

## ANTICHI VITIGNI, VINI SIMBOLO E PRATICHE AGRONOMICHE SOSTENIBILI, CON LA FISAR FOCUS E APPROFONDIMENTI ALLA FIERA DELL'AGRICOLTURA DI TERAMO

20 Aprile 2023



TERAMO - Vino, tra antichi vitigni, tipologie simbolo dell'Abruzzo e pratiche agronomiche che stanno segnando l'oggi e il domani della viticoltura regionale, e cucina circolare. Sono questi due dei principali ingredienti della Fiera dell'Agricoltura di Teramo che torna al Parco Fluviale dal 22 al 25 aprile.

Oltre alla parte espositiva, come sempre l'appuntamento fieristico sarà anche ricco di convegni: momenti di approfondimento supportati da degustazioni sensoriali per toccare con mano, anzi con palato e olfatto.

“Puntiamo molto sulla parte convegnistica - spiega l'assessore comunale al Commercio **Antonio Filippini** -. Il taglio che abbiamo voluto dare a tutti gli eventi è di abbinare ai focus teorici dei passaggi degustativi, questo perché crediamo che attraverso l'analisi organolettica possa essere uno spunto di accrescimento della conoscenza e quindi si possa migliorare ulteriormente”.

A promuovere ben 4 degli appuntamenti sarà la Fisar insieme al Consorzio Colline Teramane, a Slow Food, all'università di Teramo.

“Il primo degli eventi che abbiamo promosso - annuncia il sommelier **Giuseppe Ialonardi** - dal titolo 'La cerasa delle colline', avrà come protagonista il Cerasuolo d'Abruzzo Colline Teramane. Faremo sei assaggi di altrettante etichette per capire le caratteristiche di questo vino così identitario, le sue potenzialità e per accrescere il senso di appartenenza al territorio attraverso le sue eccellenze. Il Cerasuolo d'Abruzzo non è un semplice rosato, ma è un vino con un cognome e un nome ben precisi”.

Un secondo evento promosso dalla Fisar, lunedì 24 alle 16, sarà incentrato su Biologico, biodinamico e lotta integrata, pratiche agronomiche ormai sempre più scelte dalle aziende delle Colline Teramane. “Con la professoressa Rosanna Tofalo - evidenzia Ialonardi - spiegheremo gli aspetti tecnici di queste pratiche. Con l'ausilio di tre produttori capiremo come si traducono questi tre differenti approcci in etichetta”.

Per il biodinamico è stata scelta la cantina De Angelis Corvi, per il biologico Podere Colle San Massimo e per la lotta integrata San Lorenzo Vini.

“Insieme al presidente del Consorzio Colline Teramane, **Enrico Cerulli Irelli**, vogliamo chiarire cosa significa fare queste scelte che spesso sono complicate e sofferte per un produttore”.

Sempre lunedì, alle 18, con Alessandra Orsini della condotta Slow Food di Teramo si parlerà di cucina antispreco. Tre chef, **Patrizia Corradetti** del ristorante Zenobi, **Elenia Alcantarini** di PerVoglia e **Marco Cozzi** di Spoon realizzeranno tre piatti seguendo la filosofia di cucina circolare, a cui la Fisar abbinerà i vini del territorio.

Infine l'ultimo appuntamento della Fisar, in collaborazione con l'università, è fissato per martedì 25 e sarà dedicato al Nero Antico di Petralucense, con assaggio di una versione ferma e di uno spumante metodo ancestrale.

## IL PROGRAMMA

## SABATO 22

10.00 Inaugurazione Fiera alla presenza delle Autorità

10.30 Premiazione progetto "l'Autostrada delle Api" I.I.S DI POPPA ROZZI

12.00 Quale futuro per la zootecnica teramana? COLDIRETTI

17.00 Coltiviamo benessere: corretti stili di vita nelle scuole e nei luoghi di lavoro. ASL TERAMO

17.30 Salute e sicurezza in agricoltura: buone pratiche e schede di autovalutazione. ASL TERAMO

18.00 Prospettive per l'olivicoltura sostenibile nell'areale dell'olio DOP "Pretuziano delle colline teramane".

A seguire degustazione gratuita di olio extravergine e analisi sensoriale guidata. I.I.S DI POPPA ROZZI

## DOMENICA 23

10.30 Convegno sulle Virtù Teramane: Una identità gastronomica da "recuperare" Associazione Culturale Gastronomica Porta Romana Bella

12.15 La cerasa delle colline. Degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata di sei etichette di

cerasuolo d'Abruzzo in collaborazione con il Consorzio Tutela Colline Teramane. FISAR

16.00 La Genziana d'Abruzzo una opportunità di valorizzazione per l'agricoltura locale di montagna.

La coltivazione della pianta officinale della Genziana. Incontro con l'azienda Scuppoz.

A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI

18.30 Davide Toffolo. Presentazione spettacolo del libro "Bestiario". Patto per la lettura Teramo.

## LUNEDÌ 24

10.00 Il cibo sostenibile: sviluppo e identità locale. Brevi informative sui progetti di innovazione

di prodotti identitari della Regione Abruzzo: l'arrosticino d'Abruzzo DOP e il Salamino Abruzzese. IZS

12.00 Innovazione in agricoltura. GAL Terreverdi Teramane in collaborazione con CIA L'Aquila-Teramo

16.00 Pomeriggio Fisar: Biologico, biodinamico e lotta integrata. L'altro lato del terroir.

A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. FISAR

18.00 Pomeriggio Fisar: La cucina antispreco in collaborazione con Slow Food terre teramane.

Tre chef/tre ricette. A seguire degustazione gratuita con abbinamento e analisi sensoriale guidata. FISAR

MARTEDÌ 25

11.00 Il grano tenero solina dall'oblio alla tavola. La certificazione delle antiche varietà di cereali da

conservazione. Incontro con l'azienda Agri Bio Peppone di Introdacqua (AQ).

A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI

16.00 Caratterizzazione funzionale e molecolare Nero Antico di Petralucente per la valorizzazione

della biodiversità. UNITE

16.30 Microbiota indigeno delle uve Nero Antico di Petralucente e impatto sul profilo aromatico del vino. UNITE

17.00 A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata del vino Nero Antico di Petralucente. FISAR

18.00 Tavola rotonda sul futuro della viticoltura teramana alla luce dei cambiamenti climatici e degli obiettivi dell'Agenda 2030. I.I.S DI POPPA ROZZI

A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata dei vini dell'I.I.S. Di Poppa Rozzi. FISAR

*pubbliredazionale*