore giallo-oro incontra il tartufo nero della Marsica in un appuntamento illustrativo con degustazione

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

17:00

ABRUZZO-EVO

Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di Olii Extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

18:30

SI FA PRESTO A DIRE PECORINO

I formaggi tipici di latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

20:00

CUCINA POPOLARE FRENTANA E BIODIVERSITÀ

Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

- 11:30 PRESENTAZIONE DEL MASTER "GUIDE DEL GUSTO LENTO" (GU.GU.LE)**
Verso nuovi modelli educativi per la valorizzazione del territorio: Slow Food Abruzzo-Molise presenta il nuovo master realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Teramo e i GAL abruzzesi
Intervengono
Rita Salvatore, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise
Carlo Ricci, direttore GAL Majella Verde
Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia
Stefania Durante, ufficio educazione Slow Food Italia
A cura di Slow Food Abruzzo-Molise
- 12:30 CUCINA DEI MONTI D'ABRUZZO**
Uno show cooking per apprezzare ingredienti e tradizioni della cucina delle aree montane abruzzesi
A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise
- 14:00 ALLA SCOPERTA DEI SALUMI CONTADINI CON IL CERASUOLO D'ABRUZZO**
Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato
A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise
- 15:30 ABRUZZO-EVO**
Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di Olii Extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend
A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise
- 17:00 SI FA PRESTO A DIRE PECORINO**
I formaggi tipici di latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino
A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise
- 18:30 PRESIDI SLOW FOOD ABRUZZESI: RISULTATI E PROSPETTIVE FUTURE**
L'Abruzzo è una delle regioni italiane con più Presidi Slow Food. In questo incontro si vuole fare un bilancio del progetto e delinearne i nuovi orizzonti. Al termine, degustazione a base di Presidi Slow Food regionali
Intervengono
Giorgio Davini, referente Presidi Slow Food Abruzzo-Molise
Silvia De Paulis, Slow Food L'Aquila
Patrizia Corradetti, cuoca dell'Alleanza presso il ristorante Zenobi di Colonnella (TE)
A cura di Slow Food Abruzzo-Molise
- 20:30 DOLCE ABRUZZO: LA "CRICCANTA" DELLA VALLELONGA E IL TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO AQUILANO INCONTRANO LA GENZIANA DEL GRAN SASSO**
Due dolci tradizionali dell'aquilano sposano il noto amaro abruzzese a base di radici di genziana
A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

12:30 IL PRANZO DEL PASTORE

Una tavola rotonda sulla Transumanza insieme alle altre regioni attraversate da questa millenaria tradizione. A seguire, show cooking a cura del ristorante alleato "La Porta dei Parchi"

Intervengono

Rita Salvatore, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise
Manuela Cozzi e **Alice Carraro**, Bioagriturismo La Porta dei Parchi
Marco Caffarelli, ricercatore, Slow Food Umbria
Nicola Curci, fiduciario Condotta Slow Food delle Murge

A cura di Slow Food Abruzzo-Molise

14:00 ALLA SCOPERTA DEI SALUMI CONTADINI CON IL CERASUOLO D'ABRUZZO

Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

15:30 ABRUZZO-EVO

Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di Olii Extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

17:00 FORMAGGI D'ABRUZZO: I SEGRETI DELL'AFFINAMENTO

Modi e tempi della stagionatura e dell'affinamento sono elementi fondamentali per i formaggi di qualità della tradizione casearia abruzzese

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

18:30 I TRE (G)RANDI DELL'ABRUZZO MONTANO: GREGORIO, GIULIO, GIOVANNI

Un appuntamento per ricordare tre amici dell'Abruzzo, attraverso il loro impegno per lo sviluppo montano e la degustazione dei loro prodotti: i formaggi a latte crudo e il pane di Solina

Intervengono

Silvia De Paulis, Slow Food L'Aquila
Matteo Griguoli, produttore del Presidio Slow Food dei Fagioli di Paganica
Manuela Cozzi, Bioagriturismo La Porta dei Parchi

A cura di Slow Food Abruzzo-Molise

20:30 CUCINA POPOLARE FRENTANA E BIODIVERSITÀ

Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

12:30 **AFFACCIATI ALLA MINESTRA: LEGUMI E CEREALI TIPICI D'ABRUZZO**
Assaggiando minestre si racconta la saga della riscoperta di cereali e legumi tipici della Regione Abruzzo

A cura di Slow Food Abruzzo-Molise

14:00 **ALLA SCOPERTA DEI SALUMI CONTADINI CON IL CERASUOLO D'ABRUZZO**

Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

15:30 **IL CALCIONETTO, DOLCE SCRIGNO ED ESSENZA D'ABRUZZO**
Piccoli ravioli fritti dai ripieni variegati: sono i calcionetti, uno dei dolci più amati dagli abruzzesi. Ne attraversiamo storia, variabili e contaminazioni

Intervengono

Alessandra Di Pasquale, Slow Food Giulianova-Val Vibrata

Patrizia Corradetti, cuoca dell'Alleanza Slow Food presso il ristorante Zenobi di Colonnella (TE)

A cura di Slow Food Abruzzo-Molise

17:00 **ABRUZZO-EVO**
Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di Olii Extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

18:30 **SI FA PRESTO A DIRE PECORINO**
I formaggi tipici di latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

20:00 **CUCINA POPOLARE FRENTANA E BIODIVERSITÀ**
Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio

A cura dei GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise

Calendario eventi

Gio 22

Ven 23

Sab 24

Dom 25

**11:30
12:30**

Presentazione Master "Guide del Gusto Lento"

**12:30
13:30**

Affacciati alla minestra

Cucina dei Monti d'Abruzzo

Il pranzo del pastore

Affacciati alla minestra

**14:00
15:00**

Oro Rosso dell'Aquila e nero pregiato

Salumi contadini e Cerasuolo d'Abruzzo

Salumi contadini e Cerasuolo d'Abruzzo

Salumi contadini e Cerasuolo d'Abruzzo

**15:30
16:30**

Abruzzo-EVO

Abruzzo-EVO

Il calcionetto, dolce scrigno ed essenza d'Abruzzo

**17:00
18:00**

Abruzzo-EVO

Si fa presto a dire Pecorino

Formaggi d'Abruzzo: i segreti dell'affinamento

Abruzzo-EVO

**18:30
19:30**

Si fa presto a dire Pecorino

Presidi Slow Food abruzzesi: risultati e prospettive

I tre (G)randi dell'Abruzzo montano

Si fa presto a dire Pecorino

**20:00-
on**

Cucina Popolare Frentana e biodiversità

Dolce Abruzzo: criccanta, torrone e genziana

Cucina Popolare Frentana e biodiversità

Cucina Popolare Frentana e biodiversità